

Salt er ikke bare salt

I de gennemførte undersøgelser er der benyttet Jozo fint salt tilsat jod. I et forsøg med kødpølser er rent salt (vakuumsalt) sammenlignet med forskellige slags salt: Himalaya salt, Læsø salt, Groft Guerande salt(fransk), Dødehavssalt samt Gourmet flagesalt. Resultaterne viste, at der kun var smagsforskel mellem vakuumsalt og Gourmet flagesalt. I kødpølser har salttypen derfor kun en mindre betydning for smagen.

Nye udfordringer

Trods mange forsøg med saltning af kød mangler der stadig viden om:

- Hvor hurtigt overfladesaltning trænger ind i kødet?
- Hvad forbrugerne kan lide?



Projektpartnere



AGROVA FOOD



DET BIOVIDENSKABELIGE FAKULTET
FOR FØDEVARER, VETERINÆRMEDICIN OG NATURRESSOURCER
KØBENHAVNS UNIVERSITET

Finansiering

Svineafgiftsfonden,
Direktoratet for FødevarerErhverv

Kontakt

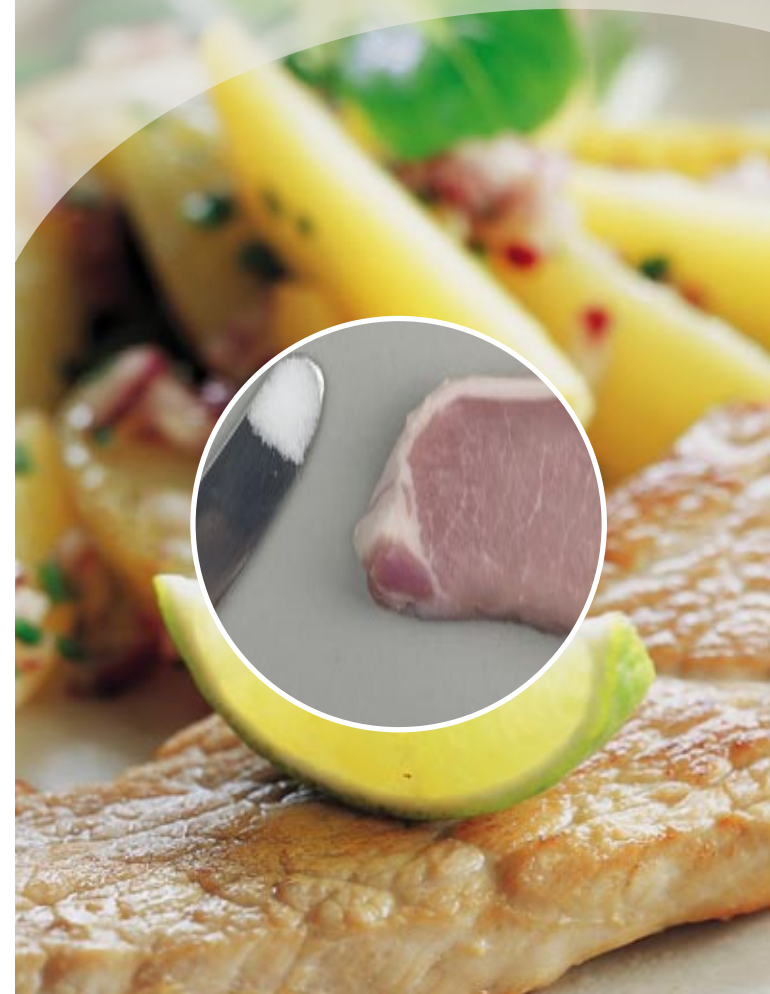
Camilla Bejerholm
Email: CB@teknologisk.dk
Tlf: +45 7220 2559

Margit Dall Aaslyng
Email: MDAG@teknologisk.dk
Tlf: +45 7220 2684

Danish Meat Research Institute

Maglegårdsvej 2
4000 Roskilde
Tlf: +45 7220 2000
dmri@teknologisk.dk
www.teknologisk.dk

Hvad ved vi om saltning af svinekød?



Saltning af svinekød?

