



Inovativní
funkční systémy pro
výrobu slaniny

Obrázek 1: prorostlá slanina



Obrázek 2: anglická nebo zadní slanina

Slanina 25 ZA M:
určená pro druhy zadní
slaniny

Speciální bok 25 M:
určený pro druhy

Slanina 25 ZA M & Speciální bok 25

Slanina: masný výrobek známý po celém světě

Výraz „slanina“ se používá k označení masného výrobku, který je známý a oblíbený po celém světě.

Lze ji připravit z různých druhů a různých kusů masa. Nejčastěji se vyrábí z vepřového, nicméně lze použít i hovězí, drůbeží nebo jiný druh masa.

Slaninou se obvykle označuje výrobek z kusu vepřového.

V Evropě a USA je nejoblíbenějším typem slaniny tzv. prorostlá slanina (obrázek 1), která se vyrábí z vepřového boku. Dalším oblíbeným výrobkem je tzv. anglická nebo zadní slanina (obrázek 2), která se vyrábí ze spodní části hřbetu. První je tučnější, druhá pak libovější.

Jiným oblíbeným výrobkem je tzv. střední slanina, která se vyrábí z vepřového boku. Nachází se někde uprostřed, ať už z pohledu poměru libového a tučného masa či chuti a vůně.

Jiným oblíbeným výrobkem je tzv. střední slanina, která se vyrábí z vepřového boku. Nachází se někde uprostřed, ať už z pohledu poměru libového a tučného masa či chuti a vůně.

Příprava vyžaduje přidání soli, antioxidantů, konzervantů, koření a aromat.

Všechny ingredience mohou být přidány v suchém stavu nebo nastříkované ve formě vyváženého solného roztoku přímo do masa.



Slanina 25 ZA M & Speciální bok 25

Po sušení lze slaninu také udit (tekutým kouřem nebo na dřevě), čímž se dosáhne typické chuti a vůně uzené slaniny.

Hotový výrobek se zpravidla prodává v neupraveném stavu (jako sušená či uzená slanina, nikoli pečená), a to po celých blocích nebo kusech či případně nakrájená na plátky. V některých evropských regionech se krájí na kostičky nebo proužky a prodává se jako „pancetta“ (kostičky, Itálie, obrázek 3) nebo „lardones“ (proužky slaniny, Francie).

Slanina (jako hotový výrobek) se zpravidla smaží na pánvi (křupavá) nebo opéká (obrázek 4). V některých pokrmech se používá jako hlavní ingredience (např. anglická snídane), jindy se používá jako chuťová součást jiných pokrmů (např. těstoviny, pizza, hotdog, sendviče, saláty apod.). Bacon (finished product) is usually cooked

Obrázek 3: kostičky



Obrázek 4: smažená

Společnost Campus představuje inovativní funkční systém a rychlou technologii určenou pro slaninu

Společnost Campus vyvinula specifickou rychlou a inteligentní technologii určenou k výrobě slaniny, jejímiž přednostmi jsou následující:

> Výrobek s „čistým“ složením

Bez fosfátů, škrobů, karagenanu, sójových derivátů, mléčných derivátů, MSG či GMO

> Rychlý výrobní cyklus – od syrového masa k hotovému výrobku

- V případě výrobku s „čistým“ složením trvá výroba přibližně 48 hodin
- V případě výrobku s přídavkem fosfátů trvá výroba přibližně 12 hodin



Slanina 25 ZA M & Speciální bok 25

> Výtěžnost hotového výrobku

Na 100 kg syrového masa lze dosáhnout níže uvedené výtěžnosti:

Hotový výrobek	Výtěžnost
Prorostlá slanina	Až 110 Kg
Střední a zadní slanina	Až 115 Kg

> Reologie a chování hotového baleného výrobku

Snížená synereze porcovaného nebo plátkovaného výrobku v balení.

> Reologie a chování hotového výrobku

Během vaření – smažení nedochází ke smršťování a ztrátě vody (test u koncového spotřebitele).

Podívejte se na obrázek č. 5: během testu (smažení) nedochází k uvolňování vody na pánvi a plátky zůstávají hladké bez známek smršťování!!



Obrázek 5: Slanina během testu (smažení) na pánvi: nedochází k uvolňování vody

> Vlastnosti a kvalita plátku

Snadno se krájí na plátky.

Pěkná textura a sousta: plátky jsou pevné a šťavnaté, a to i po upečení či usmažení.



Slanina 25 ZA M & Speciální bok 25

Hlavní fáze výroby:

Syrové maso se nastříkává pomocí vstřikovacího zařízení s více hlavicemi a poté se vloží do bubnu (kde je maso „promasírováno“, např. typ Lutetia).

V bubnu se maso převaluje od několika hodin (přibližně 5 hodin) až po 20 hodin, a to dle použitých a deklarovaných ingrediencí (např. fosfátů).

Poté se maso suší v peci (je nutné použít pec se silnou a suchou ventilací) a nakonec se udí.

Sušený a uzený výrobek se ponechá několik hodin v chladné komoře (+4 °C). Jakmile je stabilizován, je připraven k balení, porcování, nakrájení na plátky apod. dle potřeb výrobce.

V případě potřeby dalších informací a zdarma poskytované technické podpory se prosím obraťte na našeho technologa výroby masa:

Pan Petr Procházka
petr.prochazka@novali.cz
+420725422045

