

CORSO PER TECNICI ASSAGGIATORI

Gli insaccati e i prodotti di salumeria « I salumi cotti »

1° MODULO Lezione N°4



Maestro Assaggiatore A. F. Fiorentino

I SALUMI

DEFINIZIONE :

è un termine italiano per definire un alimento a base di carne cruda o cotta, con l'aggiunta di sale, talvolta di grasso animale, erbe e spezie ed eventualmente altri ingredienti e conservanti.

ETIMOLOGIA :

da ***sale*** e da ***ume***; dal latino salumen
«Insieme di cose salate»

La prima grande distinzione da fare parlando di salumi è la seguente:

A PEZZO ANATOMICO INTERO

- Pezzi interi
- Stagionati
- Cotti o crudi
- Non necessitano di involucri

PREPARATI CON CARNE TRITA

- Impasti
- Freschi o stagionati
- Cotti o crudi
- Necessitano di involucri

SALUMI

**PEZZI
ANATOMICI
INTERI**

**INSACCATI
CON CARNE
TRITA**

CRUDI

AFFUMICATI

NON AFFUMICATI

Salumi a pezzo anatomico intero

CRUDI

Affumicati:

Bacon, Speck



Non Affumicati:

Prosciutto crudo, Culatello,
Bresaola, Pancetta,
Guanciale, Capocollo.



SALUMI

**PEZZI
ANATOMICI
INTERI**

CRUDI

AFFUMICATI

NON AFFUMICATI

COTTI

AFFUMICATI

NON AFFUMICATI

**INSACCATI
CON CARNE
TRITA**

Salumi a pezzo anatomico intero

COTTI

Affumicati

Prosciutto affumicato



Non Affumicati

Prosciutto, Spalla Cotta, Arista



SALUMI

PEZZI
ANATOMICI
INTERI

CRUDI

AFFUMICATI

NON AFFUMICATI

COTTI

AFFUMICATI

NON AFFUMICATI

INSACCATI
CON CARNE
TRITA

CRUDI

FERMENTATI

AFFUMICATI

NON AFFUMICATI

NON FERMENTATI

NON AFFUMICATI

INSACCATI

CRUDI

Fermentati

Affumicati

- Salame napoletano
- Salame ungherese



Non Affumicati

- Salame Milano
- Salame Felino
- Finocchiona
- Salsiccia
- Etc...



Non Fermentati

Non Affumicati

- Salsiccia fresca
- Cotechini
- Zampone
- Etc...



SALUMI

PEZZI
ANATOMICI
INTERI

CRUDI

AFFUMICATI

NON AFFUMICATI

COTTI

AFFUMICATI

NON AFFUMICATI

INSACCATI
CON CARNE
TRITA

CRUDI

FERMENTATI

AFFUMICATI

NON AFFUMICATI

NON FERMENTATI

NON AFFUMICATI

COTTI

AFFUMICATI

NON AFFUMICATI

INSACCATI

COTTI

Affumicati

- Wurstel
- Salame cotto affumicato



Non Affumicati

- Mortadella
- Salame cotto



SALUMI COTTI

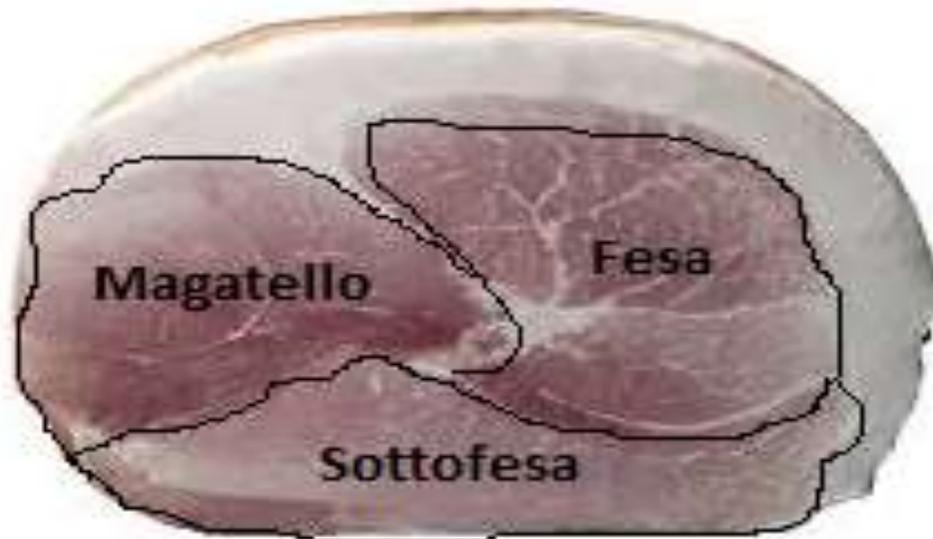
Prosciutto cotto – Mortadella - Wurstel

- PROCESSI PRODUTTIVI
- CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

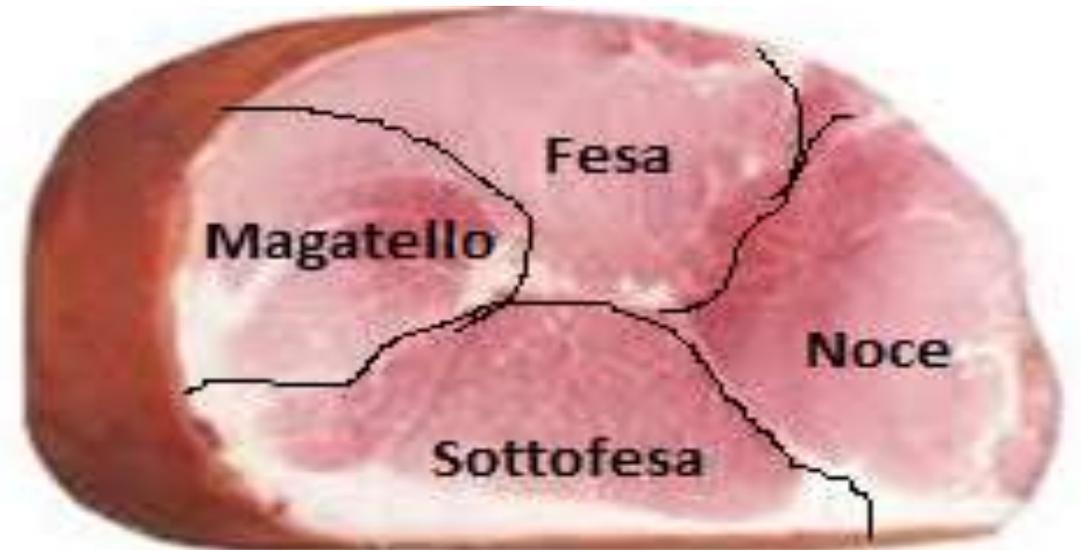
PROSCIUTTO COTTO

DEFINIZIONE:

Salume cotto a pezzo anatomico intero ottenuto dall'arto posteriore del suino.



