



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SUCUK YAPIM AŞAMALARI

<https://www.sultenet.com>

Sucuk yapımı için belirli aşamaların ve uygun şartların oluşturulması gerekmektedir. İlk olarak sığır, manda, koyun ve keçi gibi hayvanların ya da kümes hayvanlarının etleri veya söz konusu bu etlerin belirli oranlarda hazırlanmış olan karışımlarına ihtiyaç vardır.

1. Sucuk yapımı esnasında ilk aşama kullanılacak olan etin olgunlaştırılmasıdır. Kullanılacak olan et olgunlaştırılmalı ve asitliği düşürülmüş olmalıdır. Asitliği 5.4- 5.8 pH'a düşürülmesi için kesilmiş olan et bir vakit dinlendirilmelidir.
2. Olgunlaşması tamamlanan etler, kemiklerden ayrılarak büyük aynalı kıyma makinesinden geçirilmektedir. Burada kullanılan kıyma makinesinin büyük aynalı olması, bıçakların keskin olması önemlidir. Bu vesileyle parçalanma doğru olacaktır.
3. Kıyma makinesinden geçirilen etlere, tuz, sodyum nitrit, askorbik asit ve şeker eklenir. Bu maddeler külemeye yardımcı olacaktır. Ayrıca, mozaik yapının oluşması ve kurumada yardımcı olması amacıyla yağ eklenir. Eklenen yağ, sucuğun yumuşaklık elde etmesinde de aktif rol oynar.
4. Bu aşamada hamura baharat karışımı eklenir. Üreticiye göre değişkenlik gösteren bu özel baharat karışımı ilave edilmiş hamur, karıştırma makinesine alınır. Bu makine içerisinde hava almayacak şekilde karıştırma işlemi gerçekleştirilir.
5. Hava almayacak şekilde özel karıştırma makinelerinde karıştırılan hamur, doğal veya yapay kılıflara doldurulur. 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.
6. Bu aşamada, kılıflara doldurulan ve bağlanan sucuklar, askıya alınır. Birbirlerine değmeyecek şekilde askılara asılan sucuklar dinlenmeye bırakılır. Dinlenme aşamasında kılıflardaki sular süzülür ve hamur kılıfı iyice doldurur. Bu işlemin tamamlanması için 10-15 derecede yaklaşık olarak 6-12 saat arası sucukların dinlendirilmesi gerekir.
7. Gerekli ortam ve sıcaklığın oluşturulmasıyla dinlendirilen sucuklar, olgunlaştırma odalarına alınır. Bu aşamada fermantasyonla birlikte kuruma sağlanmış olur. Bu işlem, üreticiye göre değişkenlik gösterebilir. Fermantasyon işlemi doğal yollarla olabildiği gibi sucuk hamuruna saf kültürlerin ilave edilmesiyle de yapılabilmektedir. Söz konusu fermantasyon aşamasında etler sürekli olarak kontrol edilmelidir. Son ürünlerdeki rutubetin yüzde kırk dolaylarına düşüncüye kadar bu aşama devam etmelidir.
8. 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 saklanmalı ve rutubeti yüzde kırka düşmüş, renk gelişim evresini tamamlamış, kesim yönünden uygun hale gelmiş, tat ve aroması oturmuş ürünler ambalajlanır. Ambalajlamadan sonraki aşama pazarlama aşaması olarak tanımlanır. Sucuk yapımı tamamlanır ve satışa sunulur.

