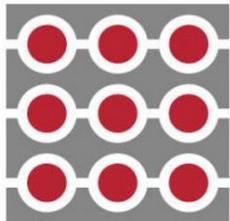


LE CARNI TRASFORMATE

Il prosciutto cotto

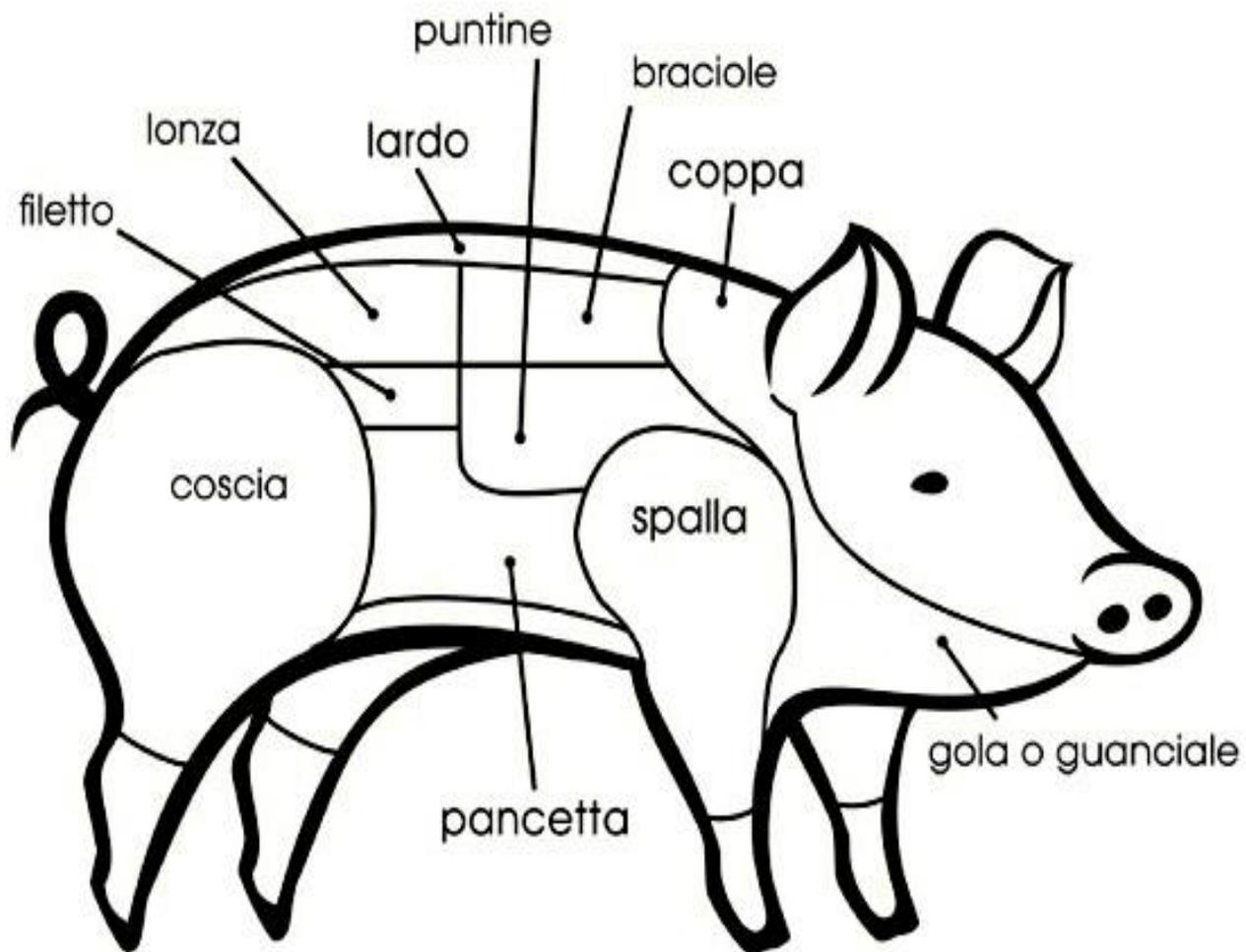


AgenForm

Agenzia dei Servizi Formativi
della Provincia di Cuneo - Consorzio

AGENFORM - Emilia Brezzo -

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



Definizione di Prosciutto Cotto

La denominazione è riservata ad un prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata di tendini e trattata con acqua, sale, conservanti e poi cotta



La **scelta** della **materia prima** per la produzione dei salumi è molto importante perché condiziona in modo determinante la **qualità** del prodotto finito e la sua **conservabilità**.

Esiste un unico tipo di prosciutto cotto?

