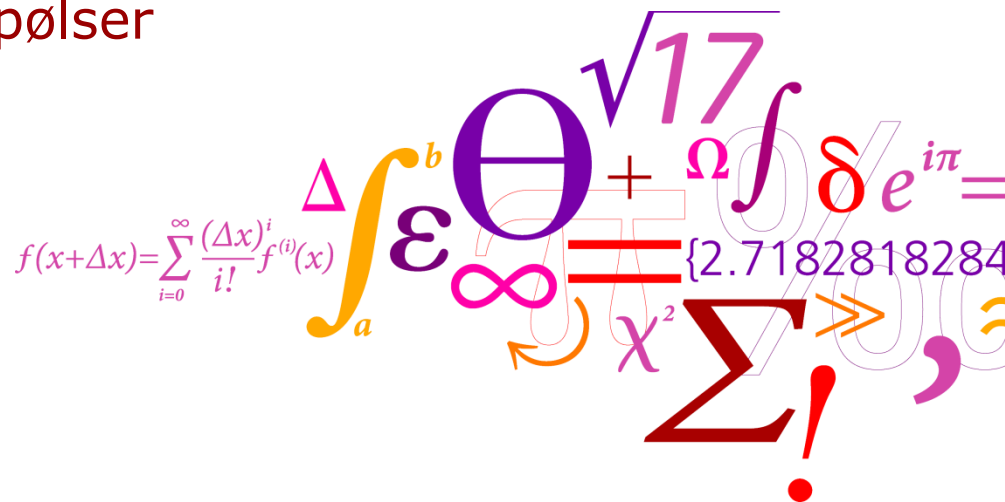


# Cases – saltning & varmebehandling

Tina Beck Hansen

FVST, Kødspecialiseringskursus, 3. november 2015

- Styring af *S. aureus* i saltet kød
- Alternativ varmebehandling af hamburgere
- Sikker opbevaring af spegepølser



# Case: Styring af *S. aureus* vækst i hele kødstykker

Saltnings-Metode	Produkt-type	Mulig styring
Multistik	Råt Kølet	
Lage	Råt Kølet	
Tørsaltning	Råt Udenfor køl	
Tørring	Råt Udenfor køl	

Varmebehandlede produkter?

Fermenterede produkter?

# Case: Alternativ varmebehandling af hamburgere

- McDonald's vil gerne ændre varmebehandlingen af hamburgere til en lavere temperatur end 75°C.
- De spørger derfor dig, hvad det vil kræve af dem. Hvilken dokumentation vil du bede om?
- Du får nu at vide, at de havde tænkt sig, at opvarme til 70°C.
  - Hvilken holdetid bør de så anvende?
  - Kan de undlade holdetid?

# Case: Sikker opbevaring af spegepølser

Pølsetype	Modning	pH	$a_w$	Eks.	Opbevaring
Tør, skimmelmodnet	>4 uger 10-15°C	$\leq 5,3$	$\leq 0,90$	Italiensk salami	
Tør, traditionel	>4 uger $\leq 10^\circ\text{C}$	-	$\leq 0,90$	Tysk Dauerwurst	
Halvtør, skimmelmodnet	<4 uger <15°C	$\leq 5,3$	Ca. 0,93	Franske og spanske	
Halvtør, uden skimmel	10-20 dage <15°C	$\leq 5,3$	Ca. 0,93	Tyske, hollandske og skandinaviske	
Smørbar	<3 dage	$\leq 5,3$	$> 0,95$	Dansk teepølse	

Hvad med nitrit?    Hvad med røg?  
Hvad med starterkultur?