

ÜRETİMDE KULLANILAN ET VE YAĞIN ÖZELLİKLERİ

- Teknolojisiye uygun kesilmiş etler
 - hayvanın yaşı
 - pH (DFD ve PSE etler)
 - a_w
 - mikrobiyel yük
 - muhafaza sıcaklığı
- Taze, okside olmamış ve dondurulmuş yağlar tercih edilmelidir.

Et

- Sığır eti, Sığır manda eti karışımı, Koyun eti
- 3-7 yaşlı hayvan, et kesimden sonra 1-2 gün dinlendirilmeli
- Kesim sonrası iyice dinlendirilmiş, olgunlaşmış pH'sı 5,4-5,8 arasında olan etler
- Soğutulmuş dondurulmuş (0-2 'C arasında)

Yağ

- kabuk yağı, sığır iç yağı, kuyruk yağı
- Soğutulmuş dondurulmuş

Şeker

- Kullanılacak starter kültürün fermente edebileceği kadar % 0.5

Tuz

- %2 NPS

Starter kültür

Sarımsak

- %1-1.5

Baharat

- Kırmızı biber
- Karabiber
- Kimyon

TUZUN ETKİLERİ

- Su aktivitesinin düşürülmesi
- Lezzet ve konzistenz
- Antimikrobiyel etki
- % 2.5 dan düşük olmamalıdır.