



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## FABRİKADA SUCUK ÜRETİMİ

<https://www.sultanet.com>

Şişirilen ve kurutulan bağırsağın içerisine, özel baharatlarla harmanlanmış et kıymasının doldurulması ve fermente edilmesiyle elde edilen yiyeceğe sucuk denilmektedir. Sucuk, başlıca Ermenistan, Bulgaristan ve Türkiye'de sıklıkla tüketilen, Orta Asya'dan sofralarımıza değin geldiği düşünölen ve herkes tarafından çok sevilen bir yiyecek çeşidi olan sucuk, fabrikalarda üretici firmalar tarafından titizlikle üretilmelidir. Geleneksel Türk sucuğu TS 1070 Türk Standardı'nda tanımlandığı üzere, et ve yağın kıyma makinesi veya kuterde kıyılması suretiyle çeşitli baharatlar kullanılarak harmanlanması, akabinde tuz ve katkı maddelerinin ilave edilmesiyle meydana getirilen karışımın doğal ya da yapay kılıflara doldurulması ile meydana gelmektedir. Söz konusu kılıflara doldurulan karışım, uygun ortam ve koşullarda (belirli sıcaklık ve uygun bağıl nem ortamı) olgunlaştırılır ve bu işlemler sucuğu oluşturur. Sucuk, fabrika ortamında yapılabildiği gibi ev ortamında da yapılabilen bir yiyecektir.

Üretici firmalar tarafından lezzetle üretilen sucuğun nasıl yapıldığını hiç düşündünüz mü? Bu yazımızda fabrikada sucuk nasıl yapılır bu konu üzerine eğileceğiz. Sofralarınıza gelene kadar sucuğun yolculuğu hakkında sizlere bilgi verecek ve fabrikasyon sucuklar hakkında tüm bilgileri size ileticeğiz.

En eski fermente gıda ürünü olarak açıklayabileceğimiz sucuk, Kangal, Baton, Parmak, Varyanta gibi çeşitlere sahiptir ve kullanım amacına göre ayrı olarak da isimlendirilmiştir. Üretici firmalar, sucuk hamurunun hazırlanmasından, sucuk çeşitlerine dek her aşamada farklı yollar izlemektedir.

Fermente ve ısıl işlem görmüş olarak ikiye ayırabileceğimiz sucuk, fabrikalarda nasıl üretiliyor görelim.

Fabrikada sucuk üretimi için belirli aşamaların ve uygun şartların oluşturulması gerekmektedir. Bu aşamalar her üreticiye göre değişkenlik gösterse de genellikle benzerdir. İyi sucuk üretimi için ilk olarak uygun tesislerin olması gerekmektedir. Uygun ve gerekli teçhizata ait tesislerin ardından veteriner hekim kontrolünde kesim yapılması şarttır. Bu hem etik anlamda hem de hijyen anlamında bir zorunluluktur.

Uygun tesislerde, veteriner hekim onayında ve kontrolünde kesilmiş olan sığır, manda, koyun ve keçi gibi hayvanların ya da kümes hayvanlarının etleri veya söz konusu bu etlerin belirli oranlarda hazırlanmış olan karışımlarına ihtiyaç vardır. Ardından aşağıdaki aşamalar uygulanır ve sucuklar satışa hazır hale getirilir.

Fabrikada sucuk yapımı esnasında ilk aşama kullanılacak olan etin olgunlaştırılmasıdır. Üretici firma tarafından kullanılacak olan et olgunlaştırılmalı ve asitliği düşürölmüş olmalıdır. Kesilmiş olan et asitliği 5.4- 5.8 pH'a düşürölmesi için bir vakit dinlendirilmelidir. Bu aşamada veteriner hekimlerden destek alınmalı ve mutlaka kalite standartları gözetilmelidir.

