



# **PROBLEMI DELL'INDUSTRIA SALUMIERA. ASPETTI TECNOLOGICI**

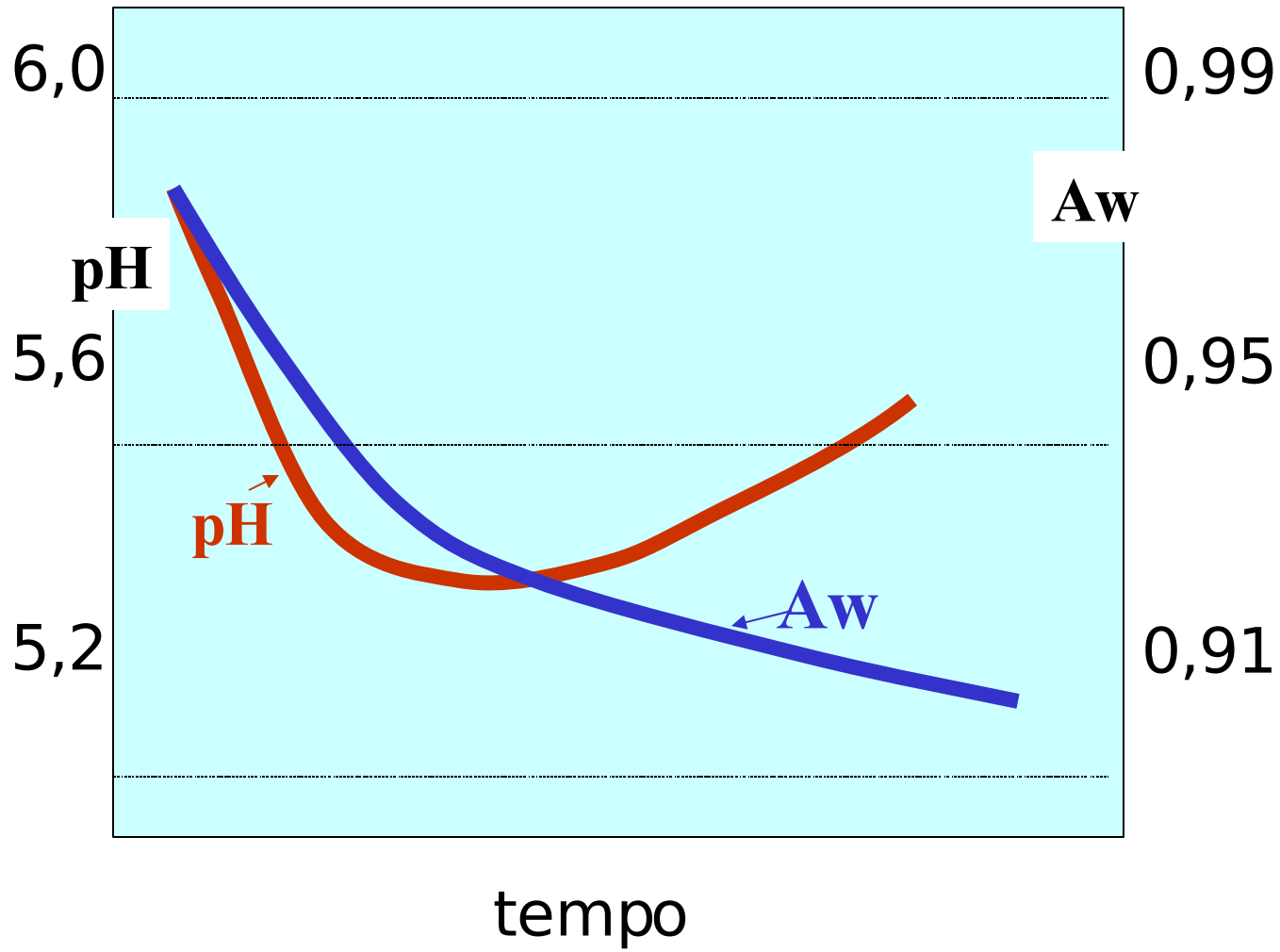
# SALAME

## Problemi ricorrenti:

- Sapore acido o acre
- Colore pallido, con macchie
- Scarsa coesione/ affettabilità
- Scarsa consistenza
- Buchi/fessurazioni



