

ch ch

ch ch ch

Il processo di maturazione di un salume consiste in una fermentazione lattica ad opera di diverse specie di lattobacilli con produzione di acido lattico ed alcuni antibiotici (ad es. nisina), che comporta:

- durante la maturazione:

diminuzione dei germi saprofiti

scomparsa degli eventuali patogeni

aumento degli acido-produttori

liberazione di enzimi proteolitici e lipolitici sia dalla carne che e dai germi implicati, con produzione dell'aroma tipico.

- a maturazione conclusa:

scomparsa pressoché totale dei germi saprofiti

sviluppo di miceti sulla superficie del budello; questi utilizzano come fonte di Carbonio l'acido lattico prodotto dai lattobacilli (con innalzamento del pH) e come fonte di Azoto gli aminoacidi e le proteine liberate dalla lisi dei corpi batterici.

ch ch ch

- da un valore lievemente acido del prodotto fresco il pH scende a 5,3 – 5,5 in seguito alla produzione di acido lattico; successivamente sale a circa 6,0 in seguito al suo utilizzo da parte dei miceti (lieviti/muffe) superficiali.

perdita di acqua per migrazione verso l'esterno e successiva evaporazione facilitata anche dallo sviluppo di miceti sulla superficie.

ch aumento della concentrazione relativa, rispetto all'iniziale, sino a circa il 6 %.

ch ch

ch ch quella naturale viene preferita per i prodotti di qualità; di norma si ricorre alla stagionatura con ventilazione controllata in celle climatiche allo scopo di evitare una disidratazione troppo rapida del budello.

vanno mantenute condizioni di umidità relativa adeguate e tali da evitare che il budello si essicchi e si fessuri

ch ch non deve scendere (nelle fermentazioni non in ambiente controllato) al di sotto dei 12°C per evitare il blocco dell'attività dei lattobacilli, ne superare i 20-25°C per prevenire fermentazioni anomale.