Olgunlaşması tamamlanan etler, fabrikada sucuk üretimi için kemiklerden ayrılarak büyük aynalı kıyma makinesinden geçirilmektedir. Burada kullanılan kıyma makinesinin büyük aynalı olması, bıçakların keskin ve kaliteli olması önemlidir. Bu vesileyle parçalanma doğru olacak ve sucuklar eşit hazırlanacaktır.

Kıyma makinesinden geçirilen etlere, tuz, sodyum nitrit, askorbik asit ve şeker eklenmesi fabrikada sucuk üretimi için gereklidir. Söz konusu bu maddeler küremeye yardımcı olacaktır.

Fabrikada üretilen sucuklarda mozaik yapı bulunmaktadır. Bu mozaik yapının oluşması ve kurumada yardımcı olması amacıyla yağ eklenmelidir. İlave edilen bu yağ, sucuğun yumuşaklık elde etmesinde de aktif rol oynar. Üreticinin tercihinine göre yağın çeşidi değişkenlik gösterebilir.

Üretici firmaya göre değişkenlik gösteren özel bir baharat karışımı bulunmaktadır. Bu nedenle fabrikada sucuk üretimi, her üretici için ayrıdır. Bu özel baharat karışımı ilave edilmiş hamur, karıştırma makinesine alınır. Bu makine içerisinde hava almayacak şekilde karıştırma işlemi gerçekleştirilir.

Hava almayacak şekilde fabrika ortamında bulunan özel karıştırma makinelerinde karıştırılan hamur, doğal veya yapay kalıplara doldurulur.

Hazırlanan sucuk hamurunun kalıplara doldurulma işleminden sonra tipine göre şekil verilerek bağlama işlemi gerçekleştirilir. Burada kullanılacak olan kılıfın yapısı ayrı bir önem taşımaktadır. Örneğin yapay kılıf kullanılacak ise, bu kılıflar oksijen ve su buharını geçirebilme özelliğine sahip olmalı, büzülebilen yapıda olmalıdır. Tüm bu aşamalar el değmeden tamamlanır.

Üretici firma tarafından fabrikada üretilen sucuk, kılıflara doldurularak ve bağlanarak askıya alınır. Birbirlerine değmeyecek şekilde askılara asılan sucuklar bir vakit dinlenmeye bırakılır.

Dinlenme aşamasında kılıflardaki sular süzölür ve hamur kılıfı iyice doldurur. Bu işlemin tamamlanması için 10-15 derecede yaklaşık olarak 6-12 saat arası sucukların dinlendirilmesi gerekir. Uzmanlar tarafından sürekli kontrol sağlanır.

Fabrikada üretilen sucuk gerekli ortam ve sıcaklığın oluşturulmasıyla dinlendirildikten sonra olgunlaştırma odalarına alınır. Üretici tesislerde bulunan bu dinlenme odalarında fermantasyonla birlikte kuruma sağlanmış olur.

Fermente işlemi üretici firmaya göre değişkenlik gösterebilmektedir. Fermantasyon işlemi doğal yollarla olabildiği gibi sucuk hamuruna saf kültürlerin ilave edilmesiyle de yapılabilmektedir. Bu karar, üretici firmaya aittir.

Söz konusu fermantasyon aşamasında etler sürekli olarak uzmanlar tarafından kontrol edilir. Son üründeki

rutubetin yüzde kırk dolaylarına düşüncüye kadar bu aşama devam ettirilir. Fabrikada sucuk yapımı hususundaki son aşama depolama ve ambalajlamadır. On derecenin altında %65-75 bağıl nem ve 0.05 m/sn hava akımı olan soğuk depolarda saklanan ve rutubeti yüzde kırka düşmüş, renk gelişim evresini tamamlamış, kesim yönünden uygun hale gelmiş, tat ve aroması oturmuş ürünler ambalajlanmaya alınır. Ambalajlaması üretici firma tarafından tamamlanan sucukların sonraki aşaması pazarlama aşaması olarak tanımlanır. Fabrikada Sucuk yapımı tamamlanır ve sucuklar satışa sunulur.

