



Dobra proizvođačka praksa: Soljenje i salamurenje

Ovo djelo je licencirano pod međunarodnom licencom Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0. Da biste pogledali kopiju ove licence, posjetite <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> ili pošaljite pismo Creative Commonsu, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Suho soljenje

- Suha sol ne podržava rast patogenih bakterija
- Može biti izvor kemijskih tvari (npr. bakar, olovo, živa ili kadmij) ili fizičke kontaminacije.
- Lako je **prosijati** sol i **vizualno je provjeriti** na fizička onečišćenja.
- Ako se sumnja na onečišćenje od stakla ili metala, sol se ne smije koristiti.
- Sol treba uvijek biti **dobre kvalitete** i mora biti prikladna za upotrebu u hrani. Kupite sol od renomiranog dobavljača.
- Čuvajte na čistom i suhom mjestu daleko od izvora potencijalne **kontaminacije** (npr. kemikalije za čišćenje)



Održavanje salamure

- Upotrijebite **kvalitetnu vodu za piće** za pripremu salamure i čuvajte je u **čistoj** posudi.
- Ako se posuda za salamuru ne može držati u proizvodnom prostoru ili prostoriji za zrenje, moguće ju je pokriti **poklopcem** ako postoji mogućnost onečišćenja.
- Salamura se treba držati na **temperaturi** koja odgovara tehnologiji.
- **Nadoknadite sol i promiješajte** nakon svake upotrebe.
- **Nakupljene čestice** treba redovito uklanjati.





Održavanje salamure

- Potpuna ili djelomična **obnova** salamure je potrebna ovisno o učestalosti upotrebe i koncentracije soli.
- **Ne preporučuje se pasterizacija salamure:**
 - Salamura može **korodirati HTST opremu** zbog soli i kiselosti
 - Pasterizacija može **uništiti** organizme koji su **pozitivni konkurenti** rastu patogena



Koncentracija soli i pH salamure

- **Koncentracija soli i pH** trebale bi biti primjerene korištenoj tehnologiji i receptima.
- Koncentracija soli $\geq 19,5^\circ$ Bomea (21 vol. % soli) može ograničiti rast čak **patogena koji su tolerantni na sol** (*Listeria* i *Koagulaza pozitivni stafilokoki*)
- pH salamure možda nije dovoljan za kontrolu rasta patogena, ali neki proizvođači prate pH vrijednost salamure kako bi bili sigurni da odgovara očekivanim vrijednostima.