# SALAME



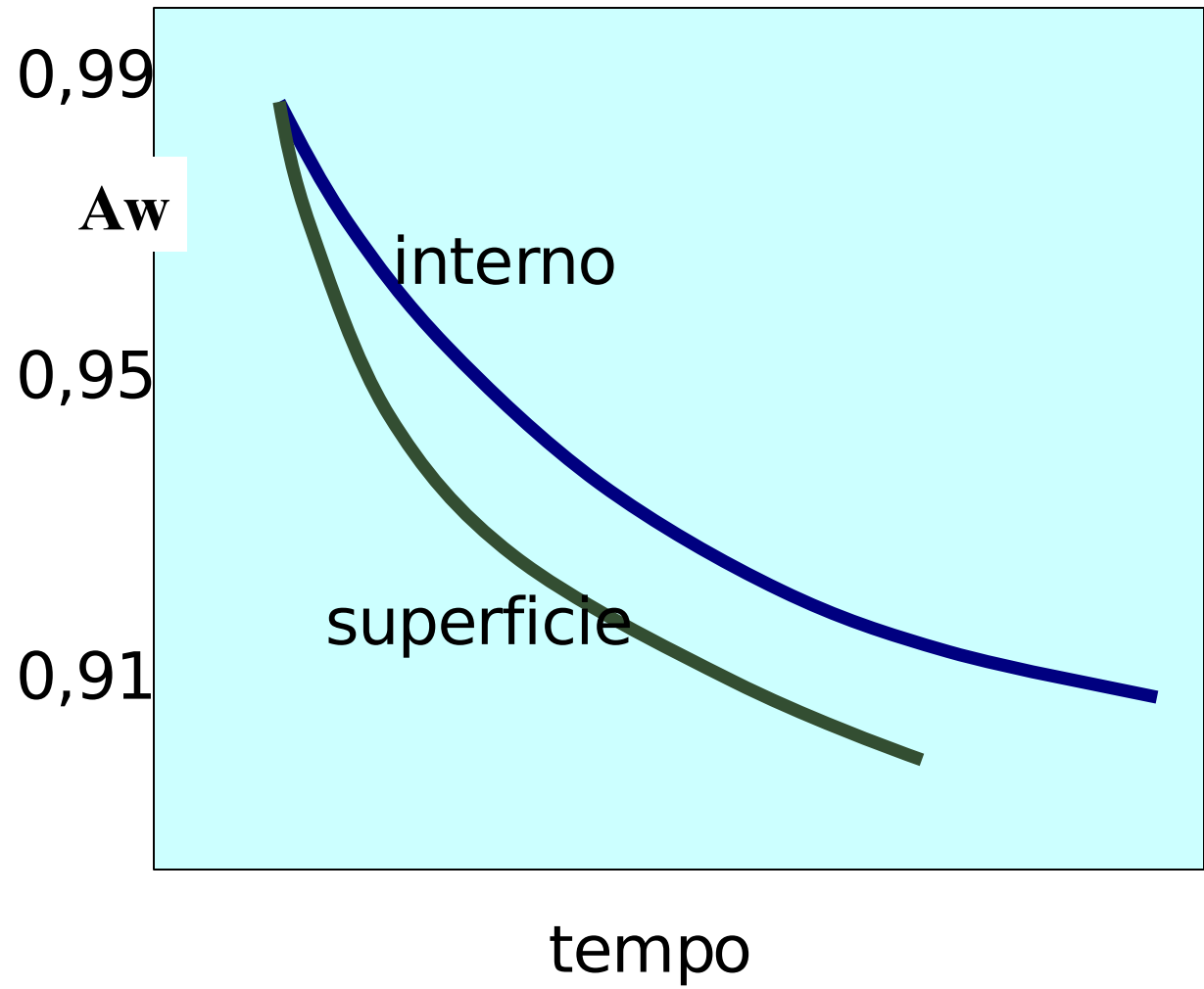
# COPPA



## **Problemi ricorrenti:**

- Macchia interna
- Buchi/scollamenti
- Scarsa consistenza

# COPPA



# PANCETTA COPPATA



## **Problemi ricorrenti:**

- Scollamento
- Separazione di liquido
- Odori acidi, sgradevoli
- Grasso giallo

# ADDITIVI E INGREDIENTI



## Sale

- Quantità complessiva
- Granulometria
- Modalità di somministrazione (n° ripass

