

Mi alapján válasszunk húsvéti sonkát?

Dr. Friedrich László
Intézetigazgató, egyetemi tanár
Élelmiszertudományi és -Technológiai Intézet



SONKÁK ÉLELMISZERKÖNYVI BESOROLÁSA

- » I. Nyers sonkák
- » II. Hőkezelt sonkák
- » III. Formában vagy bélben hőkezelt sonkák



Magyar Élelmiszerkönyv

I. NYERS SONKÁK

- **Egész / darabolt / kötözött**
- **Bőrrel / bőr nélkül**
- **Szalonnával / szalonna nélkül**
- **Csonttal / csont nélkül**



II. HŐKEZELT SONKÁK

- **Főtt**
 - **Füstölt, főtt**
 - **Füstölt, sült**
 - **Füstölt, főtt, sült**
-
- **Egész / darabolt / kötözött**
 - **Bőrrel / bőr nélkül / szalonnával / szalonna nélkül / csonttal / csont nélkül**
-
- **Porhanyósabb, könnyebben rágható**



III. FORMÁBAN VAGY BÉLLEN HŐKEZELT SONKÁK

- **Egész testtáji húsrészek alkotják**
- **Kisebb húsdarabokból tevődik össze**
- **Minőségi jellemző a páclébevitel és a hús aprítottságának mértéke**

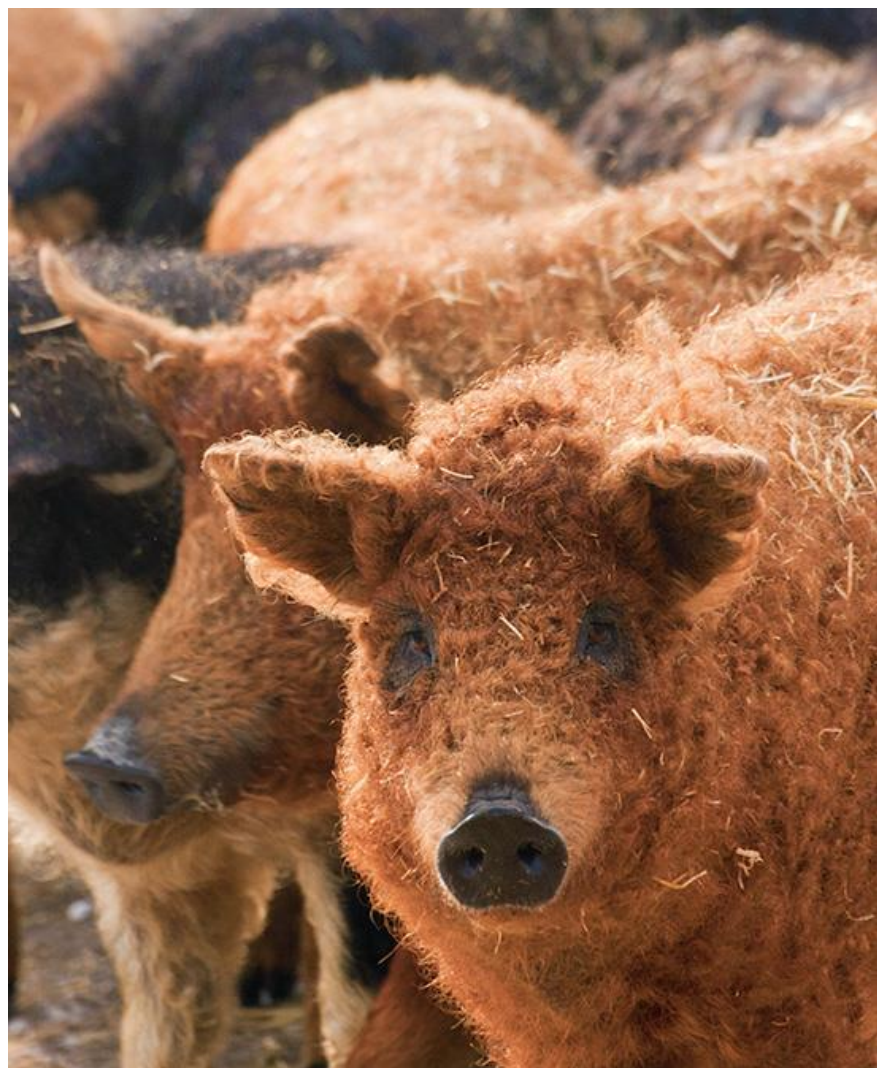




HOGYAN IS KÉSZÜL?

KIVÁLÓ ALAPANYAG

- **Sertés, marha**
- **Magyar**
- **Hússertések, speciálisan mangalica**
- **Kor, testtömeg**
- **Előkészítés, formázás, kivágás**



SÓZÁS (konyhasó) – PÁCOLÁS (nitritek, fűszerek)

- Száraz és nedves sózás
- Hagyományos és gyors pácolás
- Élelmiszer-biztonság növelése (kolbászmérgezés elkerülése -nitrit)
- Tartósítás (a_w)
- Színkialakítás
- Élvezeti érték javítása
- Emészthetőség növelése
- Pácérettség
- Max.: 5% NaCl-tartalom



TUMBLEREZÉS (masszírozás) & TŰS PÁCOLÁS



- Egyenletes páclé, illetve sóeloszlás
- Állomány lazítása, porhanyósítás, kötőszöveti háló megszakítása



FÜSTÖLÉS

- Keményfa égetésével: bükk, tölgy, cser, akác
- Íz- szín- és illat kialakítása
szárítás, eltarthatóság

Fajtái:

- Hideg füstölés 20 °C alatt végzik, hagyományos termék esetén
- Melegfüstölés 40 – 60 °C-on
- Forrón füstölés 70 - 85 °C-on, gyorspácolt termék gyártásakor



SZÁRÍTÁS - ÉRLELÉS

- Kedvezőbb élvezeti érték
- Ízanyagok harmóniája
- Könnyebb rághatóság, puhább állomány
- Emészthetőség javulása
- Biztonság
- Polcállóság
- Parasztsonka érlelési ideje min. 30 nap



