

**TEMEL HAMUR**

- **Tüm salam ve sosis çeşitlerinde aynı hamur kullanılmaktadır.**
- Temel hamura giren hammaddeler:
  - ❖ Et
  - ❖ Yağ
  - ❖ Buz
  - ❖ Kürleme maddeleri
  - ❖ Kürleme yardımcı maddeleri
  - ❖ Stabilizörler,
  - ❖ Baharatlar
- **Seçilecek et haşlanmış ürüne uygun taze etler veya pH 5.8-6.2 arası normal veya DFD etler olmalıdır.**

### YAĞSIZ HAMUR YÖNTEMİ

- Et ve yağ kuterden önce kıyma makinesinde çekilir.
- Isınmayı önlemek amacıyla etin  $\leq +4^{\circ}\text{C}$  olması istenir.
- Kıyma haline gelen et kutere konulmadan önce  $\leq +2^{\circ}\text{C}$  olmalıdır.
- Önce yağsız et birkaç kez döndürülür.
- Daha sonra tuz ve kuter yardımcı maddeleri ve buzun 1/3'ü konur.
- Buzun tamamı koyulduktan sonra kıyılmış yağ katılır.

### YAĞLI HAMUR YÖNTEMİ

- Et ve yağ ayrı ayrı kıyma haline getirilir ve ayrı ayrı kuterlenir.
- Kuterleme sonucu elde edilen hamura et hamuru yavaş yavaş karıştırılır.

### TÜM HAMUR YÖNTEMİ

- Hamura katılacak et, yağ ve diğer katkıları aynı anda kutere konur ve bir kerede işlenir.
- Buz ilavesi hamur sıcaklığına göre ayarlanır.

# Vakum Kuterler

- Havanın yani oksijen varlığının hamur üzerine olumsuz etkileri vardır.
- Oksijen varlığında oksidasyon hızlanmakta, protein parçalanması sonucu ransid koku ve bayat tat oluşmaktadır.
- Bu nedenle vakum kuterler kullanılmaktadır.

# SOSİS ÜRETİMİ

# SOSİS

- **TS 980:** Kasaplık büyükbaş hayvan gövde etlerinden hazırlanan sosis hamurunun uygun kılıflara doldurulması ve belli aralıklarla boğumlanarak dizi şekline sokulması, yöntemine göre dumanlanması ve haşlanması ile elde edilen et ürünüdür.

# Sosis Üretimi

- Temel hamur homojen hale gelinceye kadar kuterlenir ve koloidal değirmenden geçirilerek inceltir => **Sosis hamuru**
- Kuterden alınan hamur kılıflara doldurulur.
- Kılıf = Salamura edilmiş koyun ince bağırsağı
- Dolum sonrası bağırsak porsiyonlanır.
- Askıya alınan sosis dizileri kurutma-dumanlama-haşlama işlemlerine alınır.

# Sosisin Kalite Özellikleri

- Nem max. %65
- Tuz max. %3
- Toplam protein min. %16
- Nişasta max. %5
- Küf ve maya max. %50 adet/g
- pH max. 6,4 olmalıdır.



# SALAM ÜRETİMİ

# SALAM

- **TS 979**: Büyük ve küçükbaş hayvan gövde etlerinin veya bunların karışımlarının kemik, yağ, tendo, sıfak, sinir ve kıkırdaklarından ayrılıp kıyıldıktan sonra, gerekli yardımcı maddelerin katılmasıyla hazırlanan et hamurunun, kılıflara doldurulması ve tiplerine uygun tarzda dumanlanıp, suda pişirilmesiyle yapılmış et mamulüdür.

# Salam Üretimi

- Salamlara çeşitli irilikte yağ katıldığından kuterleme sırasında hamura karıştırma hızında, daha önce kıyma makinesinde 5-7'lik aynadan veya kuşbaşı aynasından çekilmiş yağ eklenir.
- Kuterden alınan hamur kılıflara doldurulur.
- Askı arabasına yüklenen salamlar kombine fırınlara alınırlar.
- Kombine fırınlarda önce kurutma daha sonra dumanlama ve en son haşlama işlemi yapılır.
- Haşlama işleminden sonra ürün soğumaya bırakılır.

# Salam eřitleri

- Türk Usul Macar Salamı
- Halk Salamı
- İspanyol Salamı
- Mortadella
- Fıstıklı Salam
- Dilli Salam
- Bonfileli Salam

# Salamın Kalite Özellikleri

- Nem max. %65
- Tuz max. %3
- Toplam protein min. %16
- Nişasta max. %5
- pH max. 6,4 olmalıdır.