



Dobra proizvodna praksa: Soljenje in slanica

Izobraževanje za proizvajalce

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



Suho soljenje

Soljenje na suho ne pospešuje razvoja patogenih bakterij

- Lahko je vir kemičnega (npr. baker, svinec, živo srebro ali kadmij) ali fizikalnega onesnaženja.
- Sol je lahko **presejati** ter tako **kontrolirati** morebitna fizikalna onesnaženja.
- Če opazimo **steklo ali kovino** v soli, je ne smemo uporabiti.
- Sol mora biti vedno **dobre kakovosti** in primerna za **uporabo v živilih**. Pridobite sol od znanega dobavitelja.
- Hranite jo v čistih, suhih prostorih in stran od virov potencialne kontaminacije (npr. kemikalije za čiščenje)



Vzdrževanje in priprava slanice

- Za pripravo slanice uporabite **pitno vodo**, skladiščite jo **v čisti posodi**.
- Če slanico ne moremo namestiti v proizvodnih prostorih ali v zorilnici, jo lahko pokrijemo s **pokrovom** - če je možna kontaminacija.
- Slanico hranimo **na temperaturi**, ki jo zahteva tehnologija .
- **Po vsaki uporabi slanice dodamo sol ter premešamo.**
- **Plavajoče delce redno odstranjujemo.**





Vzdrževanje slanice

- Delna ali popolna **obnova slanice** je odvisna od **pogostnosti** uporabe in **koncentracije soli**.

- **Pasterizacija slanice ni priporočljiva:**
 - Slanica lahko povzroči korozijo **opreme iz HTST** zaradi soli in kislosti

 - Pasterizacija lahko **uniči organizme, ki preprečujejo razvoj patogenih mikroorganizmov**



Koncentracija in pH slanice

- **Koncentracija soli** in **pH** naj bo primerna glede na tehnologijo in recepturo, ki jo uporabljamo.
- Primerna koncentracija soli $\geq 19.5^\circ$ Baumé (21%) omeji razvoj celo najbolj patogenih in na sol odpornih mikroorganizmov (*Listeria* in koagulaza pozitivni *Stafilokoki*)
- pH slanice ne zadostuje za učinkovito kontrolo rasti patogenih mikroorganizmov, vendar;

Nekateri sirarji spremljajo **pH** slanice, da zagotovijo vrednosti, ki jih zahteva njihova tehnologija.