

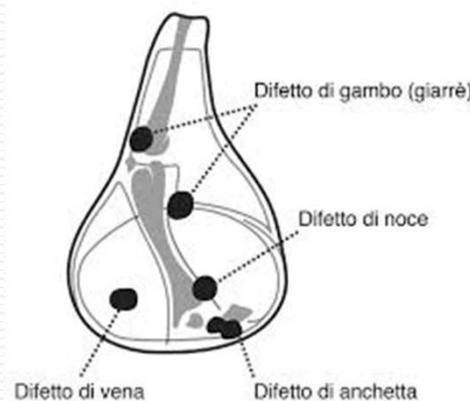
## I DIFETTI DEL PROSCIUTTO CRUDO



A cura di William Loria

# DIFETTI PRINCIPALI DEL PROSCIUTTO CRUDO

1. Difetto di gambo (giarrè)
2. Difetto di “vena”
3. Difetto di noce
4. Difetto di “anchetta” o di sott’osso



# 1. DIFETTO DI GAMBO

Ha luogo in corrispondenza della tibia e dell'articolazione tibia-femore e può diffondersi all'intera coscia.

Gli odori sono associati a composti solforati derivanti dal metabolismo enzimatico batterico degli amminoacidi solforati (cisteina, cistina e metionina) e del glutatione.

## 2. DIFETTO DI "VENA"

Riguarda la porzione di muscolo adiacente alla vena femorale ed è rilevabile nel fiocco del prosciutto (porzione antero-mediale).

Si tratta di un fenomeno putrefattivo localizzato intorno alla vena femorale dovuto a batteri alotolleranti.

## 2. DIFETTO DI "VENA"



### 3. DIFETTO DI NOCE

Interessa la zona muscolare intorno alla testa del femore.

Si tratta di infiltrazioni di aria dovute a crepe che “seccano” l’area con insorgenza di odori particolari diversi dal resto del prosciutto, generalmente associati a muffa o irrancidimento.

### 3. DIFETTO DI NOCE



## 4. DIFETTO DI "ANCHETTA"

Interessa i muscoli intorno all'anchetta (osso del bacino), e a volte intorno alla "corona", ed è anche conosciuto come difetto di "acido fenico" (patata lessa).

È dovuto alla metabolizzazione della pirazine da parte della specie *Pseudomonas*.

# ALTRI DIFETTI DEL PROSCIUTTO CRUDO

5. Depositi di tirosina
6. Magrone
7. Mollone
8. Macchiato
9. Grassinatura
10. Difetti di stagionatura
11. Difetti di disosso

## 5. DEPOSITI DI TIROSINA

L'eccessiva formazione di cristalli di tirosina e patina superficiale in prosciutti poco stagionati è riconducibile a:

- impiego di cosce congelate
- indice di proteolisi superiore al 30% (maturazione accelerata)
- tenore in sale e umidità
- pH basso

## 5. DEPOSITI DI TIROSINA



## 6. MAGRONE

Consiste in una coscia con percentuale di grasso di copertura molto ridotta.

Il prosciutto risulta quindi troppo asciutto ossia eccessivamente “tirato”.

## 6. MAGRONE



## 7. MOLLONE

Consiste nell'eccessiva morbidezza del prosciutto dovuta a proteolisi spinta. Ciò comporta la formazione di alcuni amminoacidi liberi che impartiscono un retrogusto amaro e metallico.

Il difetto è dovuto ad anomalie della coscia stessa o ad una salatura eseguita male.

## 7. MOLLONE



## 8. MACCHIATO

Presenza di emorragie profonde, oppure di aloni di colore rosso-bruno nella regione centrale della coscia.

## 8. MACCHIATO



## 9. GRASSINATURA

Consiste nell'eccessiva quantità di grasso nel magro del prosciutto. È dovuto alla distrofia muscolare lipomatosa.



## 10. DIFETTI DI STAGIONATURA

- Carne scura: chiazze di colorazione diverse (spesso legate anche alla macellazione e alla materia prima)



## 10. DIFETTI DI STAGIONATURA

- Incrostazione: prosciutto morbido al centro ma alquanto secco all'esterno.



# 11. DIFETTI DI DISOSSO

- Infiltrazione: penetrazione dell'aria all'interno del prosciutto non pressato o non cucito alla perfezione che causa cattivi odori, muffe o altri fenomeni degenerativi.
- Irrancidimento: ingiallimento del grasso di copertura dovuta ad eccessiva ossidazione.

# 11. DIFETTI DI DISOSSO

