

Wędzenie wędlin - rodzaje.

Oszczególne asortymenty wędlin różni się między innymi zapachem, barwą oraz stopniem trwałości. Wpływ na to ma wiele czynników, jak choćby: skład i przygotowanie surowca, metoda, czas i temperatura wędzenia czy dalsze postępowanie z produktem po wędzeniu.

Obecnie stosowane są trzy metody wędzenia:

1. Wędzenie zimne.
2. Wędzenie gorące:
 - a) wędzenie dymem ciepłym,
 - b) wędzenie dymem gorącym,
3. Wędzenie z równoczesnym pieczeniem

Prowadzi się je w temperaturze 16-22 stopni C, przy równej gęstości dymu, wilgotności względnej od 90 do 95% i przy szybkości przepływu powietrza od 7 do 15 m/min.

Wędzenie gorące przeprowadza się w temperaturze powyżej 22 stopni C. Rozróżniamy dwa jego rodzaje:

- wędzenie dymem ciepłym,
- wędzenie dymem gorącym.

Prowadza się je w temperaturze od 22 stopni C do 45 stopni C, przy równej gęstości dymu, wilgotności względnej od 70 do 90 % i szybkości ruchu powietrza od 7 do 15 m/min. czas wędzenia wynosi od 4 do 48 godz.

Ważniejsze wędzenie w temperaturze 40 - 60 stopni C. w ciągu 30 - 90 min., w dymie od średnio do bardzo gęstego, przy małym dopływie i powolnym ruchu powietrza.

Sposób ten stosuje się przede wszystkim przy wędzeniu kiebas i przeprowadza podobnie jak wędzenie w dymie gorącym, z tym różnicą, że w trzeciej fazie, zależnie od przekroju i składu kiebasy, podwyższa się temperaturę do 75 - 90 stopni C i przedłuża się czas pieczenia do 20 - 50 min., a następnie całkowicie ugotuje się ją do osiągnięcia temperatury 68 - 70 stopni C wewnątrz kiebasy.

Parzenie jest to proces obróbki w wodzie lub parze o temperaturze w granicach 75-95 C

Gotowanie jest to proces obróbki w wodzie lub parze w temperaturze 100 C, przy pełnym wrzeniu.

Studzenie może być przeprowadzane w pojemniku z zimną wodą, natryskiem lub powietrzem, w odpowiednich pomieszczeniach. W czasie studzenia następuje wyparowanie części wody zawartej w produkcie, co powoduje ubytek masy w granicach 0,5 - 4%, w stosunku do ilości produktu gorącego.