Cechy przekroju wędlin – barwa, struktura, smak i zapach

Cechy przekroju: barwa mięsa, tłuszczu, podrobów, oraz dodatków nie mięsnych powinna być właściwa dla użytych składników surowcowych i zastosowanej technologii (np. peklowanie, gotowanie). Plastry odpowiedniej grubości odkrojone w tym zakresie podają charakterystyki poszczególnych asortymentów. Na przekroju wyrobów dopuszcza się porowatość, jeżeli nie łączy się ona z odbarwieniem farszu, oraz obecności tkanki łącznej w ilości i stopniu rozdrobnienia wynikających z użytych surowców i technologii produkcji. Przyprawy mogą być widoczne. Zapach i smak, stwierdzone próbą smakową (doustnie), powinny być właściwe dla danego asortymentu. Dopuszcza się wadliwość partii wędlin w I klasie jakości na poziomie: 5% – wędliny wyborowe i wędzonki, 10%- wędliny popularne. Dopuszczalną wartość ustala się w organoleptycznej ocenie partii – dotyczy to wad nie dyskwalifikujących produktu. Pojęcia dopuszczalnej wadliwości nie stosuje się w wypadkach stwierdzenia nieświeżości wędlin i innych zagrożeń zdrowia.

Produkt w klasie II powinien spełniać warunki określone w wymaganiach szczegółowych dla poszczególnych asortymentów. Dopuszczalne dla klasy odchylenia od tych wymagań nie mogą występować w stopniu dyskwalifikującym przydatność konsumpcyjną produktu.

Partię wędlin przeznaczoną do odbioru uznaje się za zgodną z normą, jeżeli wyniki przeprowadzonych badań, na pobranych próbkach wędlin odpowiadają parametrom określonym daną normą dla I lub II klasy jakości.

Co mówi przekrój wędliny

Przekrój ujawnia strukturę, której nie widać przez osłonkę. W wędzonce można ocenić ciągłość mięśnia, rozmieszczenie tłuszczu, otwory po nastrzyku, obecność galarety i stopień związania kawałków. W kiełbasie widać wielkość cząstek, ich rozkład, ilość pęcherzy oraz stabilność emulsji. Salceson powinien prezentować mozaikę typową dla receptury, a pasztetowa jednorodną masę. Nie istnieje jeden idealny wzorzec dla całej grupy. Dobrze wykonany przekrój jest zgodny z deklarowanym typem produktu, powtarzalny w obrębie batonu i pozbawiony zmian, które wskazują na niekontrolowane rozwarstwienie lub zanieczyszczenie.

Barwa przekroju zależy przede wszystkim od gatunku i części mięsa, stopnia peklowania, temperatury obróbki oraz dostępu tlenu. W produktach peklowanych stabilna różowoczerwona barwa powstaje w wyniku reakcji barwnika mięśniowego z tlenkiem azotu, a później zmienia się podczas ogrzewania. Nierównomierne peklowanie może pozostawić szary środek lub plamy. Z kolei światło i tlen po otwarciu opakowania mogą stopniowo odbarwiać powierzchnię plastra. Barwy nie należy oceniać osobno od zapachu, daty i procesu. Naturalne różnice nie są równoznaczne ze zepsuciem, ale nagła zmiana względem typowego wyglądu partii powinna skłonić do sprawdzenia produktu.

Wielkość i równomierność kawałków mówią o rozdrobnieniu i mieszaniu. W kiełbasie grubo rozdrobnionej cząstki tłuszczu powinny pozostać wyraźne, lecz rozłożone bez dużych skupisk. Smugi rozmazanego tłuszczu mogą świadczyć o zbyt wysokiej temperaturze podczas kutrowania lub o tępych nożach. W drobnej emulsji widoczne oczka tłuszczu i galarety wskazują na jej rozpad. Pęcherzyki powietrza powstają przy niedostatecznym odpowietrzeniu farszu albo nieprawidłowym nadziewaniu. Niewielkie pojedyncze oczko może być tylko wadą estetyczną, natomiast liczne jamy pogarszają krojenie i tworzą miejsca

gromadzenia płynu.

Związanie plastra ocenia się podczas krojenia i zginania. Produkt powinien zachowywać formę odpowiednią do jego rodzaju: parzona kiełbasa ma być sprężysta, dojrzewająca bardziej zwarta, a salceson związany galaretą, ale nie gumowaty. Kruszenie może wynikać z małej ekstrakcji białek, niewłaściwej ilości soli, słabego wymieszania albo zbyt dużych, suchych kawałków. Nadmierna gumowatość bywa następstwem receptury, przegrzania lub zbyt silnego związania wody. Ocena instrumentalna mierzy siłę cięcia i ściskania, jednak panel sensoryczny nadal jest potrzebny, bo tekstura obejmuje także odczucia podczas gryzienia, żucia i połykania.

Smak i zapach powinny być typowe dla surowca, przypraw, wędzenia i dojrzewania. Słoność, kwaśność czy nuta dymna mają różne oczekiwane natężenie w różnych produktach. Metaliczny posmak może wiązać się z utlenieniem lub niektórymi surowcami, jełki z tłuszczem, a gorzki z przegrzanymi przyprawami albo dymem. Ocena próbki w zakładzie odbywa się tylko wtedy, gdy nie ma podejrzenia zagrożenia. Konsument nie powinien próbować żywności z uszkodzonego lub wybrzuszonego opakowania. Nawet poprawny smak nie wyklucza obecności patogenu, dlatego degustacja nigdy nie zastępuje terminu, chłodzenia i higieny.

