

Jak skladovat masné výrobky?



Se špekáčkem šup do ledničky

Základní kategorií masných výrobků jsou ty tzv. tepelně opracované. Jejich nejznámějším reprezentantem je **špekáček**. Ten patří **hned po přinesení domů do ledničky**. V ní by měl být uložen v zóně pro maso a masné výrobky, kde je teplota cca 4 °C. Bývá to koneckonců napsané na balíčku z obchodu – většinou “skladujte při teplotě 0 až 5 stupňů” podle druhu výrobku. Na štítku z obchodu je uvedeno obvykle také datum spotřeby. Samozřejmě není řečeno, že špekáček nevydrží déle, ale tohle datum udává, do kdy bude v pořádku.

Na špekáček se bere hovězí maso, k tomu se přidá tučnější vepřové; tuk nese chuť a dělá špekáček trochu šťavnatější. Kostičky špeku slouží jen jako vložka bez vlivu na strukturu. Přidá se solící směs, koření, mj. pepř a česnek; také nezbytné množství vody, aby špekáček nebyl suchý. Masová směs se dává do hovězího tenkého střeva, vyudí se za současného tepelného opracování parovzdušnou směsí. Teoreticky se výrobek může uvařit i ve vodě. Ovšem uzení dodá barvu a vůni. Nakonec se vychladí. Podobně se vyrábějí i další zástupci této skupiny – **gothajský salám, točený salám, junior, kabanos, párky**.

Vysočině je dobře ve spíži

Ti, kteří vyrážejí ať na Jadran nebo do jižních Čech, obvykle s sebou přibalují **tyč trvanlivého salámu**. Typickým zástupcem je **vysočina, turistický, selský, náhodský salám**. Vyrábí se podobným způsobem jako špekáček, ale rozdíl je v tom, že se po tepelném opracování následně usuší. Čili odebírá se z něj voda, která je potřebná pro mikroby. Sušením se jejich růstu zabrání a takový salám vydrží i při normální

pokožkové teplotě. **Je možné ho nechat mimo ledničku, klidně ve spíži nebo v nějaké skříni.**

Když se však vysušený salám před cestou na dovolenou strčí do ledničky, bude ve vlhku do sebe přijímat vodu zpátky a salám by se mohl začít kazit. V ledničce přece jen nehrozí takové riziko zkažení jako v případě, kdy se vysočina z chladu vezme a jede se s ní na dovolenou. Pak je tzv. destabilizovaná. Navíc plísně a některé jiné mikroby jsou schopné žít při nízkých teplotách, takže i v lednici navlhlý salám snadno zplесniví. Někteří lidé to ještě "vylepšují" tím, že dají salám do igelitové tašky. V ní vznikne stoprocentní relativní vlhkost, takže vysočina zplесniví stoprocentně.

Na takových salámech musí být napsáno, že jde o trvanlivý masný výrobek, přesněji trvanlivý tepelně opracovaný masný výrobek, kde **klíčové je slovo trvanlivý**. Při nákupu se podívejte na datum trvanlivosti – kolem celé tyče bude samolepka, na níž bude minimální trvanlivost napsaná.

Pokud koupíme takový salám krájený, předpokládá se, že plánujeme rychlejší spotřebu. Takový salám by do ledničky přijít mohl. Ale záleží na tom, jaký je to výrobek. Krájený balený výrobek to má na sobě napsáno. Výrobce už určuje, zda je dostatečně vysušený a zda se s ním manipulovalo.

Čabajka miluje sucho

Mezi klasické fermentované salámy řadíme čabajku, poličan, herkules, uherský salám a mnoho dalších. Nepatří do ledničky, ale měly by se uchovávat "v chladu, suchu". Teplota není rozhodující, spíše vadí vysoká relativní vlhkost. Prostě nesmí do vlhka. Fermentované výrobky jsou postavené na tom, že vyschnou. Pokud jsou správně vysušené, jsou vynikající.

Když spotřebitel fermentovaný salám uloží do lednice, nastane přesně opačný proces. Výrobek vezme vlhkost a zplесniví. Koupíme-li takový salám krájený, patří do ledničky, bývá zabalený a je uvedeno datum spotřeby. U krájeného zboží vzniká totiž vždy jeden problém, že se při krájení kontaminuje. Salám není možné asepticky uříznout. Pokud to ale bude vakuově zabalený trvanlivý salám, máme po starosti. Ve vakuu nemůže plíseň růst, protože potřebuje k životu přiměřené vlhko, kyslík a prostor. Když zůstane nakrájený uherák na stole (obložený chlebíček), tenká plocha rychle vysychá, ztvrdne. **Ale platí: rychle sníst, protože koupit si deset deka salámu a jíst ho až další týden, to opravdu není rozumné.**

Mgr. Ivana Picková, odbornice na spotřebitelské právo