

ff ff r

**fff** : favorisce la precipitazione delle proteine; contribuisce a mantenere la struttura e la consistenza del prodotto.

**fff** ha un'azione selettiva contro i germi putrefattivi a favore dei lattici (un eccesso può selezionare lo **ri** tossinogeno).

**fff** effetto disidratante; azione battericida degli ioni  $\text{Cl}^-$ ; riduzione della  $\text{pO}_2$  (pressione parziale dell'ossigeno); inibizione delle attività enzimatiche.

**fff** : *Il sale si diffonde tramite le parti magre (muscolo) nelle carni, la velocità di diffusione dipende dalla % d'acqua disponibile nel muscolo, dalla temperatura e dall'umidità ambiente.*

**ff**

Rispetto alla capacità di sviluppo in presenza di quantità crescenti di sale, i batteri si possono suddividere in:

non alofili: < 1 %

debolmente alofili: 1-5 % batteri che interessano la corretta maturazione dei salumi

moderatamente alofili: 5-15 % batteri che interessano la corretta maturazione dei salumi

estremamente alofili: 15-30 %

Quanto riportato per far comprendere l'importanza di non eccedere nelle quantità di sale sopra indicate per ottenere una buona fermentazione dei salumi evitando la selezione di specie alofile patogene. La percentuale di sale nel prodotto a fine stagionatura è superiore alla percentuale di sale iniziale.

**alotolleranti i**

i batteri alotolleranti che possono crescere nelle carni appartengono a molte specie, alcune delle quali sono note per la loro patogenicità )

**I**

**ri**

**ri**

**R**

**r**

**R**

**i**

**i**

**r**

**ff**