

ET TEKNOLOJİSİ

Etin Bileşimi

- Su (%75)
- Proteinler (%18,5)
- Lipidler (%3)
- Karbonhidratlar (%1)
- Mineral Maddeler (%1)

Etin Fiziksel Özellikler

- Et değişik dokulardan meydana gelir. Hayvanın yaşı, cinsiyeti, besleme durumu, kesim öncesi ve sonrası şartlar yapısal özellikleri etkiler.
- Canlı hayvanda pH 7,0-7,2 dir. Hayvanın kesilmesinden sonra laktik asit oluşumuna bağlı olarak pH 5,2-5,5 civarına düşer

Etin rengi üzerine

- hemoglobin,
- miyoglobin
etki eder.

Genel olarak miyoglobin kasa, hemoglobin ise kana kırmızı rengini verir.

Kesim Sonrası Etlerde Meydana Gelen Değişmeler

Hayvan kesildikten sonra meydana gelen değişikliklerin

tümü **post-mortem** (ölüm sonrası) değişiklikler adını alır.

Laktik asit oluşumu

Hayvan kesildikten sonra kanın yapısındaki hemoglobin ve miyoglobindeki oksijen ve besin maddelerinden dolayı kas hücreleri bir süre daha canlılıklarını korur ve aerob metabolizmalarına devam ederler. ancak belli bir süre sonra gerekli olan enerji kaslarda bulunan glikojenden sağlanır. Glikojen anaerob metabolizma sonucu laktik asite kadar parçalanır.

pH düşmesi

Canlı hayvanın pH'sı 7,0-7,2 arasındadır. Hayvan kesildikten sonra oluşan laktik asit miktarına bağlı olarak pH 5,2-5,5 a düşer.

Rigor-mortis (Ölüm Sertliği)

Ölümden sonra rigor mortis başlar.

Olgunlaşma

kas proteinlerinin proteolitik enzimlerle parçalanması sonucu ölüm sertliğinin ortadan kalkmasına denir.

Pastırma

Pastırma, tuzlanmış, kurutulmuş ve çemenle kaplanmış olgunlaştırılmış çiğ et ürünüdür.

Sucuk

Olgunlaştırılmış taze etlerin önce kıyma haline getirildikten sonra tuz ve diğer katkı maddeleri ile karıştırılıp bağırsağa doldurulduktan sonra doğal koşullarda veya hızlandırılmış yöntemlerle kurutulup, olgunlaştırılmasıyla elde edilen bir üründür.

Emülsiyon Tipi Et Ürünleri

Emülsiyon tipi et ürünleri

sosis

salam