

Resultater - Sprød svær

Teknologisk Institut har testet, om sous vide varmebehandling forud for ovnstegning kan sikre/give sprødere flæskesvær.

I forsøget blev fire forskellige sous vide temperaturer (55°C, 60°C, 65°C og 70°C) og tre varmebehandlingstider (1, 5 og 10 timer) undersøgt. Prøver af flæskesvær blev vakuumpakket og blev varmebehandlet i vandbad (sous vide) ved de respektive tid-temperatur kombinationer. Alle flæskesvær blev herefter stegt i ovnen ved 200 grader indtil de var gyldne i farven. I forsøget indgik også en referenceflæskesvær som kun blev ovnstegt og ikke var forvarmet i vandbad.

Flæskesværene blev smagsbedømt af 8 sensoriske smagsdommere som bedømte sværenes boblet udseende, sprødhed, gummi konsistens og hårdhed. Smagsbedømmelsen foregik som blindtest.

- Ved tilberedning af svær i ovn uden sous vide behandling bliver sværen mere hård, mindre sprød og flad
- Sous vide varmebehandling forud for ovnstegning giver en mere sprød og boblet svær
- Sous vide temperatur og tid har betydning for sprødhed – jo højere temperatur og længere tid des sprødere svær
- Man kan især øge sprødhed i svær ved sous vide behandling ved 60 til 70 grader i 5 til 10 timer
- Sous vide behandling gør sværen mere boblet, men sværen er ikke nødvendigvis mere sprød bare fordi den ser mere boblet ud!
- Skal man opnå en boblet og samtidig sprød svær, anbefaler Teknologisk Institut sous vide behandling ved 60-70 grader i 10 timer forud for ovnstegning
- Når vi tilbereder flæskesteg er det ikke nok at sværen er sprød – kødet skal også være saftigt. I dette tilfælde anbefales det derfor at sous vide behandle ved 58-60 grader i kun 5-8 timer.

Gælder for sousvide ved 60-70 grader

	ingen sous vide	1	5	10
Boblende	-	++	++	+++
Sprødhed	+	++	++	+++
Hårdhed	+++	++	++	+