Prosciutto cotto
" senza noce "



Prosciutto cotto con tutti e
quattro i pezzi anatomici

CLASSIFICAZIONE

D.M. 26 maggio 2016

- **Prosciutto cotto**
- **Prosciutto cotto scelto**
- **Prosciutto cotto alta qualità**

Prosciutto cotto

- Ottenuto da parti diverse della coscia di maiale
- Sono ammessi: **polifosfati**
- Aspetto leggermente traslucido, gelatinoso
- **Umidità inferiore o uguale a 82%**

Prosciutto cotto Scelto

- Ottenuto da cosce di maiale intere
- Sono ammessi: polifosfati
- Sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali
- **Umidità inferiore o uguale a 79,5%**

Prosciutto cotto Alta Qualità

- Ottenuto da cosce di maiale intere
- Non sono ammessi: polifosfati
- Sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali
- **Umidità inferiore o uguale a 76%**

Categorie del prosciutto cotto	Caratteristiche merceologiche
Prosciutto cotto	<ul style="list-style-type: none">*Ottenuto da parti diverse della coscia di maiale*Sono ammessi: polifosfati*Aspetto leggermente traslucido, gelatinoso*Umidità inferiore o uguale a 82%
Prosciutto cotto scelto	<ul style="list-style-type: none">*Ottenuto da cosce di maiale intere*Sono ammessi: polifosfati*Sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali*Umidità inferiore o uguale a 79,5%
Prosciutto cotto alta qualità	<ul style="list-style-type: none">*Ottenuto da cosce di maiale intere.*NON ammessi: polifosfati*Devono essere chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali*Umidità inferiore o uguale a 76%

Processo produttivo Prosciutto Cotto

Selezione materia prima

Disosso

Siringatura

Massaggio

Stampaggio e pressatura

Cottura

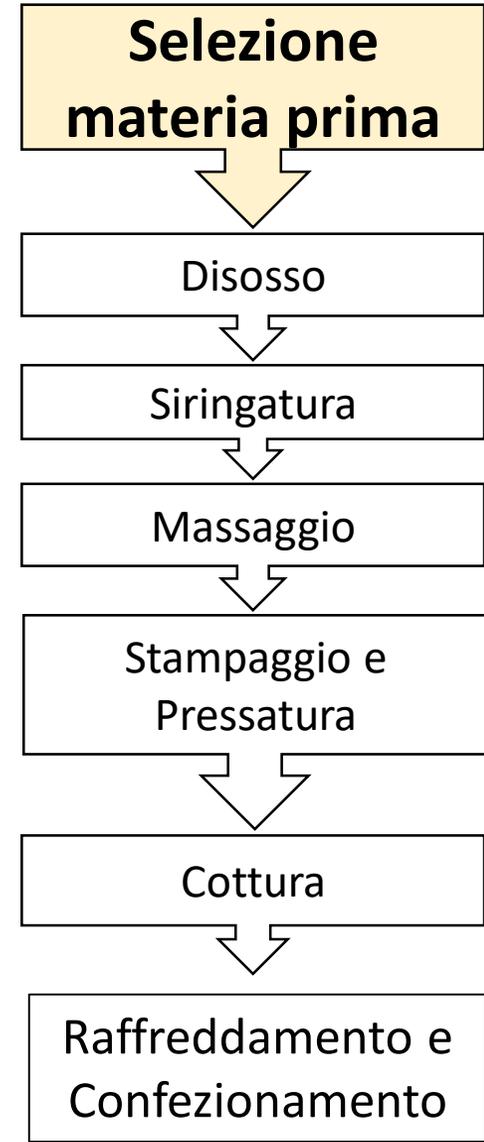
**Raffreddamento e
confezionamento**

Prosciutto Cotto

Elemento fondamentale «Qualità della carne»:

pH:

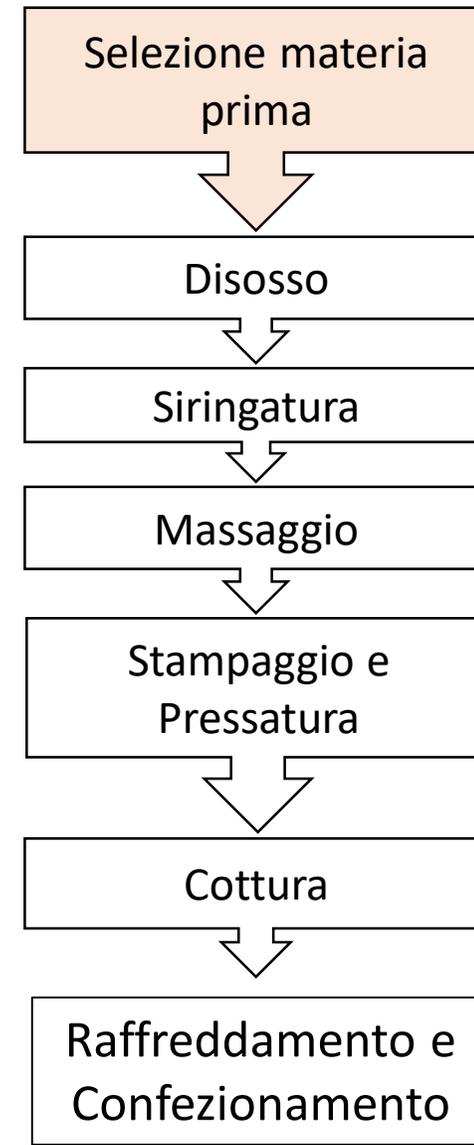
- Se inferiore a **5,4** (carne **PSE** pale soft exsudative)
- Se superiore a **6,3** (**DFD** *dark firm dry*)



Prosciutto Cotto

Proporzione grasso/magro :

- *E' importante che ci sia una buona dose di grasso e che la carne sia «marezzata» .*
- *Assenza di difetti come ematomi, lesioni, etc...*
- *La materia prima può essere acquistata refrigerata o congelata (cosce estere).*



Prosciutto Cotto

Operazione effettuata manualmente o meccanicamente

Selezione materia prima

Disosso

Siringatura

Massaggio

Stampaggio e
Pressatura

Cottura

Raffreddamento e
Confezionamento





ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

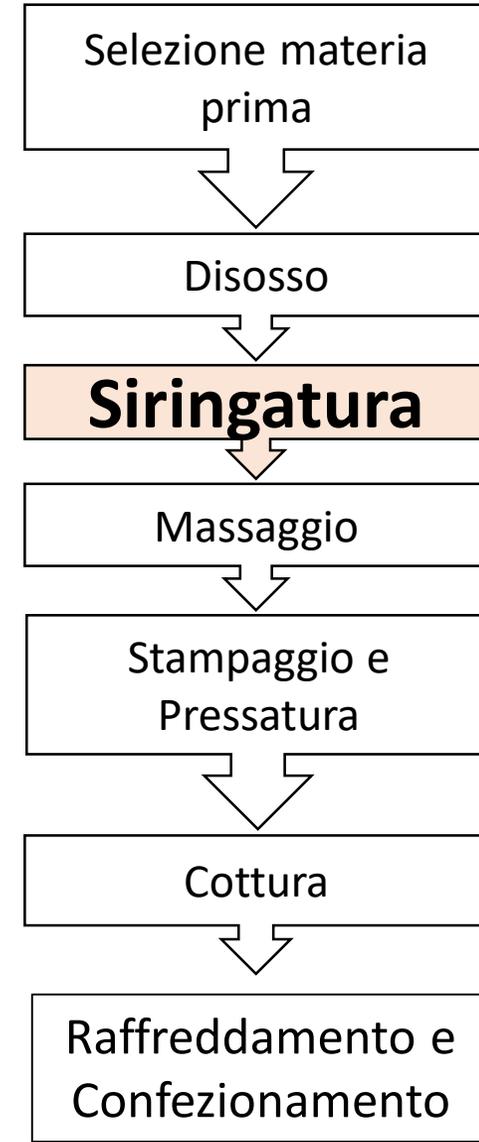


Prosciutto Cotto

E' IL PROCESSO DI SALAGIONE CHE CON L'AGGIUNTA DI ADDITIVI DETERMINERA' POI IL COLORE E IL SAPORE DEL PRODOTTO FINALE, TALE OPERAZIONE VIENE EFFETTUATA TRAMITE INIEZIONE :