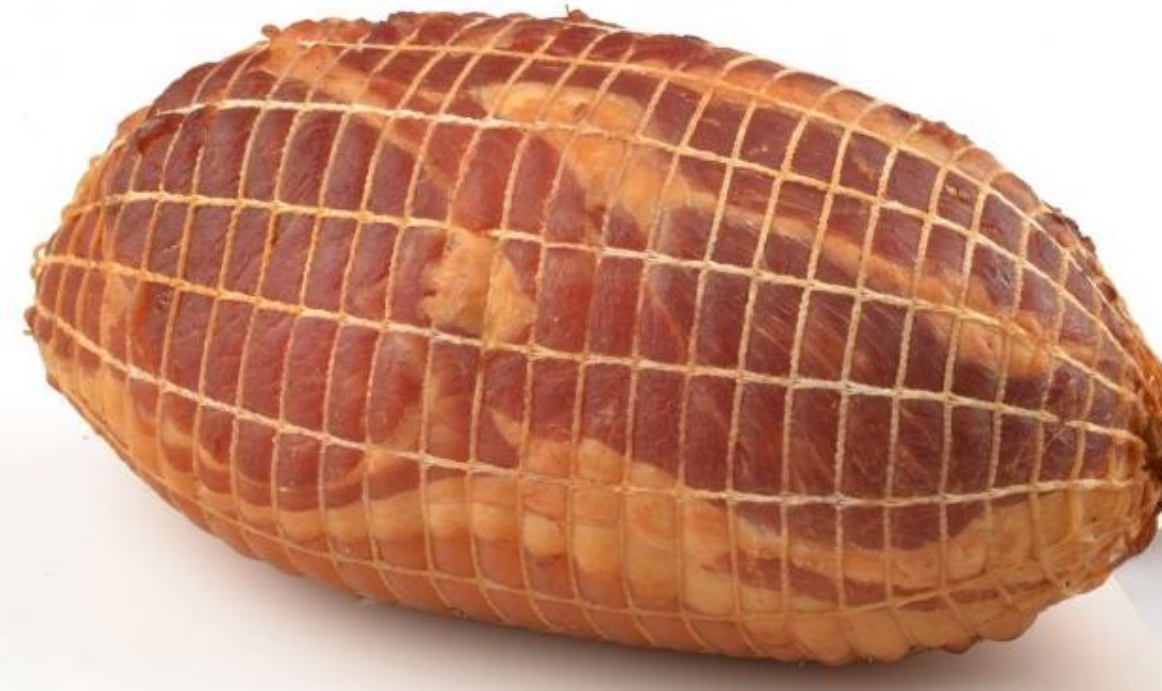
**MANGALICA
PARASZTSONKA**



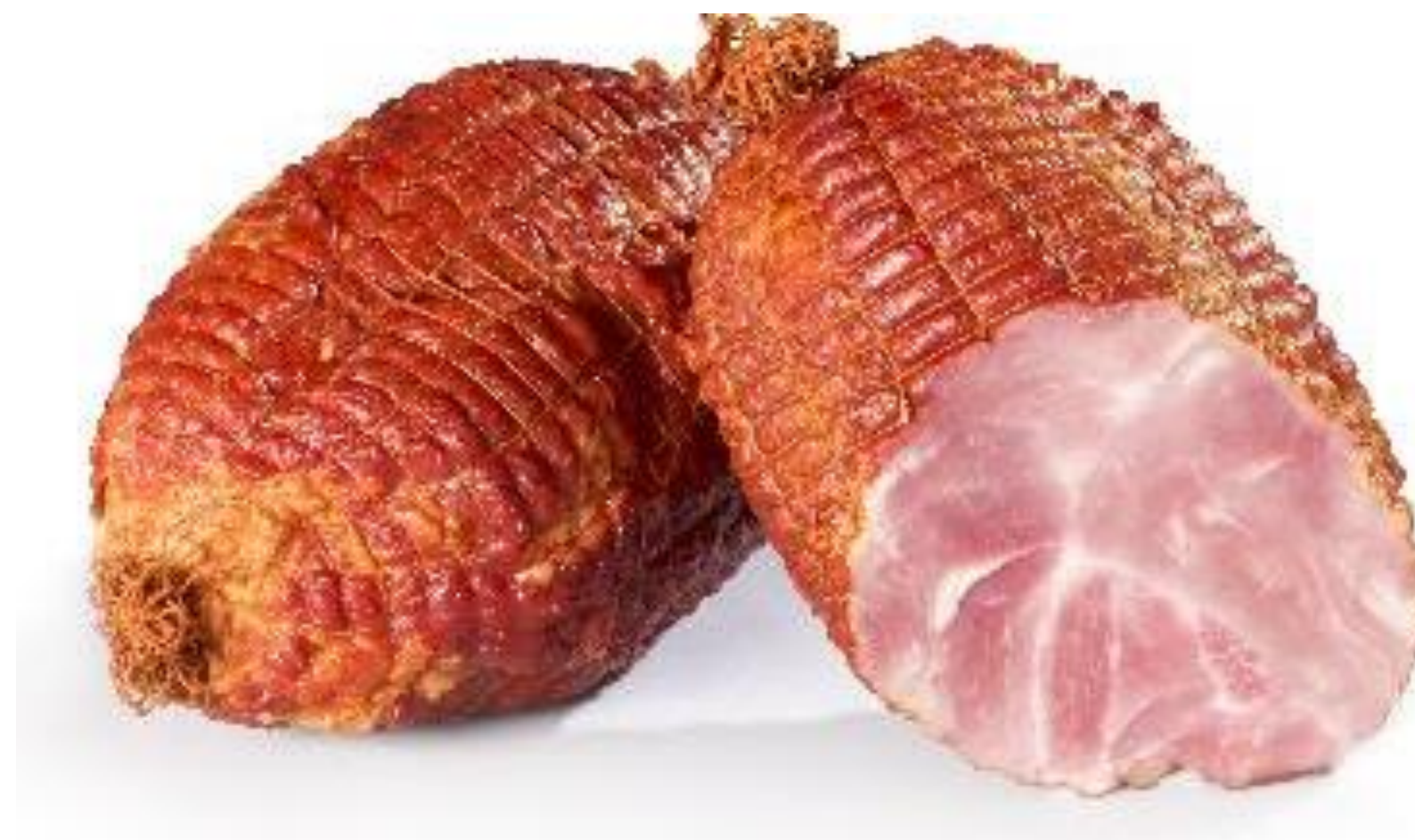
**HOGYAN IS
VÁLA SZUNK?**

HOGYAN IS VÁLASSZUNK?

