

Analisi visiva Salam della Bergamasca

Accenni ai difetti



Salam della Bergamasca
Produzione artigianal/casalinga
Analisi Visiva
Ottimo



Salam della Bergamasca

Produzione artigianal/casalinga

Analisi Visiva

Difetto ingrignimento dell'impasto:

Maturazione troppo lenta, → mancata inibizione precoce della flora microbica

→ putrefazione



Presenza di difetti di asciugatura

Salam della Bergamasca

Produzione artigianal/casalinga

Analisi Visiva

Difetti - presenza d'aria e maturazione troppo lenta
crescita di microrganismi aerobi alteranti



Salam della Bergamasca

Produzione artigianal/casalinga

Analisi Visiva

Difetti – Involucro - muffe nere possibile produzione di micotossine (composti tossici)

Farcia - impasto slegato possibili cause: smelmatura, impastatura insufficiente manca gel proteico, mancato abbassamento del pH



Salam della Bergamasca

Produzione artigianal/casalinga

Analisi Visiva

Difetti – Involucro – presenza di acari dovuti a lunga stagionatura

Farcia - accettabile



Salam della Bergamasca

Produzione artigianal/casalinga

Analisi Visiva

Farcia - accettabile – lunga stagionatura



Salam della Bergamasca

Produzione artigianal/casalinga

Analisi Visiva

Farcia - accettabile – media stagionatura



***BUON SALUME A TUTTI
E GRAZIE PER L'ATTENZIONE***