❖ Per via intramuscolare

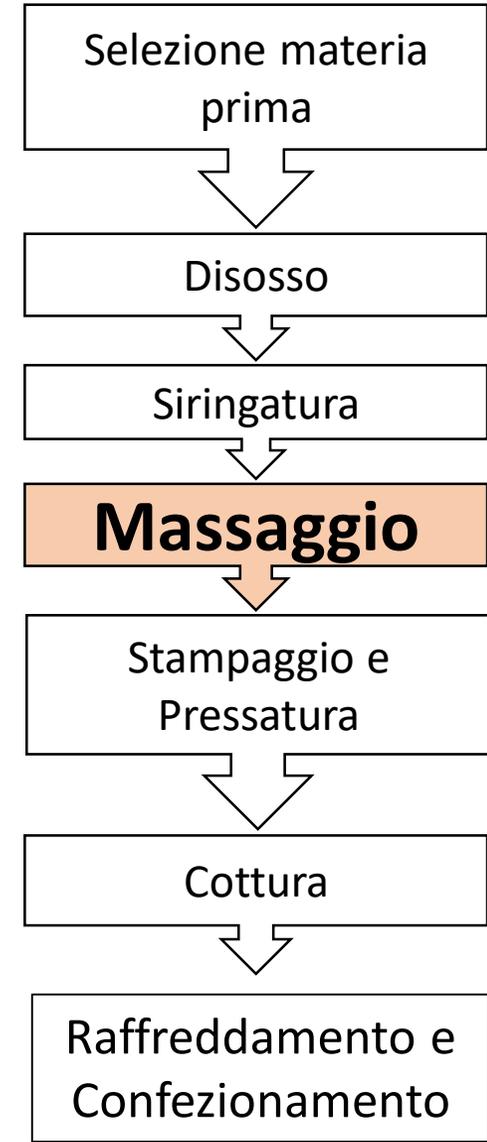
❖ Per via arteriosa





Prosciutto Cotto

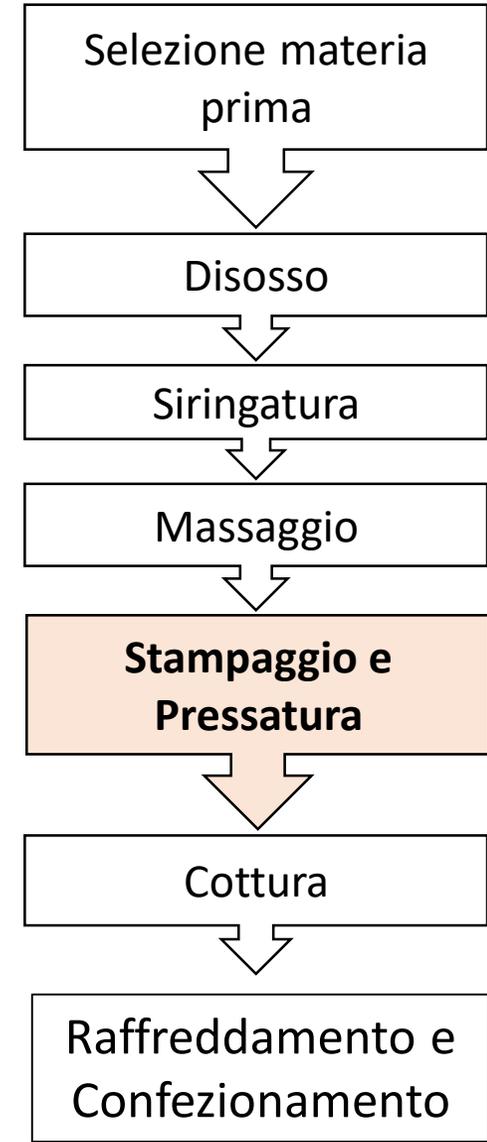
Questa operazione favorisce l'assorbimento della salamoia ma soprattutto l'estrazione delle proteine importantissime poi per una buona connessione muscolare. **(ZANGOLATURA)**





Prosciutto Cotto

A seguire dopo il massaggio le carni vengono messe dentro degli appositi stampi dalla forma caratteristica dei prosciutti cotti e realizzati in acciaio inox (inizialmente erano tutti in alluminio).

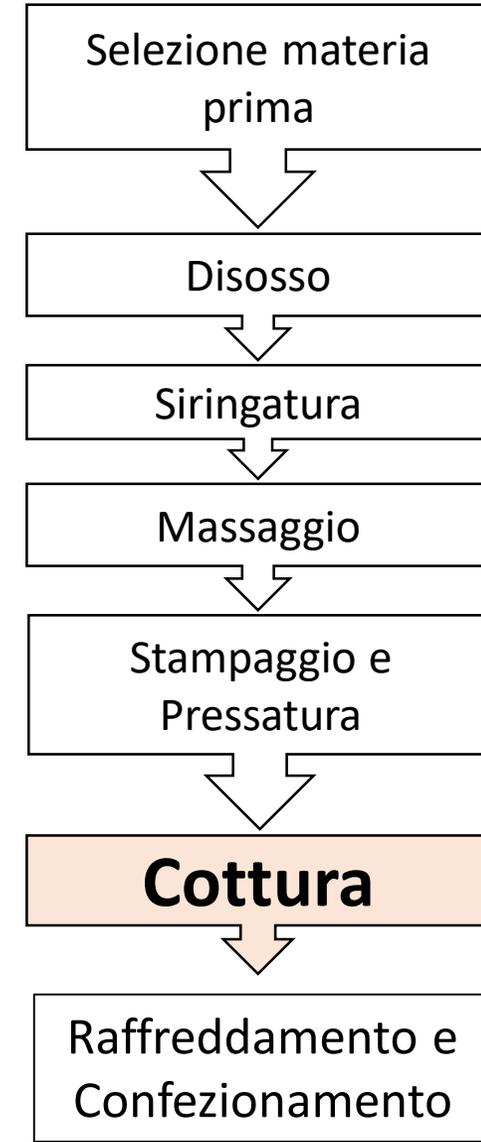


STAMPAGGIO E DISAERAZIONE



Prosciutto Cotto

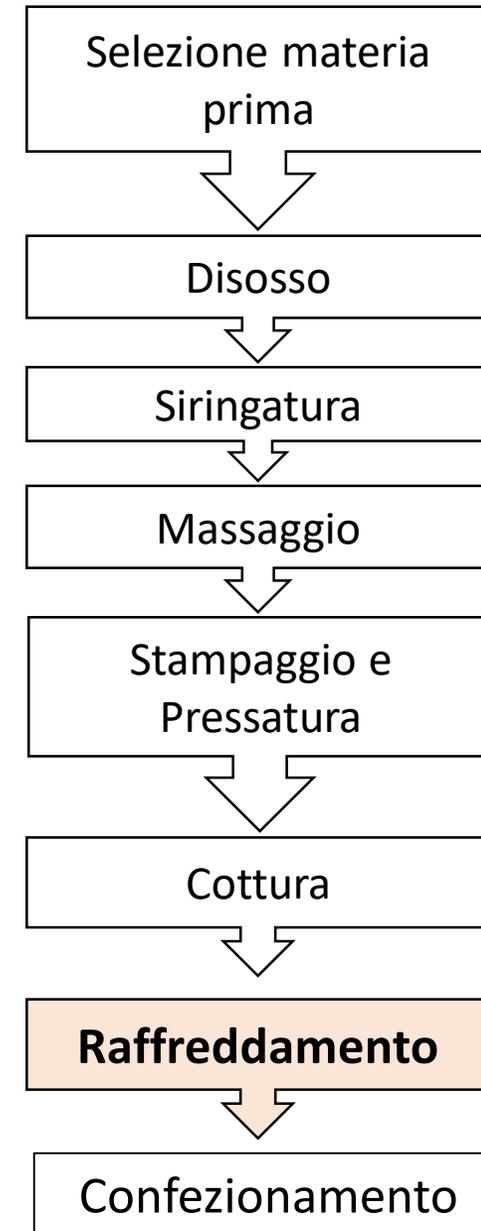
- Lo scopo di questa fase è la conservazione della carne, la formazione e la stabilizzazione del colore, l'esaltazione del sapore del prodotto ed il miglioramento della tenuta al taglio della fetta.
- La caratteristica comune dei tipi di cottura è quella di arrivare alla temperatura di 70/72°C al cuore, per inattivare eventuali microrganismi inquinanti.



Prosciutto Cotto

Finita la cottura si procede ad una ripressatura e a un:

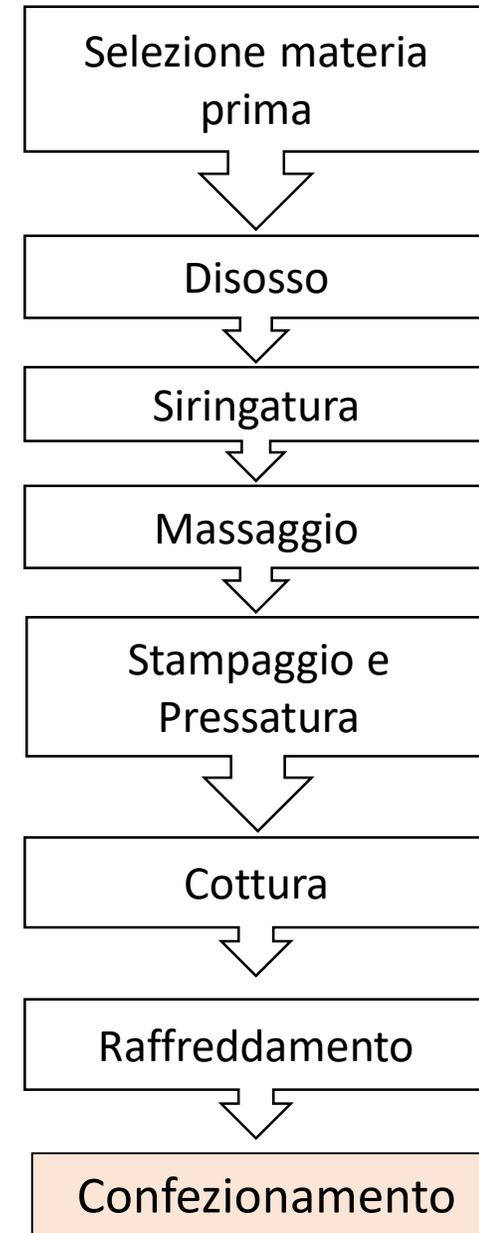
- Pre-raffreddamento a temperatura ambiente per 1-2 ore
- Raffreddamento in cella o tunnel ventilati
- E' opportuno evitare di maneggiare le forme tra i 35 e i 10 °C (punto critico).
- Apertura delle forme dopo 12 o meglio 24 – 48 ore
- Questa fase garantisce la solidificazione del collante



Prosciutto Cotto

Finita la fase di raffreddamento, i prosciutti vengono tolti dagli stampi, rifilati e confezionati in buste di plastica trasparenti (cryovac) o in alluminio.

Nell'ultimo caso il prodotto viene pastorizzato con un passaggio in autoclave.



ALTERAZIONI MICROBICHE PRINCIPALI

- **Inverdimento**
- **Rigonfiamento**
- **Inacidimento**
- **Filamentosità e viscosità**

CARATTERISTICHE

- **Aspetto esterno:** Cotenna di colore rosa che sfuma al rosa-rosso, priva di ematomi.
- **Aspetto al taglio:** Si devono distinguere i fasci muscolari che lo compongono, la superficie non si deve presentare eccessivamente lucida, il grasso di copertura deve essere di colore bianco latte e d'aspetto compatto.
- **Aroma :** Non deve essere eccessivamente speziato.
- **Sapore :** Buon equilibrio tra il salato e dolce.
- **Consistenza:** Buona consistenza e masticabilità

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



MORTADELLA

DEFINIZIONE: Insaccato cotto di carne magra suina, con aggiunta di grasso sotto forma di cubetti o lardelli

ETIMOLOGIA:

- Mortarium: utensile usato dai romani per pestare le carni
- Myrtatum: carne insaccata e condita con le bacche di mirto

Processo produttivo MORTADELLA

Selezione materia prima

**Triturazione e
cubettatura**

Impasto

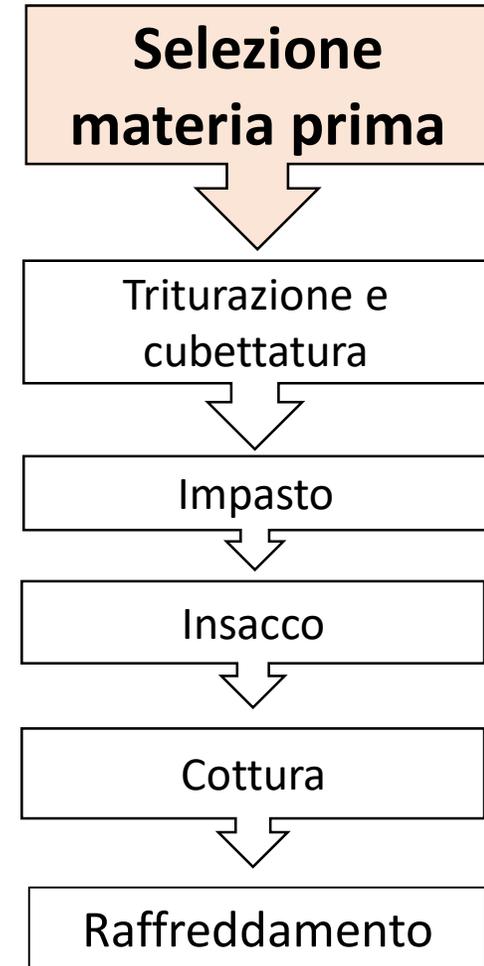
Insacco

Cottura

Raffreddamento

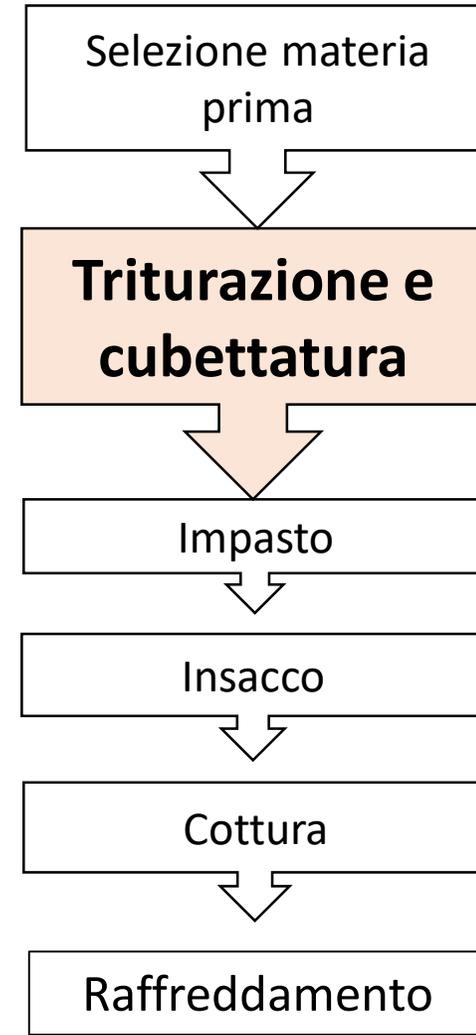
Mortadella

- Tipi di carne utilizzata: spalla e triti di suino, rifilature di cosce, spalle e coppe, magro di testa spolpi, trippini di suino, emulsioni di cotenna.
- La carne selezionata, scelta in funzione della qualità finale che si vuole raggiungere, viene congelata in pani di 20/25 kg a temperature che oscillano dai -18°C ai -20°C e viene stoccata fino al giorno precedente l'utilizzo.



Mortadella

- I pani di carne a -10°C dapprima vengono frantumati in piccoli pezzi, subito dopo si pre-miscela in modo omogeneo.
- L'impasto quindi passerà attraverso una serie di tritacarne, partendo inizialmente con dei fori di uscita di 8 mm e finendo con dei fori al di sotto del millimetro dai quali si otterrà una pasta fluida ed omogenea da immettere poi nell'impastatrice.



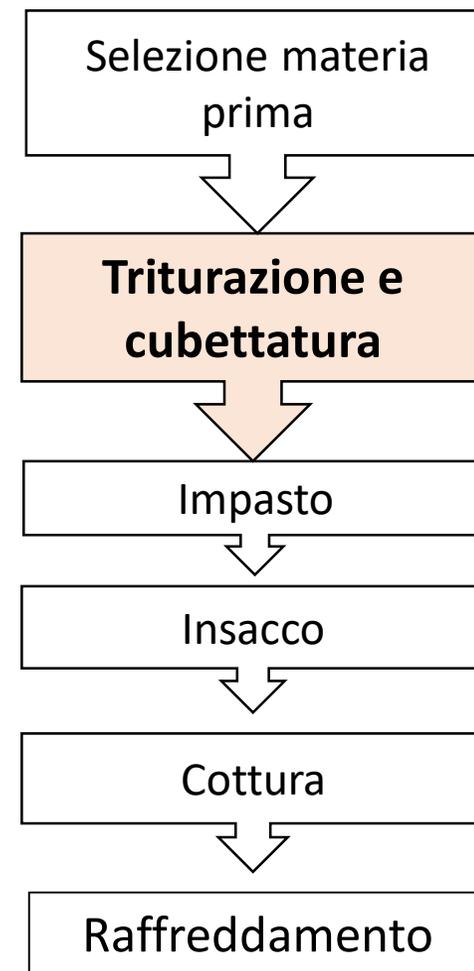


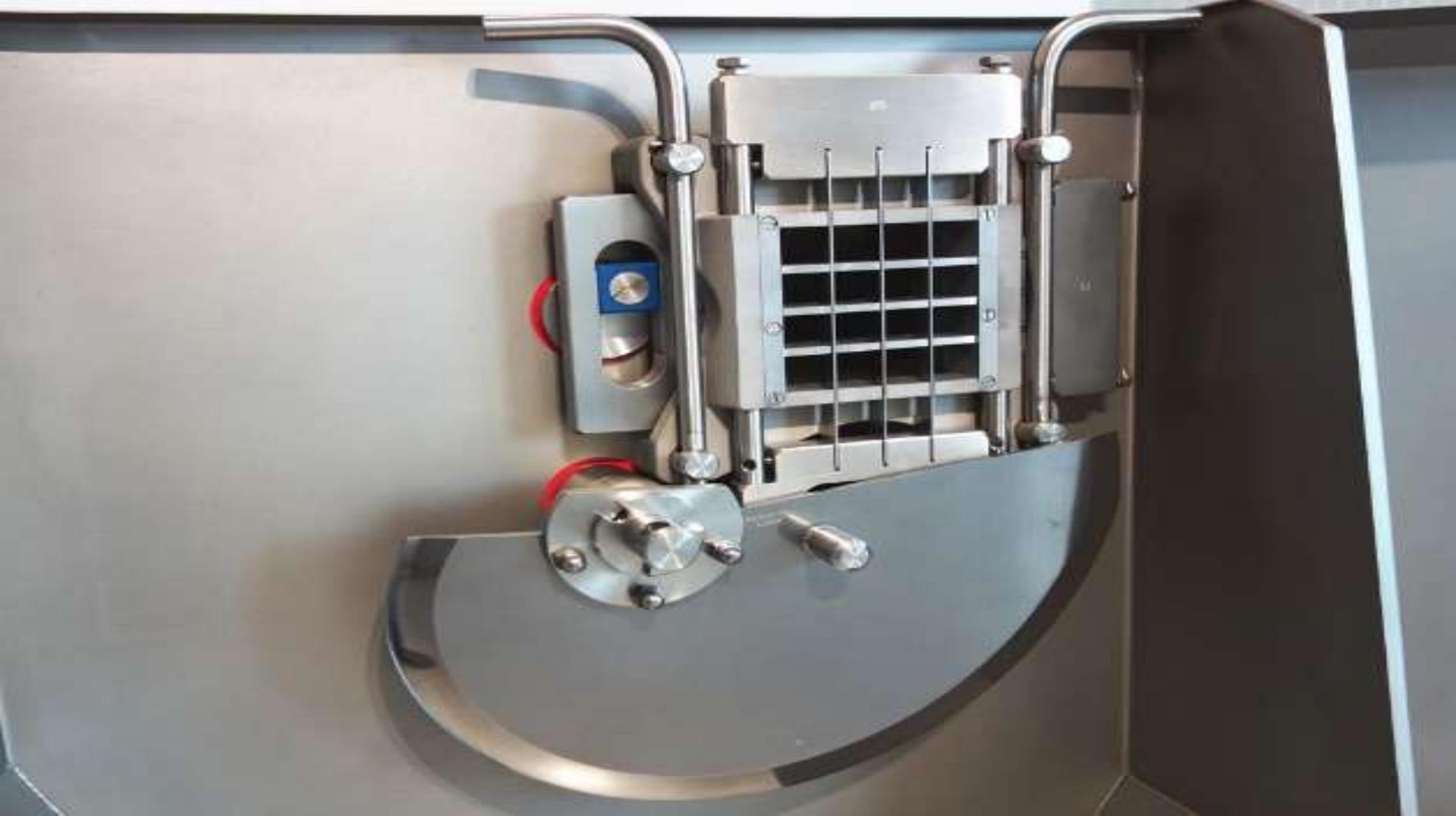




Mortadella

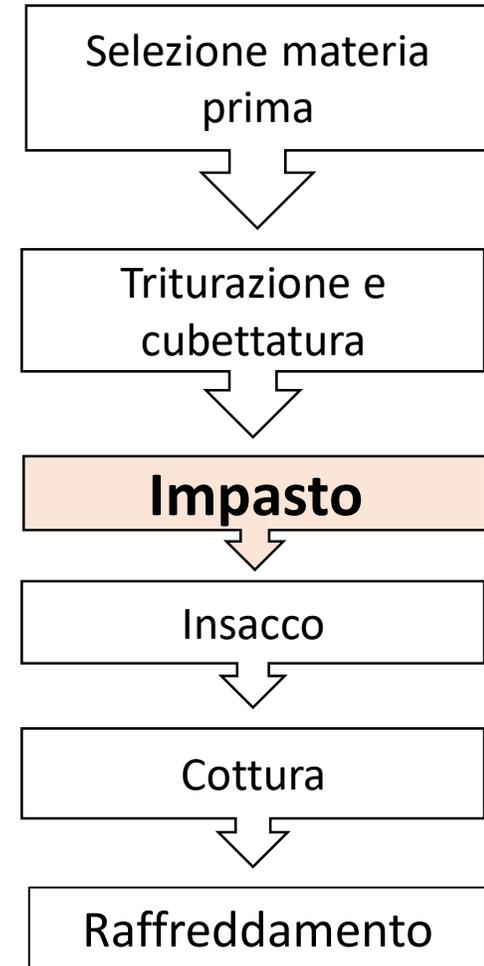
- La materia prima utilizzata per questa fase è il **grasso di gola o di schiena**, dopo essere stato scotennato viene ridotto in cubetti (lardelli) da una macchina cubettatrice.
- I cubetti prima di essere utilizzati verranno immersi e lavati in acqua calda in due fasi, con temperature decrescenti dai 60°C ai 40°C.





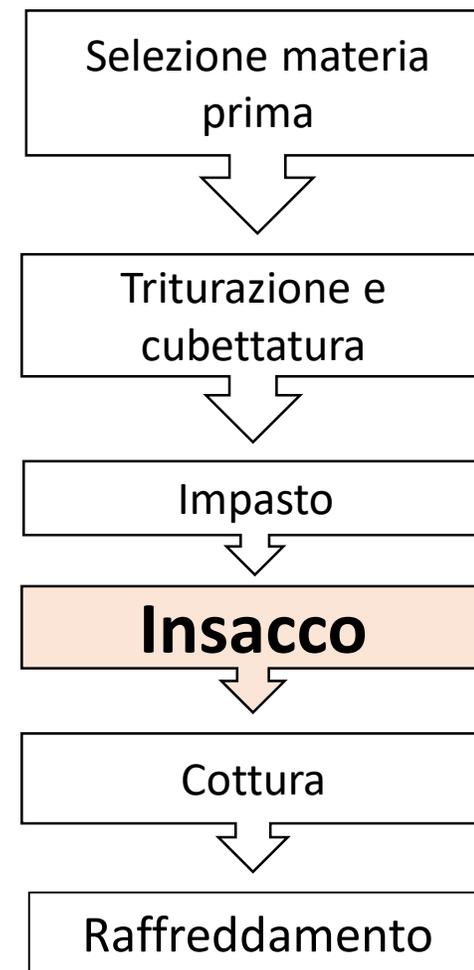
Mortadella

La pasta di carne uscita dallo «sterminio» ed i lardelli ancora caldi provenienti dalle vasche di lavaggio, vengono messi in una macchina impastatrice, per un tempo che va da 5 a 15 minuti, ottenendo alla fine un impasto omogeneo con una temperatura di circa -2°C.



Mortadella

- Questa operazione è effettuata mediante macchine insaccatrici sottovuoto.
- L'involucro usato per prodotti di qualità elevata e di nicchia è la vescica animale; per mortadelle più commerciali si utilizzano involucri di cellulosa o di altri tipi.

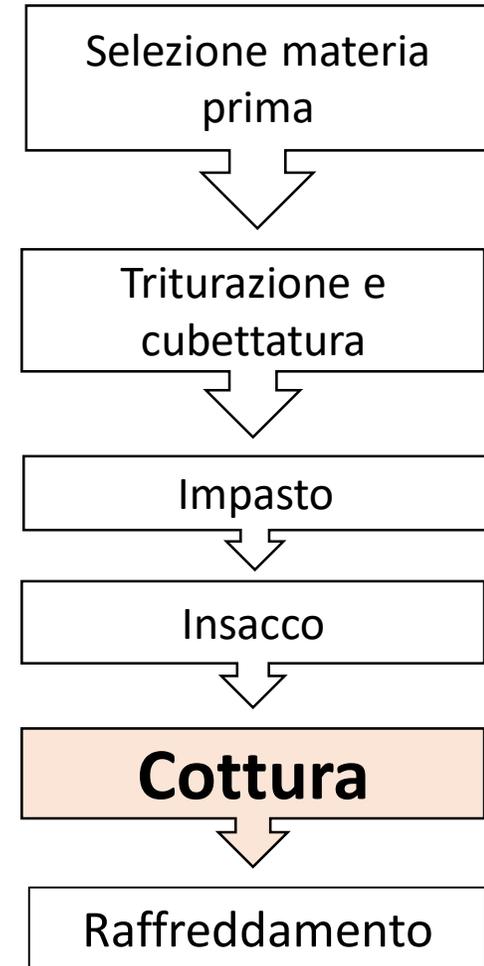


Mortadella

Le Mortadelle una volta insaccate, attraverso un sistema di guide aeree vengono trasportate dentro le stufe di cottura a secco (Bologna igp).

La cottura è suddivisa in più fasi (circa un ora per Kg) e varia dai 65°C agli 80°C .

Si inizia da una fase di **asciugatura** e a seguire abbiamo la **precottura**, la **prima** e la **seconda cottura**.

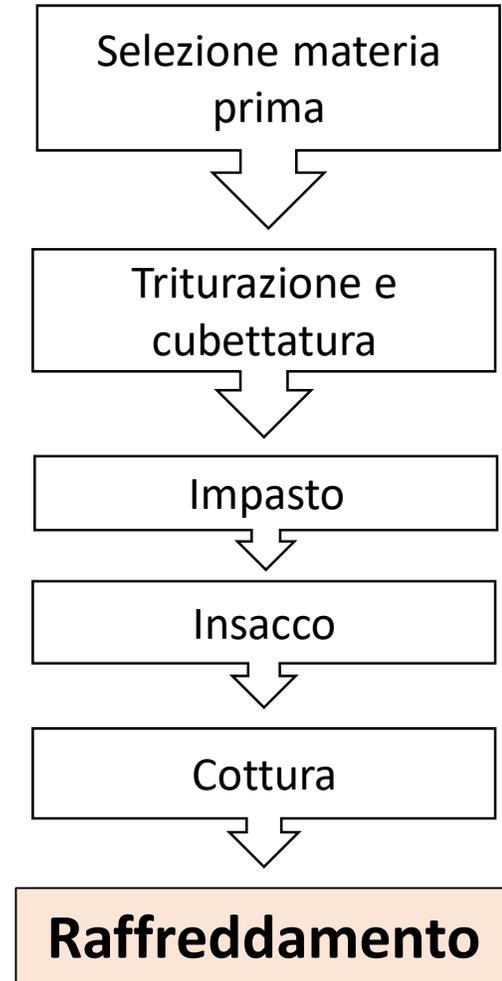




Mortadella

Terminata la cottura, per evitare inacidimenti, la Mortadella viene sottoposta ad una doccia con acqua fredda e poi viene messa in celle refrigeranti e ventilate per raggiungere il più velocemente possibile la temperatura di **10°C** al cuore.

Lo sbalzo termico superficiale serve anche a tendere e rendere lucido il budello.



ALTERAZIONI MICROBICHE

Le mortadelle sono ben protette dallo sviluppo di microrganismi, tuttavia, se il prodotto non viene mantenuto a temperature inferiori ai 10°C, eccezionalmente si possono verificare inconvenienti di natura microbiologica.

CARATTERISTICHE

- **Aspetto esterno:** forma ovale o cilindrica;
- **Aspetto al taglio:** la superficie di taglio deve essere vellutata. Nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiori al 15% le quadrettature che devono essere ben distribuite ed aderenti all'impasto.
- **Colore:** rosa vivo uniforme;
- **Aroma:** profumo tipico aromatico e senza tracce di affumicatura.
- **Sapore:** tipico, delicato;
- **Consistenza:** il prodotto deve essere compatto e di consistenza non elastica;



WURSTEL

DEFINIZIONE :

E' un insaccato preparato con un impasto di carni suine, bovine, equine e avicole anche mischiate fra loro, finemente triturate e condite e cotto.

ETIMOLOGIA:

Il nome deriva da «Wurst» che in lingua tedesca significa salsiccia.

Processo produttivo WURSTEL

Selezione materia prima

Macinatura e Insacco

Affumicatura e Cottura

Raffreddamento

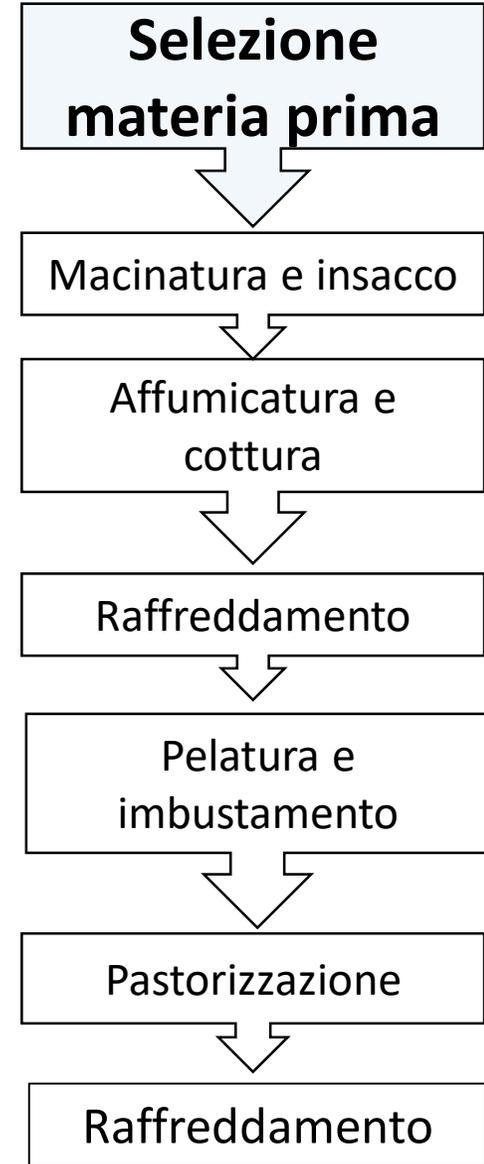
Pelatura e Imbustamento

Pastorizzazione

Raffreddamento

Wurstel

- La materia prima può essere carne suina, bovina, equina, o avicola - pollo e tacchino.
- Il grasso può variare dal 20 al 40% e l'acqua sotto forma di ghiaccio dal 20 al 30%.
- Spesso purtroppo vengono utilizzati tagli meno pregiati e **carni separate meccanicamente (CSM)** e ciò giustifica la diffidenza del consumatore verso questo prodotto in generale.





Wurstel di pollo e tacchino con formaggio. Ingredienti: 78% carni di pollo e tacchino separate meccanicamente, 9% formaggio (latte), proteine del latte, sale, burro (latte), aromi, correttore di acidità: acido citrico; antiossidante: ascorbato di sodio; stabilizzanti: difosfati, polifosfati; conservante: nitrito di sodio; aroma di affumicatura. **SENZA GLUTINE.**

Valori nutrizionali medi \varnothing /100 g: Energia: 1118 kJ/270 kcal, Grassi 22g, di cui acidi grassi saturi 8,3g, Carboidrati 1,9g, di cui zuccheri: 1,5g, Proteine: 16g, Sale: 3,0g.