I Prosciutti Cotti vengono classificati

- In base all'indice UPSD, tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato
- In base alla possibilità di identificare almeno 3 dei 4 muscoli principali

I muscoli costituiscono il prosciutto cotto

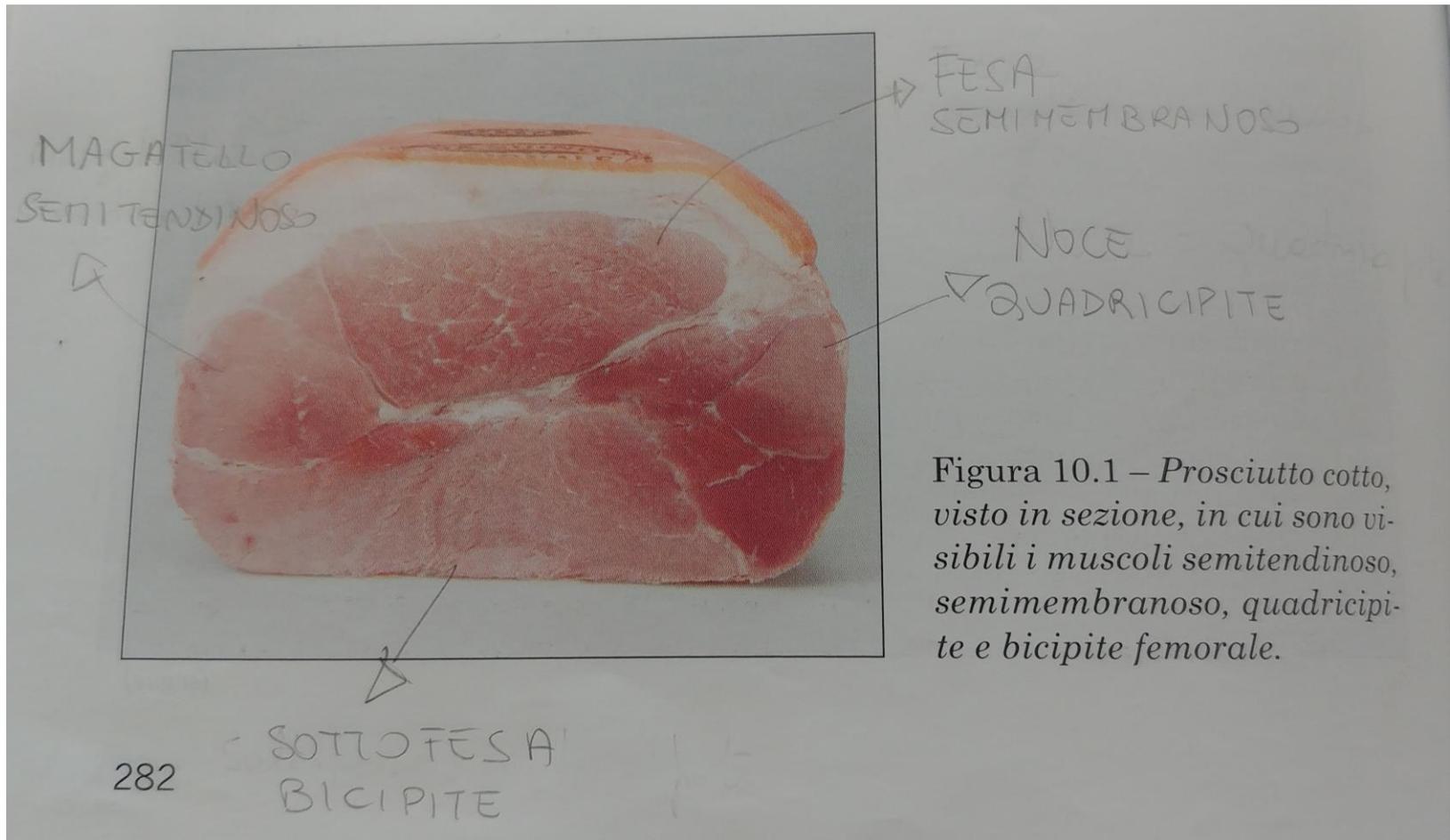


Figura 10.1 – Prosciutto cotto, visto in sezione, in cui sono visibili i muscoli semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale.

Esiste un unico tipo di prosciutto cotto?

