

Κάπνισμα Κρέατος

Μέθοδοι & ασφάλεια στη διαδικασία

Κείμενο: Νίκος Βαλέτ,
Διπλ. Χημ. Μηχανικός



Οι παλιές νοικοκυρές το κάπνιζαν αργά στο τζάκι και το ονόμαζαν φουμικάδο στην Κέρκυρα, απάκι στην Κρήτη και σύγκλινο στη Μάνη... Στις μέρες μας το κάπνισμα του κρέατος είναι μια σύγχρονη και ασφαλής μέθοδος συντήρησης, ενώ συντελεί και στην υψηλή γαστρονομική αξία του προϊόντος.



Με τον όρο «καπνισμό» εννοούμε την έκθεση του κρέατος για προδιαγεγραμμένο χρόνο σε ένα ελεγχόμενο περιβάλλον καπνού, με σκοπό τη διατηρησιμότητά του για περισσότερο χρόνο, ειδικά δε σε συνδυασμό και με άλλες τεχνικές συντήρησης, αλλά και για να αποκτήσει το κρέας χαρακτηριστική γεύση και άρωμα.

Οι ιδιότητες του καπνού

Ο καπνός που χρησιμοποιείται για τον καπνισμό του κρέατος προέρχεται από την ελεγχόμενη ατελή καύση συγκεκριμένων τύπων σκληρών ξύλων σε μικρά τεμαχίδια (wood chips) στο θάλαμο καύσης. Το ξύλο, ως γνωστόν, αποτελείται

από κυτταρίνη και λιγνίνη, ενώ περιέχει υγρασία και πρωτεΐνες. Ειδικότερα, η κυτταρίνη προσδίδει με την καύση της φρουτώδεις αρωματικούς χαρακτήρες στο κρέας, ενώ η λιγνίνη δίνει την οσμή του «καπνιστού» αλλά και πικάντικους και γλυκούς χαρακτήρες.

Τέλος, η καύση των πρωτεϊνών προσδίδει τη μυρωδιά του ψημένου στο προϊόν.

Ανάλογα με τον τύπο των ξύλων που καίγονται αντίστοιχα αλλάζει και ο αρωματικός χαρακτήρας που αποκτά το κρέας. Το ξύλο της βελανιδιάς, της οξιάς, της καρυδιάς αλλά και ξύλα από καρποφόρα δέντρα (μηλιά ή κερασιά) θεωρούνται τα πιο κατάλληλα για τον καπνισμό του κρέατος, ενώ τα ρητινούχα πρέπει να αποφεύγονται.

Έλεγχος της καύσης

Ο έλεγχος της καύσης είναι πολύ σημαντική παράμετρος στη δημιουργία των αρωμάτων στα κρέατα που καπνίζονται. Στις κατάλληλες εγκαταστάσεις αυτό επιτυγχάνεται με τον έλεγχο της παροχής αέρα και της παροχής υγρασίας. Η επιθυμητή θερμοκρασία καύσης (θερμοκρασία των ξύλων, όχι του θαλάμου καπνισμού) είναι ανάμεσα στους 300°C-400°C. Στις σύγχρονες εγκαταστάσεις τα τεμαχίδια των ξύλων σιγοκαίνε σε ξεχωριστό ελεγχόμενο θάλαμο καύσης, ο δε καπνός αναμειγνύεται με την κατάλληλη ποσότητα αέρα και το μείγμα ανακυκλοφορεί εντός του θαλάμου καπνισμού, έτσι ώστε να επιτυγχάνονται ομοιόμορφες συνθήκες σε όλο το χώρο του θαλάμου και τα κρέατα να αποκτούν σωστό καπνισμό.

Μηχανισμός συντήρησης

Εκτός από το να δίνει γευστικούς αρωματικούς χαρακτήρες, ο καπνισμός βελτιώνει σημαντικά τη διατηρησιμότητα του κρέατος τόσο από μόνος του όσο και σε συνδυασμό με άλλες τεχνικές. Αυτό συμβαίνει γιατί μέσω του καπνισμού:

- Γίνεται παστερίωση στο κρέας.
- Μεταβάλλεται το περιβάλλον του κρέατος σε pH, λόγω της απορρόφησης όξινων ουσιών από την καύση του ξύλου και υγρασίας.
- Απορροφώνται από το κρέας ουσίες που προέρχονται από την ατελή καύση του ξύλου οι οποίες έχουν αντιμικροβιακές-συντηρητικές ιδιότητες αλλά και αντιοξειδωτικές.

Εδώ αξίζει να σημειώσουμε ότι παρά τις αντιμικροβιακές και αντιοξειδωτικές ιδιότητες του καπνού, ο καπνισμός από μόνος του δεν διασφαλίζει το κρέας από τη μικροβιακή αλλοίωση και αυτό γιατί δρα κυρίως στη επιφάνειά του και λίγο κάτω από αυτήν, αλλά επ' ουδενί δεν φτάνει στο κέντρο του. Για το λόγο αυτό συνήθως προηγείται η διαδικασία της αλάτισης ή της αλιπάστωσης. Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά μπορούν επιπλέον να προστεθούν.



Τύποι καπνισμού

Θερμός καπνισμός: Η θερμοκρασία του θαλάμου καπνισμού πρέπει να είναι πάνω από 60°C έως 85°C. Τα κρέατα που καπνίζονται με αυτήν τη διαδικασία είναι ασφαλέστερα για άμεση κατανάλωση, επειδή η υψηλότερη θερμοκρασία παστεριώνει το προϊόν. Κατά τη διαδικασία το κρέας παθαίνει μερική αφυδάτωση, ενώ μπορεί να χάνει μικρότερη ή μεγαλύτερη ποσότητα σε λίπος. Υψηλότερες θερμοκρασίες δεν πρέπει να εφαρμόζονται καθώς αυτό οδηγεί σε αφυδάτωση του κρέατος, συρρίκνωση και απώλεια σε υλικό. