

1

OM STARTKULTUR FÖR LUFTTORKAD KORV

När man i urminnes tid tillverkade korv, hängdes den på tork för att hålla bättre. Vad de flesta då inte visste startade spontant också en fermentering i korven som syrade korven. Syran motverkar bakterieutveckling och ger en begränsad konservering. Det är i stort sett samma faktorer som verkar som när man konserverar mjölk till jogurt, filmjölk (som tidigare kallades surmjölk) eller mjölk till ost.

Men då visste man egentligen inte vilka bakterier som verkade utan var beroende av de som fanns i närmiljön. Ofta tillsatte man en snutt av gamla korven och blandade in i den nya. En variant av vårt svenska "Isterband" kallas i Tyskland för Kaminwurst, vilket speglar att den färska korven helt enkelt krokades upp på tork ovanför kaminen. Därför kom ortens lokala mjölksyre kulturer att också spegla salamin karaktär. Salami namnges fortfarande tillägg av ortnamn som Genoa eller Calabrese, men det speglar numera mindre roll för smaken. Precis som man i princip faktiskt skulle göra Västerbottensost i New York. Fast det skulle naturligtvis ingen västerbottning tro.

Men inte alla bakterier var vänligt sinnade, och en hel del mjölksyrebehandlat kött blev otjänligt. Under 1950-talet började man därför tillsätta speciellt framodlade mjölksyre kulturer, för att bättre kunna kontrollera de biologiska processerna. Idag finns det en rik flora av olika kulturer som används inom charkuterin, bl.a. Lactobacillus, Pediococcus och Staphylococcus och varianter av dem såsom; sakei, carnosus, pentosus och acidilactici. Alla med olika uppgifter att syrasätta, konservera, aromatisera och färgförbättra. Alla startkulturer tål dessutom hög halter av salt.

Man kan kortfattat beskriva startkulturens uppgift som att:

Öka syran, dvs. sänka pH-värdet och på så sätt skydda salamin mot oönskade bakterier.

Konkurrera ut andra skadliga bakterier i kampen om födan; socker.

Förbättra färg och aromatisera köttet.

Lufttorkningen och minskad vattenaktivitet (AW) begränsar ytterligare bakterieaktiviteten och ökar hållbarheten.

Tillverkning och hantering av salami är alltså ett mycket kunskapsintensivt hantverk, som vid sidan av att vara mycket intressant också kräver erfarenheter som man bara kan bygga upp efter hand. Och roligt är det att kunna bjuda på sin egen Salami.

2

BETTERSTART STARTKULTUR

Några deciliter vanlig eller ovanlig yoghurt, avrunnet i ett kaffefilter, kan användas som startkultur. Men man vet då inte riktigt vilka egenskaper startkulturen har.

Betterstart startkultur är speciellt framodlad för kött och ger bättre möjligheter att kontrollera hur salamin utvecklas. Den är frystorkad och bör förvaras kallt eller djupfryst, men tål flera dagar i rumstemperatur. Man kan återfrysa pulvret, men då räkna med att livsdugligheten avtar i takt med tiden.

Arbetsgång

Rör ut 0,6 gram startkultur per kilo färs i någon dl fingervarmt, 30 °C vatten. Tillsätt lika mycket druvsocker. Mängden druvsocker påverkar hur mycket syra som kommer att utvecklas. Kulturen tillsätts så tidigt i tillverkningen som möjligt, helst direkt när köttet har hackats eller malts.

Notera korvarnas vikter efter stoppningen, och häng dem luftigt och fuktigt, i runt 25-30 grader, under 1 till 1½ dygn, så att mjölksyre kulturen får en "kickstart". pH-värdet ska vara på väg ner till nästan, men helst ej under pH5.

Häng sedan salamin i 10 till 18 grader, i en lagom luftig och fuktig omgivning, tills den har förlorat cirka 20-30 procent i vikt. Det brukar ta runt 4-8 veckor. Syftet är att salamin ska lufttorka på ett balanserat sätt, varken för fort som ger en torr, smaklös salami eller för långsamt som kan resultera i att den blir otjänlig. Den färdiga salamin ska vara fast, men ej torr och hård.

Fakta - Betterstart startkultur			
Dosering	0,6 g/kg kött		
Kulturer som ingår	Pediococcus pentosaceus	Staphylococcus carnosus	Staphylococcus xylosum
Funktion	arom & syra	arom & färg	arom & färg
Karaktär	Svagt aromatisk syra	Aromatisk, liten syra	Svag aromatisk syra
Inokulerings temperatur			
min	15 °C	10 °C	10 °C
optimal	35 °C	30 °C	30 °C
max	48 °C	45 °C	41 °C
Salttolerans	7%	16%	15%
Fermenterbara sockerarter, bl.a.	Dextros (druvsocker)	Dextros (druvsocker)	Dextros (druvsocker)