Wyciek na przekroju lub w opakowaniu może być wodą, tłuszczem albo galaretą. Jego ilość zależy od zdolności mięsa do wiązania wody, receptury, stopnia rozdrobnienia, ogrzewania i chłodzenia. Niewielka warstwa galaretki w szynce parzonej bywa naturalna, lecz duże kieszenie wskazują na słabe połączenie elementów lub zbyt intensywną obróbkę. W produktach pakowanych próżniowo ważna jest również historia temperatury. Zamrażanie i rozmrażanie uszkadza strukturę komórek, przez co po otwarciu może pojawić się więcej płynu. Sama jego obecność nie określa więc przyczyny; trzeba ją łączyć z etykietą i warunkami przechowywania.

Profesjonalna ocena sensoryczna wymaga powtarzalnych warunków.

Plastry powinny mieć podobną grubość i temperaturę, próbki anonimowe kody, a kolejność podania nie może stale faworyzować jednego produktu. Oceniający używają zdefiniowanego słownika, na przykład „sprężystość”, „soczystość”, „rozwarstwienie” czy „intensywność aromatu wędzonego”. Między próbkami neutralizuje się smak. Takie zasady pozwalają odróżnić preferencję – „to mi smakuje bardziej” – od jakości zgodnej ze specyfikacją. Wynik można zestawić z pomiarami pH, barwy, zawartości soli i tekstury, uzyskując pełniejszy obraz partii.

Dla kupującego przekrój widoczny przez opakowanie jest użyteczną, lecz ograniczoną wskazówką. Warto szukać produktu zgodnego z własnymi oczekiwaniami co do uziarnienia, ilości tłuszczu i soczystości, a następnie porównać te wrażenia z wykazem składników i tabelą wartości odżywczej. Po otwarciu należy używać czystego noża, nie dotykać całego kawałka przy każdym krojeniu i szybko odłożyć resztę do lodówki. Jeżeli barwa, zapach, śluz lub gaz odbiegają od typowych cech, nie powinno się polegać na odkrojeniu zmienionego fragmentu. Bezpieczna decyzja uwzględnia cały produkt i jego historię.

Grubość plastra wyraźnie zmienia odczuwanie produktu. Cienki plaster wydaje się delikatniejszy i może uwalniać aromat szybciej, a gruby mocniej eksponuje twardość, sprężystość i uziarnienie. Dlatego normy zakładowe określają sposób przygotowania próbki. Krajalnica musi mieć ostre ostrze i stabilne prowadzenie; poszarpany plaster może być skutkiem sprzętu, nie samej wędliny. Przy porównaniu produktów należy używać zbliżonej grubości. W domu ta sama zasada pomaga rozpoznać, czy problemem jest krucha struktura, czy niewłaściwe krojenie zbyt ciepłego lub źle podpartego batonu.

Temperatura wpływa na przekrój i teksturę. Tłuszcz jest twardszy w chłodzie, a galareta może mięknąć wraz z ogrzewaniem. Produkt krojony bezpośrednio po wyjęciu z bardzo zimnej lodówki zachowuje się inaczej niż pozostawiony długo na stole. Profesjonalna ocena ustala więc zakres temperatury podania. Nie oznacza to, że wędlinę trzeba ogrzewać dla

bezpieczeństwa; chodzi o porównywalność wrażeń. Po zakończeniu oceny pozostałości nie powinny wracać wielokrotnie do wspólnego opakowania, zwłaszcza gdy dotykały ich ręce lub sztućce.

Utlenianie tłuszczu może rozpocząć się zanim powstanie bardzo wyraźny jełki zapach. Sprzyjają mu tlen, światło, ciepło i czas, a tempo zależy od rodzaju tłuszczu oraz obecności przeciwutleniaczy. Na przekroju może pojawić się zmiana barwy, a smak staje się kartonowy, metaliczny lub gorzkawy. Szczelne opakowanie i chłód spowalniają proces, lecz po otwarciu ochrona maleje. Zamrażanie także nie zatrzymuje wszystkich reakcji bez końca. Dlatego małe opakowanie może być praktyczniejsze dla osoby, która spożywa wędlinę rzadko, mimo wyższej ceny za kilogram.

Analiza przyczyny łączy przekrój z zapisami procesu. Szary środek może skierować uwagę na peklowanie, duże oczka na odpowietrzenie, a galareta pod osłonką na stabilność farszu i ogrzewanie. Technolog sprawdza kilka sztuk z różnych miejsc partii, ponieważ wada pojedyncza i systemowa wymagają innej reakcji. Zdjęcie przekroju wykonane w stałym świetle ułatwia dokumentowanie zmian. Jeżeli niezgodność może dotyczyć bezpieczeństwa, partia pozostaje zatrzymana do oceny; atrakcyjny wygląd pozostałych batonów nie jest podstawą do jej automatycznego zwolnienia.

Warto też rozróżnić ocenę zgodności od preferencji. Jedna osoba może lubić bardziej tłustą, grubo rozdrobnioną kiełbasę, a inna delikatną emulsję. Oba wyroby mogą być prawidłowe, jeśli odpowiadają deklaracji. W badaniu konsumenckim pyta się o akceptację, natomiast przeszkolony panel opisuje intensywność konkretnych cech. Producent potrzebuje obu informacji: pierwsza mówi o rynku, druga pomaga sterować procesem. Mieszanie tych celów prowadziłoby do uznania mało popularnego smaku za wadę technologiczną albo do tolerowania rzeczywistej niezgodności tylko dlatego, że część osób ją akceptuje.

Dla osób szukających pomocy w pisaniu prac z różnych dziedzin polecamy serwis pisanie prac z prawa, administracji, zarządzania, marketingu, pedagogiki i wielu innych dziedzin.