Da consumarsi previa cottura. Da consumare entro (in confezione integra): vedere a lato.

Conservare in frigo a max. + 4°C. Prodotto per Lidl Italia Srl, Via Augusto Ruffo 36, I - 37040 Arcole (VR) da Agricola Tre Valli Soc. Coop., nello stabilimento di Piazzale A. Veronesi 1, San Martino B.A. (VR).

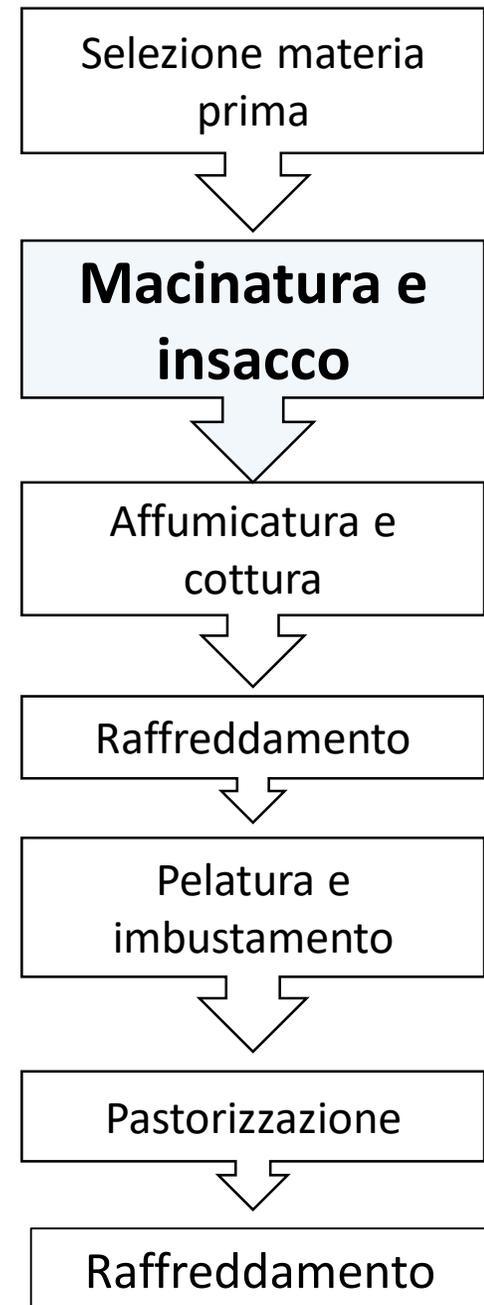
E4766 REV.19 P.02 G.09



IT

Wurstel

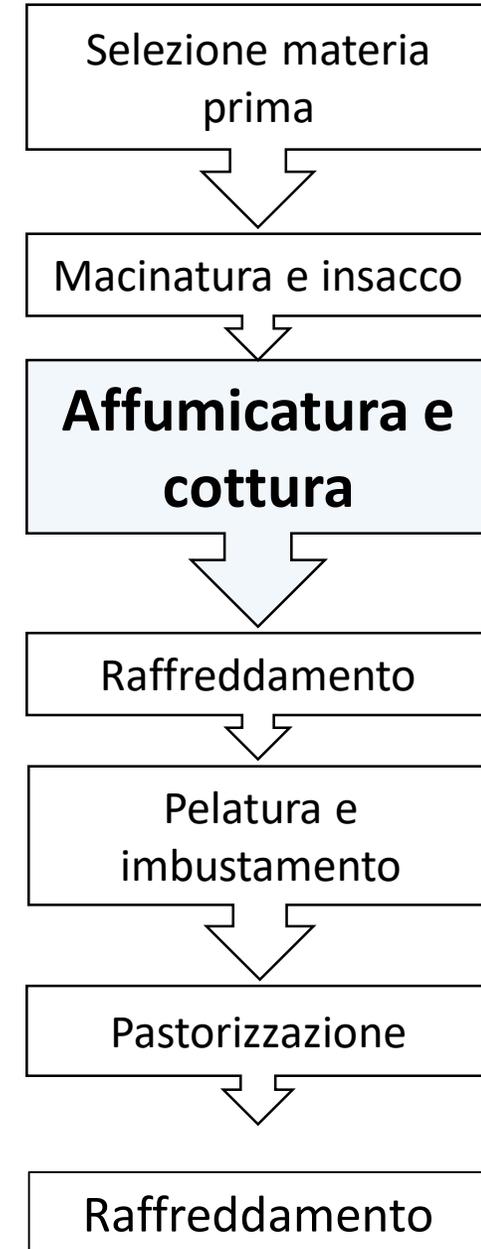
- I pani congelati vengono spezzettati con apposite macchine e introdotti nel cutter insieme a emulsione di cotenna, condimenti e additivi.
- Il calore che si genera potrebbe far coagulare le proteine con conseguente separazione delle fasi, questo viene evitato con aggiunta di ghiaccio o acqua fredda.
- Dal cutter si passa direttamente all'insaccatrice sottovuoto, completamente automatizzata





Wurstel

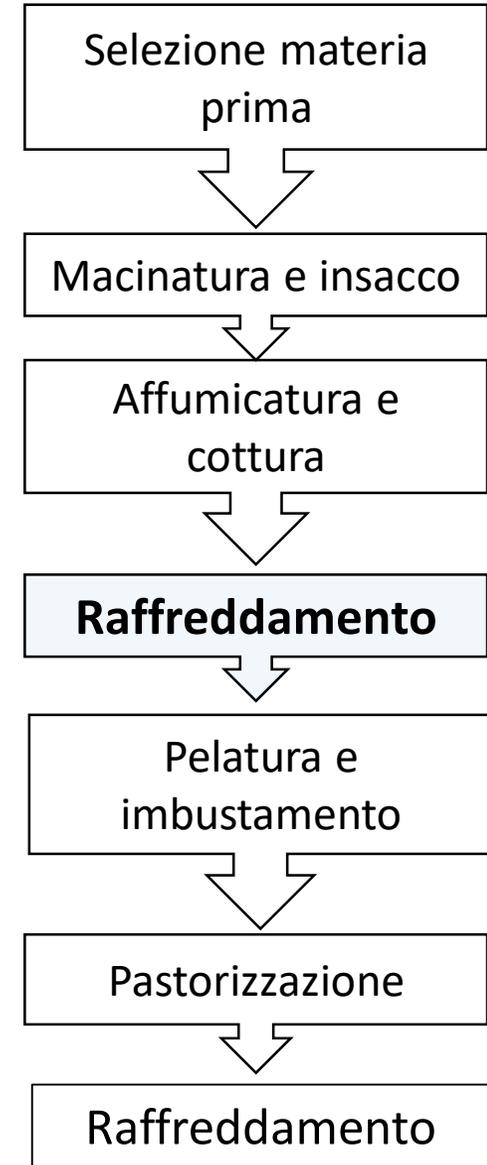
- Una volta insaccati in budello sintetico i wurstel vengono appesi e passati al forno per la cottura che di solito è preceduta da una asciugatura-affumicatura mediante aria arricchita di fumo di trucioli di faggio.
- La temperatura di cottura al cuore è sempre di 70°C per un tempo che dipende dalla pezzatura del prodotto.