# ADDITIVI E INGREDIENTI



## Zuccheri e proteine

- Tipo di zucchero (destrosio, saccarosio, lattosio)
- Quantità
- latte e caseinato. Sostitutivi del latte

# ADDITIVI E INGREDIENTI



## Conservanti

- Quando è utile usare il nitrito
- Quantità impiegate
- L'ascorbato



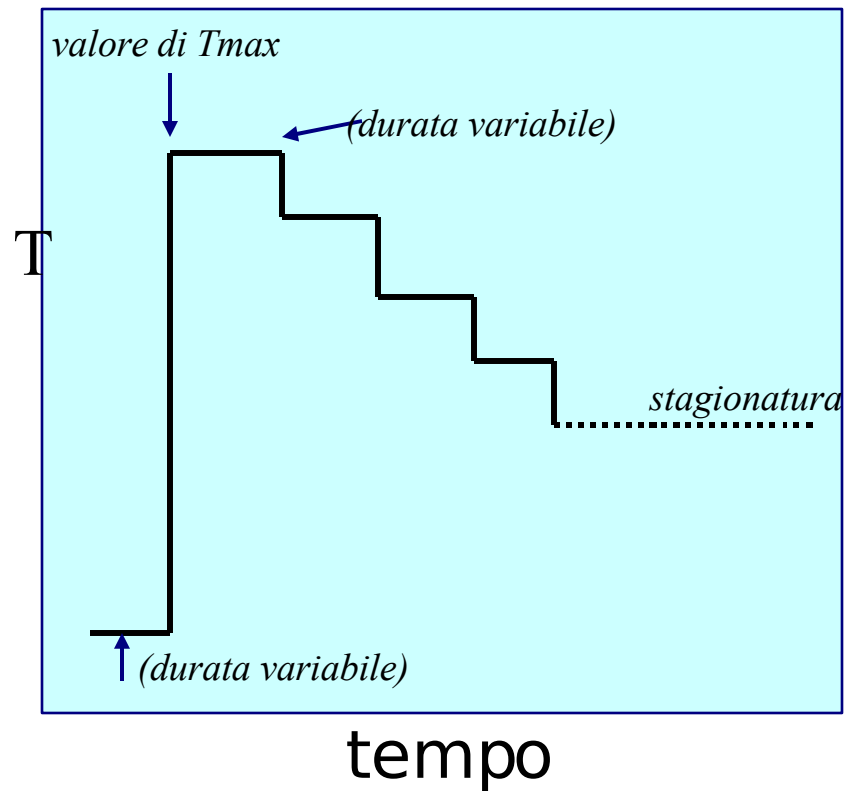
# PARAMETRI DI CONTROLLO

- Calo peso
- Controllo di temperatura e umidità
- Analisi chimiche e microbiologiche



