



# FERMENTE SUCUK TEKNOLOJISI



# FERMENTE SUCUK

- Fermente sucuk, kasaplık büyükbaş hayvanların gövde etlerinden hazırlanan hamurun doğal ve yapay kılıflara doldurulmasının ardından ve bir süre bekletilerek belirli sıcaklık, relatif rutubet ve hava akımında **olgunlaştırılması** ve kurutulması ile elde edilen **fermente** bir et ürünüdür.

# FERMENTE SUCUK ÜRETİMİNDE TEMEL AMAÇ

- Mikroorganizmaların elimine edilmesi
- Tipik kırmızı rengin oluşması
- Dilimlenebilme özelliğinin oluşması
- Dayanıklılığının artırılması
- Tipik fermantasyon aromasının oluşması

# SUCUK ÜRETİM AŞAMALARI

- ham madde seçimi,
- ham maddenin hazırlanması,
- sucuk hamurunun hazırlanması,
- dolum,
- olgunlaştırma ve ambalajdır.