


SUCUK ÜRETİMİNDE KULLANILAN KILIFLAR

- Doğal kılıflar
 - T. muscularis
 - T. seroza
- Yapay kılıflar
 - Selüloz
 - Kollagen

DOĞAL VE YAPAY KILIFLARIN FARKLARI

	Doğal Kılıf	Yapay Kılıf
Hijyen	Riskli	Güvenli
Dayanıklılık	Düşük	Yüksek
Ürüne etkisi	Var	Yok
Penetrasyon	Çok iyi	İyi
Kullanım öncesi uygulama	Isıtma-yumuşatma	-
Standardizasyon	Düşük	İyi
Fiyat	Pahalı	Ucuz

- 7 kg sığır eti ve 2 kg sığır böbrek yağı
- 120-135 g sarımsak
- 55 g kırmızı biber, 85 g kimyon, 50 g karabiber
- 45 g sakkaroz,
- 225 g NPS (%5 düzeyinde sodyum nitrit içeren tuz) ve *Lactobacillus plantarum* + *Staphylococcus carnosus* (TD-66)
- 36 kalibrelik sentetik sucuk kılıfları

- 
- Sucuk hamuru dolum makinesine alınır. Dolumdan sonra gerekli olduğunda temiz iğnelerle hava boşlukları giderilebilir. Çünkü hamurdaki O₂ miktarı renk stabilitesi, ransidite ve mikrobiyel faaliyet üzerinde etkili olmaktadır.
 - Daha sonra sucuklar iplere dizilip tekerlekli arabalarla birbirine fazlaca değmeyecek şekilde asılır, yüzeyleri basınçlı su ile yıkanır ve olgunlaştırmak üzere olgunlaştırma odalarına alınır.