Det er en gammel tradition at salte kød og en god skik at salte kort tid før eller lige efter tilberedning.

- Hvilken betydning har saltning?
- Kan saltmængden mindskes uden at påvirke spisekvaliteten?
- Hvornår skal kødet saltes?
- Har saltning betydning for svind?
- Har salttypen betydning?

En række aspekter vedrørende saltning er undersøgt:

- **Saltkoncentration**
- **Gourmetsaltning**
- **Saltningemetode og teknologi**
- **Stegesvind**
- **Salttype**

En smule salt er nok

Uanset om salt tilsættes i krebinetter eller til helt kød forstærker selv helt små koncentrationer den salte smag i kødet.

Selv 0,1 % salt er nok til at kunne smages. Jo mere salt, der tilsættes, desto mere salt smager kødet. Salt påvirker også andre smagsindtryk. I krebinetter forøges stegt kødsmag i skorpen allerede ved lav saltkoncentration, og her øges effekten ikke af mere salt. Selv en smule salt er altså nok til, at det kan smages.

For at påvirke konsistensen kræves højere saltkoncentrationer. I koteletter opnås f.eks. først en forbedret saftighed ved 0,4% salt.

Hvis salt smag i sig selv har en positiv indflydelse på, hvor godt forbrugerne kan lide kødet, kan selv små mængder salt tænkes at øge forbrugernes præferencer.

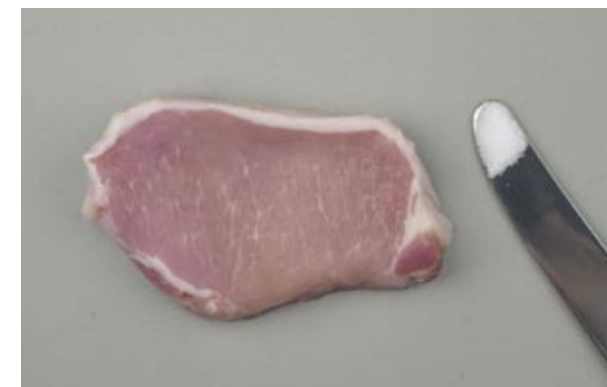
Gourmetsaltning for den gode smag

Gourmetsaltning er en mild overfladesaltning af kød kort tid før kødet steges. Hjemme i forbrugernes køkken kan metoden sagtens indpasses i den daglige madlavning, fordi kødets saltningstid kan udnyttes til at gøre tilbehøret klar.

Gourmetsaltning øger mørhed, saftighed og den salte smag både i kam og yderlår.

Gourmetsaltning af koteletter med en knivspids fint salt på hver side er tilstrækkeligt (0,4 g pr. kotelet á 125 g). Effekten øges ikke væsentlig ved en højere saltkoncentration eller en øget saltningstid. Allerede efter 15 minutters saltningstid er både mørhed og saftighed forbedret.

I praksis kan gourmetsaltning f.eks. udnyttes til at gøre potentielt mindre møre koteletter til møre koteletter. Baggrunden er, at kød med lavt pH ofte er lidt sejt i forhold kød



med højere pH. Ved at gourmetsalte kød med lavt pH, vil det blive ligeså mørt som kød med højere pH, der ikke har været gourmetsaltet.

Ny saltningsteknologi

I industrien saltes hele kødstykker ofte ved hjælp af multi-stiksprøjtning efterfulgt af en udligning, som typisk forgår i en tumbler.

Nye forsøgsresultater viser imidlertid, at det er muligt at fremstille produkter med lavere saltindhold men med samme salte smag ved hjælp af en speciel trykbehandling. Denne trykbehandling giver tillige en løsere struktur og mere saftigt kød.

Salt mindsker stegesvind

Både stegesvind og det totale svind (stegesvind + saltningssvind) mindskes ved gourmetsaltning af koteletter. Effekten på stegesvind opnås allerede efter en times saltning. Forskelle i stegesvind som følge af pH-forskelle i kødet kan udlignes ved saltning med 0,8 % i en time, mens 0,3 % salt ikke er tilstrækkeligt.