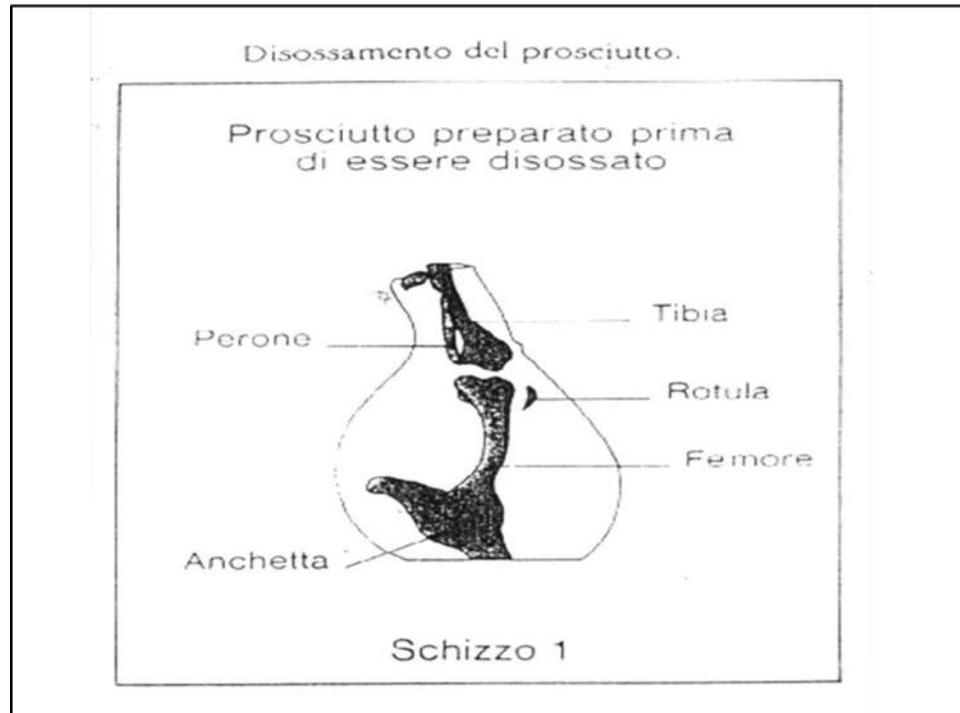
- **Prosciutto cotto** UPSD = < 81
- **Prosciutto cotto scelto** UPSD =< 78,5 e se nella sezione mediana del prodotto sono chiaramente identificabili almeno tre dei 4 muscoli principali
- **Prosciutto Cotto alta qualità** UPSD =< 75,5 e se nella sezione mediana del prodotto sono chiaramente identificabili almeno tre dei 4 muscoli principali

Come si prepara il Prosciutto Cotto?

Ecco le tappe importanti:

- Scelta della materia prima
- Disosso, sgrassatura e rifilatura
- Siringatura
- Massaggio
- Stampaggio/Legatura
- Cottura
- Raffreddamento
- Confezionamento
- Pastorizzazione

Disosso



Estrazione dell'anchetta



Estrazione del perone



Estrazione tibia e femore



Salamoia: gli Ingredienti

- Acqua
- Sale
- Destrosio
- Nitriti
- Antiossidanti (Ascorbato di sodio)
- Erbe e spezie
- Vino liquoroso (tipo Marsala)

Dosaggio degli ingredienti

Per 10 litri acqua e per una siringatura al 20%:

- 700g/ 1kg di sale fine
- Zucchero 50 – 60g
- Nitrito di Sodio E250 al 10% o al 50% (dose massima 150 mg /Kg)
- Ascorbato 20 g

La Bollita con erbe spezie

Dosaggio per 5 litri di acqua:

- 200 gr pepe nero
- 300 gr ginepro
- 40 gr macis
- 20 gr chiodi di garofano
- 80 gr coriandolo
- 10 foglie di alloro



Come avviene la siringatura



La zangolatura

E' un trattamento meccanico delle carni che consente:

- un assorbimento più rapido ed uniforme della salamoia
- l'estrazione salino solubile delle proteine miofibrillari
- la coesione dei tagli muscolari



Stampaggio e pressatura



La cottura consente di

- Inattivare i microrganismi alteranti o patogeni
- Inattivare gli enzimi
- Coagulare le proteine estratte durante la zangolatura



Esistono due tipi di cottura umida: *in acqua o in forni a vapore*

- Cottura Lineare:
- Camera o vasca di cottura a temperatura costante per raggiungere i 70°C al cuore del prodotto.

Si deve calcolare circa 1 ora per Kg di prodotto

- Cottura a step:
 - 55°C per 4 ore
 - 60°C per 4 ore
 - 65°C per 4 ore
 - 69°C al cuore per il tempo che occorrerà

Tempi più lunghi, ma con ottimi risultati

Cottura in arrostitura



Dopo la cottura....

- Doccia di raffreddamento
- Sosta in stampo in cella refrigerata per almeno 48 ore
- Distampaggio
- Toelettatura del prodotto
- Confezionamento
- Pastorizzazione

PER APPROFONDIRE:

AGENFORM:

<https://www.agenform.it/index.asp>

NELLE NEWS AGENFORM:

<https://www.transfovaal.agenform.it/home>

