

Funzione Additivi

Info mf carpentieri

Zuccheri

Nel processo di produzione del salame quando si parla di fermentazione si intende il processo di moltiplicazione batterica con demolizione degli **zuccheri** e produzione di acido lattico che provoca un aumento dell'acidità dell'impasto.

Nella carne l'unica fonte **glucidica** presente è il glicogeno che, però, se l'animale è stato sottoposto a stress prima della macellazione, viene trasformato in acido lattico e viene quasi tutto consumato durante i processi pre-post-mortem.

Vi sono quindi, impasti che sono quasi privi di zuccheri fermentescibili e che necessitano di un'aggiunta per poter far avviare i processi fermentativi dei batteri lattici. Se nell'impasto i microrganismi, non trovassero un sufficiente substrato fermentescibile, potrebbero attaccare gli aminoacidi e produrre così alterazioni.

Ma occorre anche premettere che, l'utilizzo dello zucchero non è vincolante e la fermentazione dell'impasto avviene comunque utilizzando i pochi zuccheri della carne.

Gli **zuccheri** aggiunti agli impasti sono soprattutto il destrosio ed il saccarosio

Il destrosio è un monosaccaride (zucchero semplice) e per questa ragione è subito utilizzabile dai microrganismi presenti nell'impasto. viene utilizzato nella prima giornata di fermentazione.

Mentre il saccarosio è un disaccaride (zucchero complesso), cioè composto da due zuccheri, glucosio e fruttosio, per cui i microrganismi prima di utilizzarlo devono scindere il saccarosio nei due zuccheri semplici. Questo comporta un dispendio di energia e di tempo, per cui il suo effetto lo si vede con ritardo, da poche ore ad alcuni giorni.

Per questo motivo se si vuole un'acidificazione rapida all'impasto si aggiunge solo destrosio mentre se si vuole un'acidificazione ritardata si aggiunge saccarosio.

In generale si consiglia di aggiungere una miscela dei due zuccheri, 50% di entrambi, in modo da permettere un'inizio rapido della fermentazione e farla completare più lentamente nel tempo.

Come quantitativo di zucchero viene consigliato per carni mature di buona qualità 200 g/q mentre per carni con qualità inferiore si arriva a 500g/q di impasto. Si consiglia l'aggiunta di un poco di zucchero per agevolare e migliorare la fermentazione ma se ne aggiungiamo troppo certamente la fermentazione verrà spinta troppo e il pH scenderà a valori da rendere il prodotto troppo acido al palato o non commestibile (pH 4 o più basso). Senza contare che un eccesso di zucchero rende il prodotto troppo elastico o gommoso e con colore grigiastro.