# RUOLO DELLA TEMPERATURA

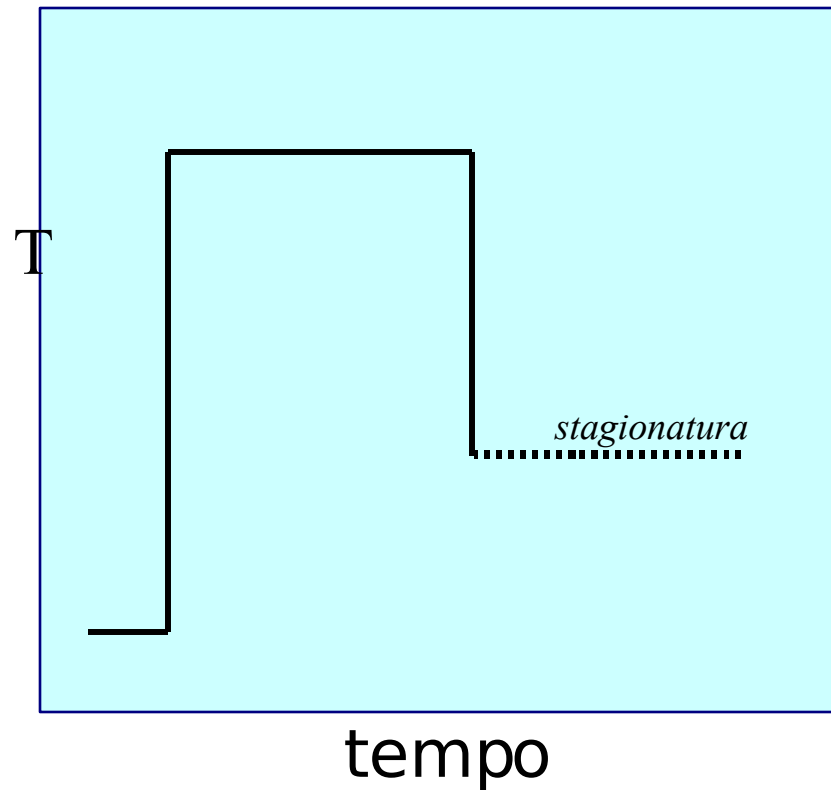
## SALAME





# RUOLO DELLA TEMPERATURA

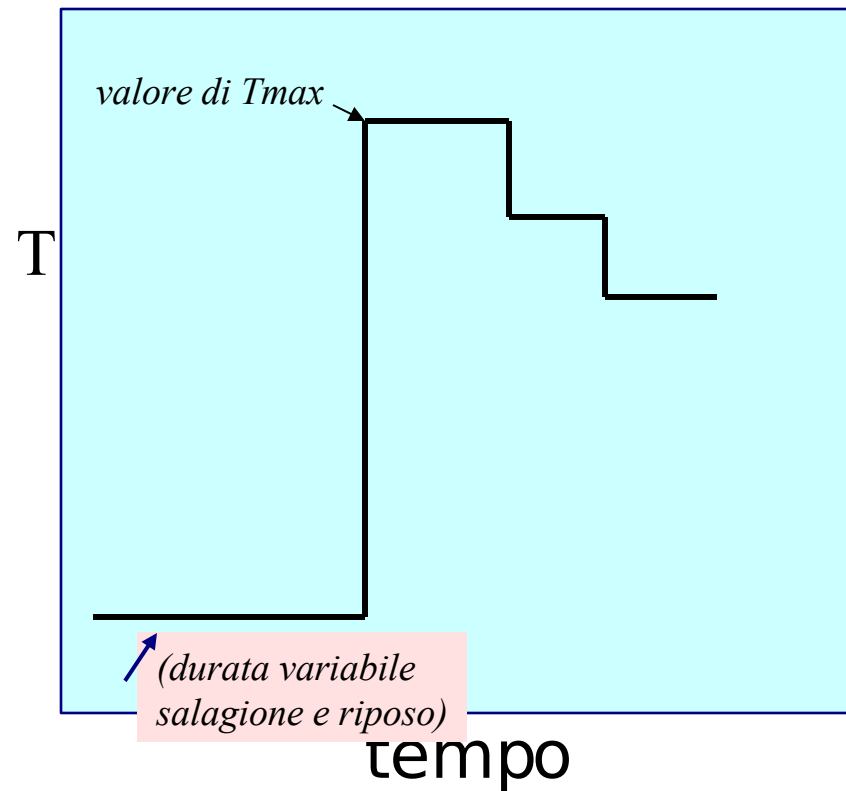
## SALAME





# RUOLO DELLA TEMPERATURA

## COPPA





## SVILUPPI- IL PREAFFETTATO

- Coppa doppia: requisiti per l'incollatura
- colore: omogeneità e stabilità nel tempo
- affettabilità: resistenza alla trazione



[giovanni.parolari@ssica.it](mailto:giovanni.parolari@ssica.it)

335 5280794