

Inngangur

Purrverkun kindakjöts er áhugaverð leið til að auka verðmæti þess. Frægar þurrverkaðar afurðir eru t.d. Parma og Serrano skinkur. Ærlæri hafa það framyfir lambalæri að þau eru stærri og eru fitusprengrari en það hentar vel fyrir þessa vinnslu. Verkunarferillinn byggir á hæfilegri saltnotkun, réttu hitastigi og stýrðu rakumhverfi sem draga úr vatnsvirkni í kjötinu. Við slíkar aðstæður þurrkast kjötið mjög hægt samtímis því að líkur á vexti matareitrunargerla verða hverfandi litlar. Vatnsvirkni er notuð sem mæliskvarði á nýtanleika vatns fyrir t.d. örverur og hefur áhrif á hraða þrúnunar og ensímvirkni. Vatnsvirkni er mæld á kvarða frá núll (skraufpurtt) og að 1,0 fyrir hreint vatn. Þurrverkað kjöt telst tilbúið þegar vatnsvirkni í því fer undir 0,9.

Markmið verkefnisins var að komast að því hvort ærkjöt henti til þurrverkunar bragðlega séð og ef svo væri, þá að búa til verklýsingu fyrir framleiðslu á þurrverkuðu ærkjöti.

Framkvæmd

Útbúinn var sérstakur skápur með raka- og hitastýrðu umhverfi. Á verkunarferlinum fóru fram reglubundnar bragðprófanir ásamt mælingum á raka- og hitastigi, vatnsvirkni, saltinnihaldi og rýrnun.

Niðurstöður

Jafnvægi í saltdreifingu náðist ekki fyrr en eftir um 70 daga. Saltinnihald í lokaafurð var innan við 6-7%. Flest lærin voru ekki fullverkuð fyrr en eftir 140-160 daga samkvæmt vatnsvirknimælingum (<0,9). Lærin þurrkuðust mishratt og er líklegasta skýringin mismunur í fituhulu og þykkt hennar. Það var gott samræmi milli vatnsvirkni mælinga og rýrnunnar læranna. Heildarþyngdartap þarf að vera u.þ.b. 33-35% af upphaflegri þyngd til að ná vatnsvirkni undir 0,9. Bragðið var mun sterkara en af Parmaskinku og fannst mörgum það gott. Fita vildi þræna á yfirborðinu, þess vegna þarf annað hvort að fjarlægja alla fitu eftir verkun eða nota náttúrleg þráavarnarefni t.d. rósmarínolíu.

Ályktanir

Þurrverkun á ærlærum tókst vel en ljóst er að staðla þarf hræfnið betur og velja saman í verkun læri sem eru svipuð að stærð og hafa svipaða fituhulu. Hægt er að stytta vinnsluferillinn með því að hækka hitastigið á seinni stigum eða lækka rakstigið. En hættan er sú að kjötið þorni of hratt við yfirborð en það veldur sprungum og skemmdum. Verkunarferillinn þarf því að vera langur til að koma í veg fyrir slíkt.

Þetta verkefni var styrkt af Framleiðnisjóði landbúnaðarins

Matra er samstarfsvettvangur RALA og Iðntæknistofnunar. Tilgangur Matra er að stunda rannsóknir og þróun á matvælum til hagsbóta fyrir framleiðendur og neytendur.



Mynd 1. Söltun



Mynd 3. Fullverkað læri



Mynd 2. Þurrverkun ærlæra kominn vel að stað í raka- og hitastýrðu umhverfi



Mynd 4. Fullverkað læri skorið