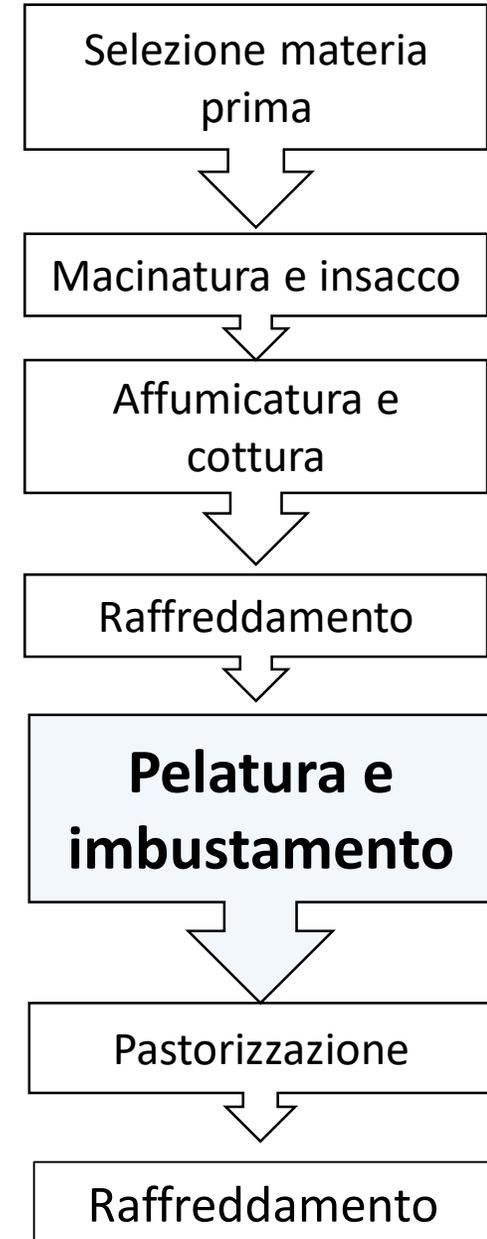
Wurstel

Dopo la cottura i wurstel si sottopongono a docciatura e quindi vengono mantenuti in celle frigo a 2°C per almeno 12 ore.



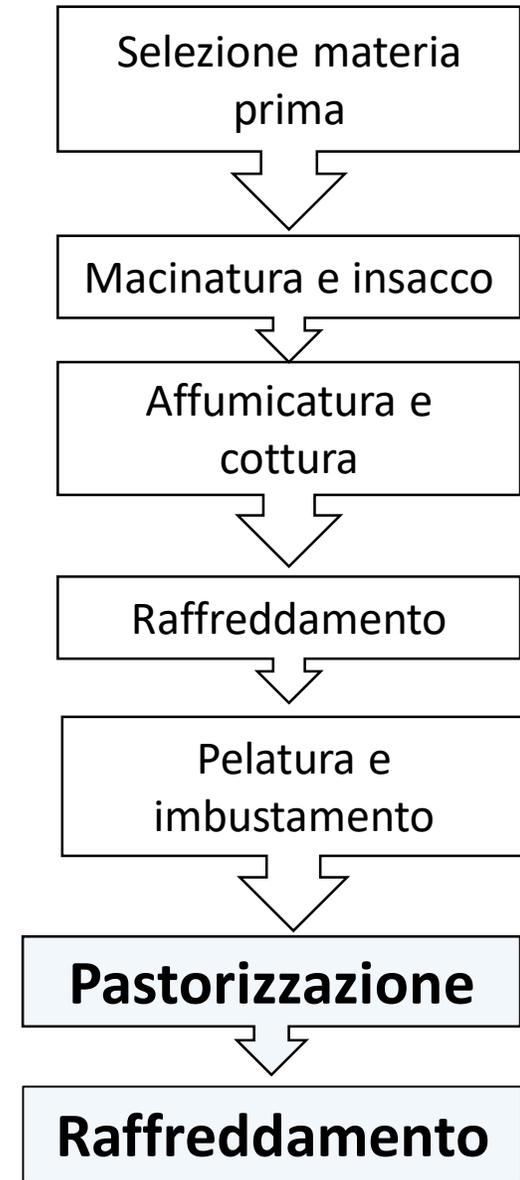
Wurstel

- Operazioni queste completamente meccanizzate.
- Si liberano i wurstel dal budello sintetico e si confezionano in buste sottovuoto



Wurstel

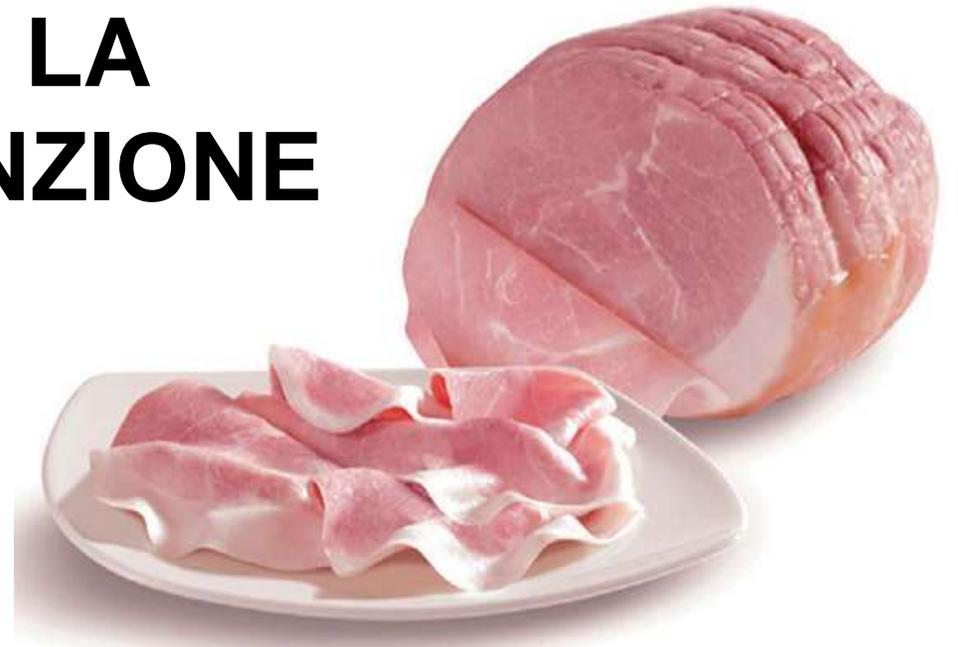
La pastorizzazione ed il raffreddamento, dopo il confezionamento, permette di eliminare eventuali microrganismi apportati nelle fasi finali di pelatura e confezionamento.



ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



GRAZIE PER LA CORTESE ATTENZIONE



Maestro Assaggiatore *A. F. Fiorentino*

PRODOTTO _____ Campione n° _____

Assaggiatore _____ data ____ / ____ / ____ ora _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ASPETTO VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ASPETTO VISIVO

- **Esame esterno:**
Regolarità superficie, colore cotenna, posizionamento cotenna
- **Esame della Fetta:**
Colore magro, colore grasso, tenuta della fetta, fessurazioni, sacche di gelatina, ematomi, lucidità, individuazione fasce muscolari, eccessiva marezzatura

ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**
Speziatura, carne cotta, difetti (*brodo*)
- **Intensità:**
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore:**
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**
Speziato, carne, vino, difetti
- **Persistenza aromatica**
Durata della percezione degli aromi

STRUTTURA

- **Consistenza:**
Gommosità, elasticità, coesione, scivoloso
- **Masticabilità:**
Facilità e piacere alla masticazione, tenerezza, succosità, fibrosità, asciutto, stopposo, scioglievolezza del grasso

EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.

PRODOTTO _____ Campione n° _____

Assaggiatore _____ data ____ / ____ / ____ ora _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ASPETTO VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ASPETTO VISIVO

- **Esame esterno:**
Regolarità superficie, colore dell'involucro, sacche di grasso e gelatina, macchie
- **Esame della Fetta:**
Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, fessurazioni, grana, quantità e distribuzione del grasso, presenza di tendini, compattezza dell'impasto, sacche di grasso e gelatina, untuosità e colature, lucidità, segni di bruciature, pelabilità

ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**
Speziato, pepato, carne cotta, di brodo, difetti (*pungente ed acido, rancido, ecc.*)
- **Intensità:**
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore:**
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**
Speziato, pepato, di carne, di vino, difetti (*fermentato, rancido, ecc.*)
- **Persistenza aromatica**
Durata della percezione degli aromi

STRUTTURA

- **Consistenza:**
Slegato, gommosità, elasticità, coesione, asciutto
- **Masticabilità:**
Facilità e piacere alla masticazione, morbidezza, fibrosità, scioglievolezza del grasso, stopposo

EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti