

INNOVARE E FORMARE per l'agricoltura

Approfondimento n°2 – La stagionatura dei salumi

Nei salami crudi dopo l'insacco della pasta del salame nel budello, la stagionatura si compone essenzialmente di due fasi: l'asciugamento e la stagionatura vera e propria. Elementi fondamentali sono il tipo di budello che può essere naturale, artificiale (fibran, fibrous) e sintetico (cellulosico) e la legatura che può avvenire a mano o a macchina con spago o a rete. I metodi di asciugatura si distinguono in tradizionali (stufa o camino) e moderni attraverso celle di asciugamento e stagionatura attrezzate con impianto di produzione del freddo, del caldo, con sistema di umidificazione, ventilazione forzata e ricambio di aria. Il salame crudo durante la sosta che ha luogo dopo l'insacco e poi successivamente quando sente il caldo dell'asciugamento (paiola), cambia di colore e da rosso diventa scuro, in quanto i nitriti-nitrati presenti si legano alla mioglobina del muscolo e l'impasto diventa bruno determinando il viraggio di colore.

Durante la fase di asciugamento che può durare 24/48 ore, il colore del salame vira nuovamente e diventa definitivamente rosso brillante per la trasformazione della mioglobina in un composto cromogeno stabile, che il prodotto manterrà fino alla fine del processo. Le principali fasi dell'asciugamento sono rappresentate dalla sosta ad impianto fermo per 12 ore, dal riscaldamento della paiola a 22°-24°C con umidità relativa del 80%-90% e dall'asciugamento vero e proprio con umidità relativa del 60%-70% e raffreddamento graduale della temperatura che deve raggiungere i 13°- 15°C circa. Viene definita come piumatura la muffa bianca di cui si riveste il salame durante la stagionatura a 11°-13°C. La piumatura non deve essere eccessiva e non deve essere colonizzata da altre muffe grigie (pelo di gatto) o verdi. Alcune regioni italiane consumano salami non piumati ma con il budello ben visibile e rosso: ad esempio in Sardegna la salsiccia sarda, in Basilicata la sopressa lucana, in Campania le salsicce dolci e piccanti.

Il tipo di budello scelto condiziona notevolmente la produzione di "piuma"; il budello naturale o artificiale (collagene) trattiene più umidità e favorisce la piumatura mentre il budello sintetico trattiene meno umidità e si stacca più facilmente dall'impasto. Un processo analogo di stagionatura subiscono anche i pezzi anatomici interi crudi stagionati come coppe, pancette, culatelli e prosciutti. Alcuni importanti difetti che possono avere i salumi durante la fase di stagionatura sono rappresentati dall'eccessiva produzione di muffa dovuta alla scarsa ventilazione che ricevono, dal rammollimento del budello a causa dell'eccessiva umidità che si forma, dall'odore di ammoniaca e/o di stantio per colpa di ricambi d'aria insufficienti rispetto a quanto necessario e per l'infestazione che può essere determinata dalla presenza di acari.

Per questi problemi di acari e muffe indesiderate Noi della Pip Srls dopo vari studi e prove, proponiamo i Generatori di ozono con sensore della linea GPF con tecnologia (Plasma a freddo)