**I. Nyers sonkák – füstölt:
Parasztsonka, darabolt comb,
lapocka, csülök (Crudo)**



**II. Hőkezelt sonkák - füstölt-főtt:
darabolt, kötözött comb, lapocka,
csülök (Cotto)**



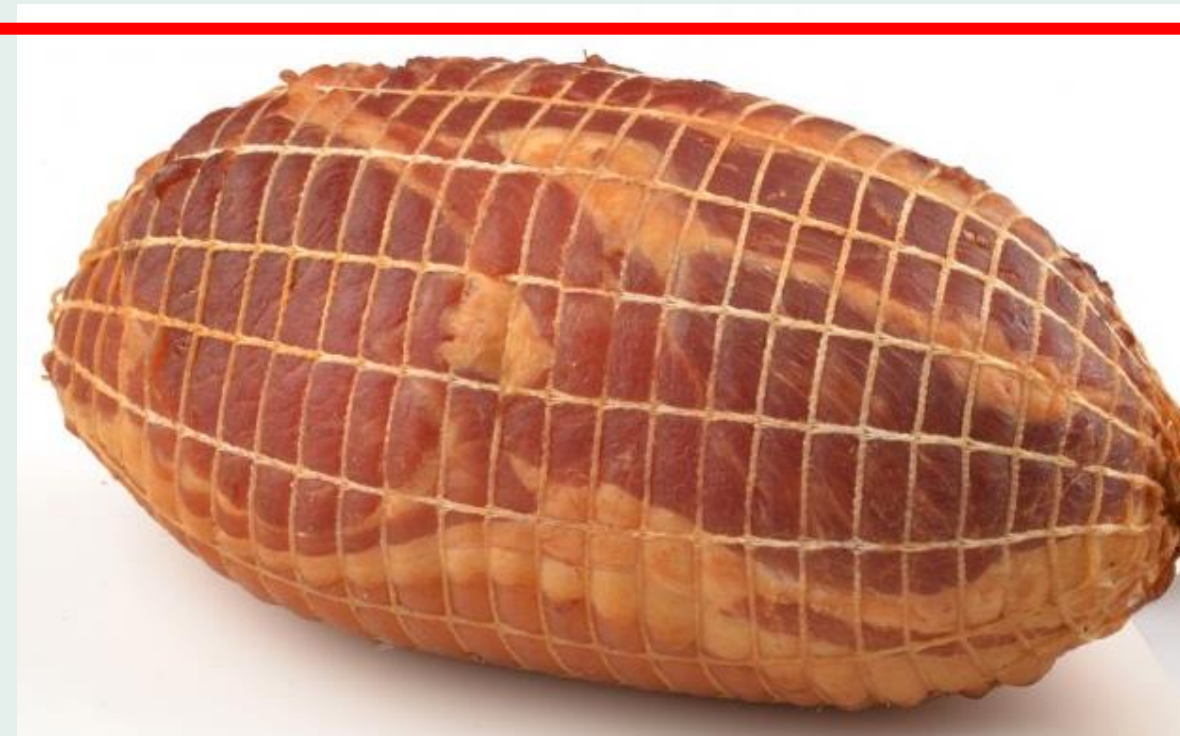
**III. Formában vagy bélben
hőkezelt sonkák**



HOGYAN IS VÁLASSZUNK?



	Parasztsonka	Nyers, hagyományos	Főtt, gyorspácolt
Sózás & pácolás	4-5 hét	14-20 nap	4-5 óra (adalék)
Füstölés	3-7 nap	1-2 nap	3-4 óra, és néhány óra főzés
Szárítás & érlelés	1-3 hónap	5-14 nap	-
Elkészítési idő	2,5-6 hónap	3-4 hét	2-3 nap
Eltarthatóság	Több hónap, hűtés nélkül	Néhány hét, kb. 10°C	Néhány nap, hűtve
Tömegveszteség	15-20%	1-8%	20-50% többlet
Fehérjetartalom	22-28%	16-24%	10-16%



HOGYAN IS VÁLASSZUNK?

- **Magyar alapanyagból készült**
- **Megbízható forrásból beszerzett**
- **Magyarországon előállított húskészítmény**
- **Vegyünk inkább kevesebbet, de abból jobb minőségűt**
- **Nézzük meg a készítmény fehérjetartalmát**
- **Figyeljünk az adalékanyagok típusára és mennyiségére**
- **Szükség esetén főzzük meg, és ízesítsük**



KÖSZÖNÖM MEGTISZTELŐ FIGYELMÜKET!

**Kellemes húsvéti ünnepeket és
jó étvágyat kívánunk a hazai sonkákhoz!**

