

Διαχείριση οσμής κάρου στο κρέας



04 | ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΓΙΑ ΧΟΙΡΟΤΡΟΦΟΥΣ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΟΝΤΑΙ ΚΡΥΑ

- Η οσμή κάρου είναι λιγότερο ανιχνεύσιμη, όταν το κρέας και τα προϊόντα του καταναλώνονται κρύα (π.χ. βραστό ζαμπόν, καπνιστό κρέας)
- Λαμβάνετε υπόψη σας την πιθανή τελική χρήση, καθώς και ότι τα προϊόντα που προορίζονται να καταναλωθούν κρύα ενδέχεται, τελικά, να καταναλωθούν ζεστά



Η αποτελεσματικότητα της προσέγγισης εξαρτάται από το επίπεδο οσμής της πρώτης ύλης και από το απαιτούμενο λίπος του προϊόντος, καθώς οι ουσίες που ευθύνονται για την ανάπτυξη οσμής κάρου συγκεντρώνονται κυρίως στο λίπος

ΑΡΑΙΩΣΗ ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΙΞΗ

- Μειώνετε την αναλογία των ουσιών που ευθύνονται για την οσμή κάρου στο τελικό προϊόν
- Φροντίζετε να προσθέσετε αρκετό κρέας χωρίς οσμή σε κρέας με οσμή, κατά την παραγωγή λουκάνικων και άλλων προϊόντων με τεμαχισμένο κρέας



Για τον προσδιορισμό της ποσότητας της προσθήκης άοσμου κρέατος, απαιτείται ακριβής εκτίμηση του επιπέδου οσμής κάρου

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ, ΞΗΡΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗ

- Η θερμική επεξεργασία, ειδικά στην παραγωγή λουκάνικων Φρανκφούρτης ή συκωτιού, μειώνει τη συγκέντρωση οσμής κάρου
- Οι βιοχημικές διεργασίες κατά την ξηρά ωρίμανση αλλάζουν τη γεύση, την όψη, την οσμή και την υφή του κρέατος



Αυτές οι μέθοδοι είναι δοκιμασμένες με επιτυχία και χρησιμοποιούνται από την αγορά, στα διάφορα στάδια και κατά μήκος όλης της εφοδιαστικής αλυσίδας.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΑΙΣΘΗΣΗΣ ΟΣΜΗΣ ΚΑΠΡΟΥ



ΖΥΜΩΣΗ, ΥΠΟΚΑΠΝΙΣΜΟΣ, ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΩΝ

- Η παραγωγή σαλαμοειδών λουκάνικων αλλάζει τη γεύση, την όψη, την οσμή και την υφή του κρέατος
- Χρησιμοποιείτε διεργασία υποκαπνισμού, ειδικά με υγρό καπνό για λουκάνικα και βραστό χοιρομέρι
- Χρησιμοποιείτε τη μέθοδο του υποκαπνισμού με προφυλάξεις, καθώς αυξάνει τη συγκέντρωση καρκινογόνων χημικών ουσιών
- Χρησιμοποιείτε καρυκεύματα σε κρέας με οσμή



ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΑ ΔΕΛΤΙΑ

01 Τέλος στον χειρουργικό ευνουχισμό

ΧΟΙΡΟΤΡΟΦΟΙ

2Α Μείωση του κινδύνου οσμής κάπρου σε μη ευνουχισμένους χοίρους

2Β Εμβολιασμός χοίρων κατά της οσμής κάπρου

2Γ Αποφυγή ανικνεύσιμης οσμής κάπρου σε ανοσοευνουχισμένους χοίρους

2Δ Ιστορίες επιτυχίας

ΣΦΑΓΕΙΑ

3Α Ανίχνευση οσμής κάπρου σε μη ευνουχισμένους χοίρους

3Β Εξασφάλιση απουσίας οσμής κάπρου

3Γ Ιστορίες επιτυχίας

ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

04 Διαχείριση οσμής κάπρου στο κρέας

ΕΜΠΟΡΟΥΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

5Α Αύξηση της εμπορικής αξίας του κρέατος που προέρχεται από μη ευνουχισμένους χοίρους

5Β Αύξηση αποδοχής εκ μέρους των καταναλωτών και ενημέρωση σχετικά με το κρέας που προέρχεται από ανοσοευνουχισμένους χοίρους

5Γ Ιστορίες επιτυχίας



ΜΟΙΡΑΣΤΕΙΤΕ ΤΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΑΣ

ΜΕ ΧΟΙΡΟΤΡΟΦΟΥΣ, ΣΦΑΓΕΙΑ, ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΕΜΠΟΡΟΥΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Πολλές από τις προκλήσεις της μετάβασης στην εκτροφή μη ευνουχισμένων ή ανοσοευνουχισμένων χοίρων αφορά τις σχέσεις και την επικοινωνία μεταξύ των μελών της εφοδιαστικής αλυσίδας.



ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

Μάθετε πώς οι χοιροτρόφοι κατάφεραν να περάσουν με επιτυχία στην εκτροφή μη ευνουχισμένων ή ανοσοευνουχισμένων χοίρων.

Βλ. Ενημερωτικά δελτία 2Δ, 3Γ, 5Γ



www.bit.ly/2vyHVTI

Για περισσότερες πληροφορίες, βλ. την τελική έκθεση «**Καθιέρωση ορθών πρακτικών όσον αφορά την παραγωγή, επεξεργασία και εμπορία κρέατος από μη ευνουχισμένους χοίρους ή χοίρους εμβολιασμένους κατά της οσμής κάπρου (ανοσοευνουχισμένους)**»



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Η περαιτέρω χρήση επιτρέπεται εφόσον αναφέρεται η πηγή.
ISBN 978-92-76-25711-0 doi: 10.2875/74840 EW-02-20-805-EL-N

© Ευρωπαϊκή Ένωση, 2020
Όλες οι εικόνες © Shutterstock – με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος