



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUK YAPIMINDA UYGUN FERMANTASYON ORTAMI NASIL OLMALIDIR?

<https://www.sultenet.com>

Sucuk yapımı uygun ortam ve koşullar oluşturularak yapılması gereken bir dizi işlemde oluşmaktadır. Söz konusu fermantasyon işlemi için de dikkat edilmesi gereken belirli prosedürler bulunmaktadır. Bu prosedür, üreticiye ve sucuğun çeşidine göre değişkenlik gösterse de dikkat edilmesi gereken bazı noktalar vardır. Bu noktalar bağıl nem, hava akımı ve sıcaklıktır.

Fermantasyon işleminde, başlangıçta ortamdaki bağıl nemin %95 olması ve olgunlaştırma süresinin sonuna doğru bu oranın %75 ile %80'lere düşürülmesi beklenir.

Fermantasyon işleminde, başlangıç esnasında ortamdaki hava akımı 1m/sn olmalı, olgunlaştırma boyunca ise kademeli olarak düşürülmelidir.

Fermantasyon işleminde ortamın sıcaklığı çok önemlidir. Bu sıcaklık 18 ile 22 derece arasında olmalıdır.