



Ορθές Παρασκευαστικές Πρακτικές: Αλάτισμα & Εμβάπτιση σε άλμη

Το παρόν υλικό διατίθεται με τους όρους της διεθνούς άδειας χρήσης Creative Commons 4.0, Αναφορά Δημιουργού-Μη Εμπορική Χρήση-Όχι Παράγωγα Έργα. Πρόσβαση σε αντίγραφο της προαναφερόμενης άδειας μπορείτε να έχετε στη διεύθυνση <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> ή αποστέλλοντας γράμμα στη διεύθυνση Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Ξηρό Αλάτι

- Το ξηρό αλάτι δεν υποστηρίζει την ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων.
- Μπορεί να αποτελεί πηγή χημικών (πχ. χαλκού, μόλυβδου, υδραργύρου ή καδμίου) ή φυσικών επιμολυντών.
- Το αλάτι είναι εύκολο **να ελεγχθεί οπτικά με κοσκίνισμα** για φυσικούς επιμολυντές.
- **Δεν** πρέπει να χρησιμοποιείται αλάτι που είναι ύποπτο για **μόλυνση με γυαλί ή μέταλλα**.
- Το αλάτι θα πρέπει να είναι πάντα **καλής ποιότητας** και πρέπει να είναι κατάλληλο **για χρήση σε τρόφιμα**. Να προμηθεύεστε αλάτι από αξιόπιστους προμηθευτές.
- Αποθηκεύστε σε καθαρό και στενό χώρο και μακριά από πηγές πιθανής **μόλυνσης** (πχ καθαριστικά).



Συντήρηση Δεξαμενών Άλμης

- Για την προετοιμασία της άλμης, χρησιμοποιείτε **πόσιμο** νερό και αποθηκεύστε σε **καθαρό** δοχείο.
- Εάν η δεξαμενή άλμης δεν μπορεί να τοποθετηθεί στην περιοχή παραγωγής ή ωρίμανσης, καλύψτε τη δεξαμενή με **καπάκι** εάν ο κίνδυνος μόλυνσης είναι πιθανός.
- Η άλμη πρέπει να διατηρείται σε κατάλληλη, για τη χρησιμοποιούμενη τεχνολογία, **θερμοκρασία**.
- Μετά από κάθε χρήση, **αναπληρώστε αλάτι** και **ανακατέψτε**.
- Τα **αιωρούμενα σωματίδια** πρέπει να απομακρύνονται τακτικά.





Συντήρηση Δεξαμενών Άλμης

- Η πλήρης ή μερική ανανέωση της άλμης μπορεί να είναι αναγκαία ανάλογα με τη **συχνότητα χρήσης** και την **συγκέντρωση του αλατιού**.
- Συνιστάται η παστερίωση της άλμης:
 - ☐ Η άλμη μπορεί να διαβρώσει τον εξοπλισμό υψηλής παστερίωσης (HTST) λόγω του αλατιού και της οξύτητας.
 - ☐ Η παστερίωση μπορεί να **απομακρύνει** οργανισμούς που ανταγωνίζονται την ανάπτυξη παθογόνων.



Συγκέντρωση άλατος και pH άλμης

- Η συγκέντρωση άλατος και το pH πρέπει να είναι κατάλληλα για την τεχνολογία και την ακολουθούμενη συνταγή.
- Όπου είναι δόκιμο, συγκέντρωση άλατος **19.5° Baumé** (21% w/v) μπορεί να περιορίσει την ανάπτυξη ακόμα και των πιο **ανθεκτικών στο αλάτι παθογόνων** (Λιστέρια και θετικοί στην πηκτάση σταφυλόκοκκοι).
- Το pH της άλμης μπορεί να μην είναι επαρκές για τον έλεγχο των παθογόνων, αλλά

Κάποιοι παραγωγοί παρακολουθούν το pH της άλμης για να διασφαλίσουν ότι συμμορφώνεται **με τις αναμενόμενες τιμές**.