

„LIPTOVSKÁ SALÁMA“/„LIPTOVSKÝ SALÁM“



NÁZOV

Názov „Liptovská saláma“ alebo „Liptovský salám“ je špecifický sám osebe, pretože je spájaný s konkrétnym druhom salámy. Na území Slovenskej republiky a Českej republiky je zaužívaný a známy, má dlhoročnú tradíciu a reputáciu. Jej výroba je dlhodobo v súlade s vnútroštátnym predpisom (normou).

OPIS

Charakteristickým znakom „Liptovskej salámy“ alebo „Liptovského salámu“ je jemný homogénny vzhľad na reze výrobku, jemná mäsová chuť a vôňa po použitých koreninách a údení.

Organoleptické vlastnosti

- Povrchový vzhľad a farba: výrobok hladký alebo mierne vrásčitý, farba použitého obalu svetlo alebo tmavo hnedá, prípustné kvapky zaschnutej šťavy a škvryny od údenia na obale.
- Vzhľad a farba na reze: rez mäsovo-ružovej farby a mäkké kolagénne častice v homogénnom diele prípustné, viditeľné častice prírodného korenia.
- Vôňa a chuť: jemná vôňa po koreninách (najmä po muškátovom kvete, muškátovom orechu a zázvore) a údení, chuť primerane slaná a korenená, na skuse výrobok krehký.
- Konzistencia: pružná, súdržná.

Fyzikálne vlastnosti

- Výrobok valcovitého tvaru s priemerom 8 až 9 cm, dĺžky cca 35 až 50 cm, ak ide o mini výrobok priemer je cca 5 cm a dĺžka 15 až 20 cm.
- Výrobok je na dotyk pružný.

Chemické vlastnosti

- Obsah tuku: max. 40 %.
- Obsah soli: max. 2,1 % ± 0,6 %.
- Čisté svalové bielkoviny min. 8 % hmotnostných.

POSTUP VÝROBY

Na výrobu „Liptovskej salámy“ alebo „Liptovského salámu“ sa používa hovädzie mäso s obsahom tuku do 10 % a hovädzie mäso s obsahom tuku do 30 %, bravčové mäso s obsahom tuku do 10 %, bravčový výrez – bravčové mäso s obsahom tuku max do 50 %, bravčová slanina, pitná voda alebo ľad, dusitanová solíaca zmes, koreninová zmes vo forme prírodného korenia: (korenie čierne mleté, muškátový orech mletý, muškátový kvet, zázvor mletý), cesnak (vo forme vločiek, koncentrátu, prášku v množstve zodpovedajúcom normovanému množstvu čerstvého cesnaku) a technologický obal – celulózo-úvitelný. Ako prídavné látky: polyfosfáty (E450, E451 ako P 2 O 5) v množstve do 3 g/kg a kyselina askorbová (E300) v množstve do 0,5 g/kg.

Technologický postup

Zo všetkých surovín, prísad, korenín, cesnaku a pomocných látok sa pripraví jemné homogénne dielo. Takto pripravená zmes sa plní do obalov s priemerom 8 až 9 cm a delí na dĺžku cca 35 až 50 cm. Výrobky sa zavesia na palice, ktoré sa vložia do udiarne, kde sa zasušia a zaúdia teplým dymom za účelom dosiahnutia charakteristickej farby a vône výrobku. Zaúdené výrobky sa dovárajú pri teplote 75 °C až 78 °C do dosiahnutia minimálneho tepelného účinku zodpovedajúceho pôsobeniu teploty 70 °C v jadre výrobku po dobu min. 10 minút. Po dovárání sa výrobky osprchujú studenou vodou a nechajú vychladnúť. Výrobok „Liptovská saláma“ alebo „Liptovský salám“ je uvádzaný na trh v technologickom obale, alebo balená vo vákuu alebo v ochrannej atmosfére. Ako nárez je uvádzaná na trh balená vo vákuu, alebo ochrannej atmosfére v rôznych hmotnostiach.

