



Goede Productie Praktijken: Zouten en Pekelen

This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Droog zouten

- Droog zout remt de groei van pathogenen bacteriën.
- Zout kan een bron zijn van chemische (bijv. koper, lood, kwik of cadmium) of fysieke contaminatie.
- Zout kan eenvoudig **gezeefd** worden om het **visueel te beoordelen** op vreemde delen.
- Als contaminatie met **glas of metaal** aannemelijk is, moet het zout **niet** worden gebruikt.
- Zout moet altijd van goede kwaliteit zijn en geschikt voor gebruik in levensmiddelen. Koop zout bij een betrouwbare leverancier.
- Bewaar zout in een schone, droge omgeving en bescherm het tegen mogelijke besmetting (bijv. met reinigingsmiddelen).



Onderhoud van pekelbaden

- Gebruik **drinkwater** om pekels te bereiden en gebruik een **schoon** vat of kuip
- Als het pekelsbad niet in productie- of rijpingsruimte geplaatst kan worden, dek het dan af met een **deksel** om besmetting te voorkomen.
- De pekels moeten op de juiste temperatuur bewaard worden (afhankelijk van kaassoort).
- **Vul aan met zout** en **roer** na elk gebruik.
- **Verwijder zwevende deeltjes** regelmatig.





Onderhoud van pekelbaden

- Volledige of gedeeltelijke **verversing** van de pekel kan noodzakelijke zijn, afhankelijk van de **gebruiksfrequentie** en het **zoutpercentage**.
- **Pasteuriseren van de pekel wordt afgeraden:**
 - Pekel kan door zout en zuur **corrosie van HTST pasteurisatieapparatuur** veroorzaken
 - Pasteurisatie kan **gewenste bacteriën afdoden** die groei van pathogenen juist kunnen remmen



Zoutconcentratie en pH van de pekel

- **Zoutconcentratie** en **pH** moeten overeenkomen met de eisen voor de gebruikte technologie en het kaastype.
- Indien van toepassing: een zoutconcentratie van $\geq 19.5^\circ$ **Baumé** (21% w/v) kan de groei van zelfs de meest **zout-tolerantie pathogenen** beperken (*Listeria* en Coagulase Positieve Staphylococci)
- De **pH** van de pekel kan niet voldoende zijn om de groei van pathogenen te beheersen maar ...
 - sommige producenten monitoren de **pH van de pekel** om er zeker van te zijn dat die is zoals verwacht.