



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUCUK NASIL ÜRETİLİR?

<https://www.sultanet.com>

İyi sucuk yapımında kıyılmış, olgunlaştırılmış, belirli pH değerine ulaştırılmış etlerin özel baharatlarla harmanlanması mutlak bir zorunluluktur. Katkı maddeleri ve özel sucuk baharatı ile harmanlanan etler özel kılıflara doldurularak olgunlaşmaya bırakılmakta ve akabinde iyi sucuk elde edilmektedir.

Hayvanın cinsine göre sucuğun tadı da farklı olmaktadır. Sığır, manda, koyun, keçi ve kümes hayvanları kullanılarak yapılabilecek olan bu yiyecek, özel bir baharat karışımı ile harmanlanmakta ve lezzetini buradan almaktadır. Sucuğa lezzetini veren bu baharat karışımı; karabiber, kimyon, kırmızıbiber ve çeşni olarak da sarımsaktan oluşmaktadır. Hamurun kılıflara doldurulmasının ardından bir dizi işlem gereklidir. Bu işlemlere eksiksiz uymak, iyi sucuk elde etmek için de gereklidir.

Üreticilerin sizlere iyi sucuk sunmak için üzerinde dikkatle durdukları bazı noktalar bulunmaktadır. Bunlar aşağıda sıralanmıştır.

1. İyi sucuk yapımı esnasında ilk aşama kullanılacak olan etin olgunlaştırılması olmalıdır. Kullanılacak olan et mutlaka olgunlaştırılmalı ve asitliği düşürülmüş olmalıdır. İyi sucuk için önerilen etin asitliği 5.4- 5.8 pH'a düşürülmesi gereklidir. Bunun 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. Doğru parçalanma iyi sucuk elde etmek demektir.

3. Kıyma makinesinden geçirilen etlere, tuz, sodyum nitrit, askorbik asit (C vitamini) ve şeker eklenir. Bu maddeler küremeye yardımcı olacaktır. Ayrıca, mozaik yapının oluşması ve kurumada yardımcı olması amacıyla yağ eklenir. Eklenen yağ, sucuğun yumuşaklık elde etmesinde ve iyileştirilmesinde de aktif rol oynar.

4. Hazırlanan 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. Hamurun hava almadan karıştırılması, iyi sucuk üretmek için gereklidir.

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 iyi sucuk elde etmek için ayrı bir önem taşımaktadır. Örneğin yapay kılıf kullanılacak ise, bu kılıflar oksijen ve su buharını geçirebilme özelliğine sahip olmalı, büzülebilen yapıda olmalıdır. Aksi takdirde sucuklar iyi olmayacaktır.

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. İyi 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.