

Die Königsdisziplin der Fleischwarenproduktion

MOGUNTIA FOOD GROUP hat die richtigen Zutaten zur Rohschinkenherstellung

Rohschinken gehört zu den am längsten bekannten Fleischerzeugnissen, da er ohne großen technischen Aufwand produziert werden kann. Seine Herstellung gehört dennoch zu den Königsdisziplinen. „Um einen qualitativ hochwertigen und mikrobiologisch sicheren Rohschinken herzustellen und sogenannte Fehlchargen zu vermeiden, müssen einige wichtige Regeln beachtet werden“, weiß Christian Schütz, Leiter Fachberatung bei der MOGUNTIA FOOD GROUP.

Denn guter Geschmack beginnt bei der Herstellung. Anfangen von der Rohstoffauswahl über den richtigen Zuschnitt der Fleischstücke bis hin zur Pökellung und Reifung. „Hier empfehlen wir unsere Roh-PÖKELFIT® Pökelfilfen sowie die entsprechende Starterkultur M894409 PökelSTART® CB-CA2“, verrät Christian Schütz.

Die einzelnen Verarbeitungsschritte erfordern Fachwissen und Erfahrung. Die MOGUNTIA FOOD GROUP bringt mit ihren Produkten nicht nur den richtigen Geschmack und die nötige Sicherheit, sondern steht ihren Kunden bei der Produktion von Rohpökelfleisch auch mit dem entsprechenden Know-how zur Seite.



Christian Schütz fasst die wichtigsten Faktoren für eine gelungene Rohschinken-Herstellung wie folgt zusammen:

„Bei der Fleischauswahl ist der pH-Wert ein wichtiges Kriterium, um die richtigen Teilstücke zu selektieren. Weiterhin muss auf die typischen Fleischfehler DFD und PSE geachtet werden. Gerade DFD-Fleisch ist für Röhropökelfleisch ungeeignet, da durch seinen hohen pH-Wert ein Verderben der Ware vorprogrammiert ist. Die Hygiene und Einhaltung der Kühlkette sind selbstverständlich wichtige Faktoren, um gleich zu Beginn der Veredelung die Weichen für eine problemlose Reifung zu stellen.“

Für den Pökelvorgang empfehlen wir die Produktserie Roh-PÖKELFIT®. Mit feinen Gewürzkomponenten, ausgewogenen Zuckerstoffen und der nötigen Zugabe an technologischen Stoffen bietet sie das Optimum an Geschmack und Funktionalität. Roh-PÖKELFIT® bietet verschiedene Geschmacksrichtungen, beispielsweise ein mildes Aroma für Südtiroler Speck oder einen kräftigen Geschmack für deftigen Schwarzwälder Schinken. Die Produktrange bietet viele Möglichkeiten, welche auch zur Salzung mit und ohne Nitrat passen. Für die nötige Produktsicherheit und einen Schutz vor unerwünschten Listerien führt die MOGUNTIA FOOD GROUP auch Starterkulturen aus eigener Herstellung. Unsere Rohschinken-Kultur ist die PökelSTART® CB-CA2. Ob Trockenpökellung, Nasspökellung oder die Pökellung unter Vakuum, unsere Produkte sind für alle Pökelfverfahren sehr gut geeignet.

Auch hier ist die Temperatursteuerung wichtig. Es darf nicht zu kalt gepökelt werden, da die chemischen Reaktionen der Pökellung sonst verzögert werden und es zu Farbfehlern kommen kann. Zu hohe Temperaturen sind jedoch auch nicht zielführend, da sie zu einem vorzeitigen Verderb der Ware führen könnten.



Nach der Pökelzeit, die oft 2-3 Wochen beträgt, schließt sich das Durchbrennen an. Hierbei entwickelt der Schinken sein typisches, harmonisches Reifearoma und verliert weiter an Gewicht. Dieser Schritt sollte bei 6-8°C stattfinden. Danach schließt sich das Trocknen und Räuchern an.

Die richtigen Temperaturen und die passende Luftbewegung sind maßgebend für den Erfolg. Die Temperatur sollte 20°C nicht überschreiten. Der Luftzug und der Luftaustausch sollten moderat eingestellt sein. Dass nur trockene Schinken kalt geräuchert werden dürfen, ist selbstverständlich. So können typische Fehler wie Trocken- und Räucherrand vermieden werden“.

Die MOGUNTIA FOOD GROUP bündelt europaweit nahezu einzigartig die Entwicklung und Produktion von Starterkulturen mit ihrem Angebot passender Gütezusätze und Würzmischungen. „Dadurch profitieren unsere Kunden von effizienten Prozessen und maximaler Produktsicherheit. Immer optimal auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten. In unserem umfangreichen Sortiment führen wir natürlich auch maßgeschneiderte Lösungen zur Produktion von Rohschinken. Sprechen Sie uns gern an“, erklärt Christian Schütz.



MOGUNTIA FOOD GROUP • www.moguntia.com

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • 55129 Mainz • Tel.: +49 6131 58 360

Malberger Str. 19 • 49124 Georgsmarienhütte • Tel.: +49 5401 3370

Perlmooser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl • Tel: +43 5332 85550 992

Industriestrasse 19 • CH-8625 Gossau ZH • Tel.: +41 43 8338866

Kontakt Presse:

Sabine Müller-Weinhold

Tel: +49 5401 337 28

Sabine.mueller-weinhold@moguntia.de

