

Ugrás a pácsók világába - a MATE nagy húsvéti sonka körképe

A húsvéti ünnep közeledtével egyre többen keresik a boltok polcain a különböző pácolt sonkákat és termékeket. Dr. Friedrich László, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (MATE) Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet (ÉTTI) igazgatója segít eligazodni a különböző pácolási eljárások között és néhány vásárlási jótanáccsal is ellátja a fogyasztókat.

Dr. Friedrich László szerint különbséget kell tenni a gyorspácolással és a hagyományos vagy lassú pácolással előállított termékek között. A gyorspácolással készült élelmiszerek páclé-bevitele magasabb, mint a hagyományos eljárással készült társaiké, a termék páclé tartalma ebben az esetben 20-40%-ra tehető. Az ezzel az eljárással készült termékek általában olcsóbbak, állományuk puhább, könnyebben rághatóak, a tápanyag- és fehérjetartalmuk a bevitt páclé arányával csökken, így kisebb, mint a hagyományos pácolással előállított sonkáké.

A gyors pácolási eljárással készült sonkák meleg vagy forró füstöléssel készülnek, ami 60-80°C-ra történő, néhány óráig tartó füstöltést jelent. Ennek az előállítási folyamatnak a következményeképpen a termék maghőmérséklete általában nem éri el a 72°C-t, ezért ezeket a típusú termékeket fogyasztás előtt minden esetben meg kell főzni. A hagyományosan pácolt sonkák esetében hideg – tehát 20 fok alatti – füstölésről van szó, a hosszú, több napig tartó folyamat következtében az élelmiszer nyers jellege megszűnik, vásárlás után azonnal fogyasztható tojással, zöldségekkel.

A szakértő szerint ár-érték arányban az olcsóbb, gyorspácolással előállított terméket a hagyományos pácolással előállított termékekkel összehasonlítva elmondható, hogy a hagyományosan pácolt sonkákban a tömegvesztés miatt koncentráltabb a húsfehérje, ezáltal magasabb élvezeti értékkel és gazdagabb tápértékkel bírnak.

A MATE szakértője néhány hasznos tanáccsal is ellátja a vásárlókat. Mindenképpen fontos, hogy vásárlás előtt nézzük meg alaposan a termék címkéjét. Pontosan mi a termék megnevezése, mi a szavatossági ideje, fogyasztás előtt meg kell-e főzni vagy sem. A hazai sonkák kiváló minőségben készülnek, ezért a MATE intézetigazgatója arra buzdít, hogy minden esetben válasszuk a hazai termékeket.

„A termék eredete mindig fontos, úgy, ahogyan a feldolgozási technológia helyszíne is. Egy hazánkban készült sonka megvásárlásával biztosan magas minőségű termék kerülhet a kosarunkba” – tájékoztat Dr. Friedrich László.

Végezetül a termék csomagolása is árulkodó lehet. Népszerűek a csomagolás nélküli, vákuumcsomagolásban kapható sonkák, ami hosszabb eltarthatóságot biztosít az adott terméknek. A hagyományos pácolási eljárással készült füstölt termékek azonban még csomagolás nélkül is hosszabb ideig állnak el, így fogyaszthatósági tekintetben biztonságosabb termékek, mint a gyorspácolással előállított társaik.

Sajtókapcsolat:

- MATE Médiaközpont
- +36 28 522 000 / 1013
- mediakozpont@uni-mate.hu

Eredeti tartalom: Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/?p=21288>