



3.5

Trockensalzen und Salzbad

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



Trockensalzen

- Trockensalzen unterstützt kein Wachstum pathogener Bakterien
- Es kann Quelle chemischer (z.B. Kupfer, Blei, Quecksilber oder Cadmium) oder physikalischer Kontamination sein
- Es ist einfach, das Salz zu **sieben** und **visuell** auf physikalische Kontaminanten **zu überprüfen**
- Besteht Verdacht auf **Glas- oder Metallverunreinigung**, sollte das Salz **nicht** verwendet werden
- Das Salz sollte stets von **guter Qualität** sein und für den **Einsatz in Lebensmitteln** geeignet. Salz nur von zuverlässigen Lieferanten beziehen.
- Lagerung an einem sauberen, trockenen Ort und abseits möglicher **Kontaminationsquellen** (z.B. Reinigungsmittel)



Pflege der Salzäder

- Wasser mit **Trinkwasserqualität** nutzen, um Salzbad anzulegen; **sauberen** Behälter verwenden
- Kann das Salzbad nicht in den Verarbeitungs- oder Reiferäumen aufgestellt werden, ist es möglich den Behälter mit einem **Deckel** zu verschließen, wenn eine Kontamination wahrscheinlich ist.
- Das Salzbad sollte bei einer **Temperatur** gelagert werden, die für die angewendete Technologie angemessen ist
- Nach jedem Gebrauch **Salz nachdosieren** und **umrühren**
- **Schwebende Partikel** regelmäßig entfernen





Pflege der Salzäder

- Komplette oder teilweise **Erneuerung** des Salzades kann erforderlich werden, abhängig von der **Häufigkeit der Benutzung** und der **Salzkonzentration**
- **Es wird nicht empfohlen, das Salzbad zu pasteurisieren:**
 - Salzlösung kann Durchlaufpasteur korrodieren, aufgrund des Salz- und Säuregehaltes
 - Pasteurisation kann Organismen **abtöten**, die als **positive Konkurrenz** gegen das Wachstum von Pathogenen fungieren



Salzkonzentration und pH-Wert des Salzbad

- **Salzkonzentration** und **pH-Wert** sollten auf die angewandte Technologie und die Rezeptur abgestimmt sein
- Sofern passend, kann eine Salzkonzentration von **$\geq 19,5^\circ$ Baumé** (21 Vol.-% Salz) das Wachstum von sogar sehr **salztoleranten Pathogenen** limitieren (*Listeria* und Koagulase-positive Staphylokokken)
- pH-Wert des Salzbad ist u.U. nicht ausreichend, um das Wachstum von Pathogenen unter Kontrolle zu halten, aber einige Produzenten überwachen den **pH-Wert** dennoch, um sicherzustellen, dass er mit den **von ihnen angestrebten Werten übereinstimmt**.