ŠPECIFIKOSŤ VÝROBKU

„Liptovská saláma“ alebo „Liptovský salám“ sa od ostatných výrobkov odlišuje použitím bravčovej slaniny čerstvej, ktorá v kombinácii s ostatnými surovinami podporuje mäsovú chuť a taktiež sa odlišuje charakteristickou vôňou, ktorú jej dodáva muškátový kvet, muškátový orech, zázvor a jemné údenie. Rovnako špecifický je aj homogénny vzhľad na reze výrobku, pružná konzistencia, dobrá kráateľnosť a súdržnosť pri krájaní.

SÚVISLOSŤ – HISTÓRIA

V mäsiarskej prevádzke Dubnica nad Váhom sa v **roku 1956** pokúsili pripraviť výrobok odlišný od vyrábaných jemne mletých tepelne upravených mäsových výrobkov. Nahradili časť slaniny bravčovým výrezom, dielo sa spracovalo na jemno a nie na mozaiku, ako bolo bežné a tak vznikla „Liptovská saláma“ alebo „Liptovský salám“. Papriku v tom období nepridávali,

veď aj preto dostala saláma názov Liptovská, keďže v Liptovskom regióne nebolo zvykom do mäsových výrobkov pridávať papriku. Tento výrobok sa stal veľmi obľúbeným. (z rozhovoru s p. Novotkom, ktorý v tom období pracoval v mäsiarskej prevádzke v Dubnici).

Začiatkom 70-tych rokov bola vytvorená vo vývojovom pracovisku jednotná receptúra na „Liptovskú salámu“ alebo „Liptovský salám“, ktorá si získala veľkú obľubu. Postupne bola zavedená do výroby mnohých mäso spracujúcich podnikov. V roku 1978 bola schválená odborová norma ON 57 6913 (Zdroj: Norma ON 57 6913, 1978). Táto norma bola pravidelne aktualizovaná a revidovaná (Dodatok z 13. augusta 1982). Jedna z najnovších inovovaných zachovaných spoločných noriem je THN (technicko-hospodárska norma) pre číslo výrobku: 764421 64, spracované dňa 1. septembra 1988. V úvode tejto normy je odkaz: „Zodpovedá ON 57 6913“. Západoslovenský mäsový priemysel závod Trnava v roku 1978 začal vyrábať „Liptovskú salámu“ alebo „Liptovský salám“ v spolupráci s Vývojovým pracoviskom Generálneho riaditeľstva mäsového priemyslu.

Až do roku 1990 sme vyrábali „Liptovskú salámu“ alebo „Liptovský salám“ podľa tradičnej receptúry a nepoužívali sme papriku. „Liptovská saláma“ alebo „Liptovský salám“ riešila spracovanie slaniny vo zvýšenej miere, denne sa jej vyrábalo v závode Trnava cca 600 kg. Bola medzi spotrebiteľmi veľmi obľúbená pre svoju špecifickú chuť. (Vyhlásenie p. Beňadik, 2003).

OZNAČOVANIE



KONTROLNÉ OTÁZKY

1. Uvedte základné fyzikálne vlastnosti Liptovskej salámy.
2. Čím sa Liptovská saláma odlišuje od ostatných mäsových výrobkov?
3. Kedy a kde sa prvýkrát vyrobila „Liptovská saláma“?
4. Na webovej stránke TESCO potraviny domov vyhľadajte viacero výrobkov s názvom „Liptovská saláma“ a na základe opisu porovnajte ich zloženie a nutričné hodnoty. Aké sú rozdiely medzi nimi a výrobkom vyrobeným podľa tejto špecifikácie?
5. Aký je povolený maximálny obsah tuku vo výrobku „Liptovská saláma“?
6. Ktorý výrobok „Liptovská saláma“ alebo „Lovecký salám“ má väčší obsah tuku? (Poznámka: porovnaj špecifikácie výrobkov).

ZDROJ

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006 „LIPTOVSKÁ SALÁMA“/„LIPTOVSKÝ SALÁM“ ES č.: SK-TSG-0007-0042-04.08.2006. Dostupné na internete: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:103:0014:0019:SK:PDF>>.

ILUSTRÁČNÉ OBRÁZKY. Dostupné na internete: <www.nord-sk.eu>.