

8.3 I più comuni difetti dei salami

Tabella 8.3 - Condizioni di stagionatura dei salami in funzione della pezzatura e del diametro.

	Tempo in giorni	Salami di dimensioni e diametro					
		piccolo		medio		grande	
		T °C	UR	T °C	UR	T °C	UR
Stufatura (Asciugamento*)	0	20	90	18	85-90	18-20	85-90
	1	20	70-90	17	80-88	18-20	85-90
	2	18	70-80	16	80-86	18	70-80
	3	18	70-80	16	75-84	17	70-80
Asciugamento (Stagionatura*)	4	18	70-80	16	75-82	16	70-80
	5	18	70-80	15	75-80	15	70-80
	6	16	75-80	14	75-80	14	70-80
	7	14	75-80	14	70-75	13	70-80
	8	12	75-80	14	65-75	12	70-80
	9	12	75-80	14	65-75	11	70-75
	15	12	75-75	14	65-75	11	70-75
	25	12	70-75	11	65-75	11	70-75
	40			11	65-75	11	70-75
	50			11	65-75	11	70-75
70			11	65-75	11	70-75	
100					11	70-75	

* Soltanto per i cacciatori

8.3.4 Smelmatura

La cosiddetta "smelmatura" è un difetto che si manifesta particolarmente in alcuni tipi di salami ed è dovuta ad una non corretta o frettolosa manipolazione dell'impasto (comunque eseguita) in fase di preparazione. I grassi basso-fondenti si possono fondere per effetto della frizione e, anziché rimanere ben distinti dalla parte magra si disperdono nell'impasto. Questo fatto ha poi conseguenze negative in fase di stagionatura e ostacola l'omogenea disidratazione del salame.

8.3.5 Cattivi odori

Il sale alle concentrazioni con cui viene usato per il trattamento dei salami, svolge un'azione selettiva del tutto particolare sui batteri contaminanti: favorisce