

Rohwurst - Reifung - Erläuterungen

Bei der Reifung von schnittfester und streichfähiger Rohwurst werden in Fachkreisen unterschiedliche Reifetechniken für richtig gehalten. Der Reifeprozess, abhängig von Zeit, Produkt und Kaliber, hat immer das gleiche Ziel;

1. gezielte pH-Wert-Absenkung,
2. gezielte a_w - Wert-Absenkung.

Für die pH-Wert-Senkung ist die Temperatur, im Zusammenspiel mit den zugesetzten Zuckerpräparaten und den Reifebakterien, verantwortlich.

Für die a_w - Senkung, die durch ausreichende Wasserabgabe in einem bestimmten Zeitraum erreicht werden muß, sind aus der Sicht der Klimatisierung verantwortlich:

Wasserdampfdruck in der Kammer
= rei. Luftfeuchtigkeit von 90 auf 80 % fallend.
Luftgeschwindigkeit 0,5 bis 1 m / sec.
Luftaustausch
Luftfeuchtigkeit: 75 - 78 %
Temperatur: 12-14°C
Luftgeschwindigkeit: 0,05 - 0,1 m / sec.

Rohwürste sind in ihrer Fleischzusammensetzung durch die Zutaten, sowie über das Füllkaliber, sehr unterschiedlich. Auch der zeitlich vorgegebene Rahmen verlangt ein entsprechendes Vorgehen.

Deshalb wird es nie möglich sein, ein für alle Produkte, passendes Reifeprogramm zu entwickeln.

Die von mir empfohlenen Reifeprogramme können nur Richtwerte sein, die betriebsspezifisch geändert werden müssen.

Die Programme sind besonders geeignet für:

1. Schnittfeste Rohwurst ohne GDL mit Starterkulturen, wobei sich die Schnittfestigkeit nach 3 - 4 Tagen einstellt, und das Produkt nach 14 - 21 Tagen verkaufsfertig sein soll, bei einem Gewichtsverlust zwischen 20 und 25 %.
2. Luftgetrocknete Produkte ohne GDL mit Starterkulturen, mit oder ohne Edelschimmel.
Für Produkte die nach 4 - 5 Tagen Edelschimmel überzogen sind, oder in der Farbe voll durchschlagen, bei einem End-pH-Wert von 4.8 - 5.0. Wobei das Produkt schnittfest und nach weiteren 10-12 Tagen verkaufsfertig ist.
3. Für Produkte mit einem End-pH-Wert von 5.0 - 5.2, bei guter, langanhaltender Streichfähigkeit.

4. Teewurst, Streichmettwurst ohne GDL mit Starterkulturen.
Für Produkte mit einem End-pH-Wert von 5.2 - 5.3 nach 4 - 5 Tagen. Danach eine kräftige, fleischrote Farbe, einen leicht säuerlichen sowie raucharomatischen Geschmack aufweisen und sehr gut streichfähig sind über längere Zeit.

5. Landjäger ohne GDL mit Starterkulturen.
Die nach 60 - 72 h schnittfest sowie farbstabil sind und den End-pH-Wert von 4.8 - 5.0 erreicht haben. Die geformten Landjäger werden nach dem Füllen in der Presse gereift, Abschnitt 1. Danach aufgehängt, geduscht und über Abschnitt 2 temperaturangeglichen. Anschließend getrocknet bis die Farbe voll durchschlägt, Abschnitt 3.
Danach erfolgt das Räuchern, Abschnitt 4.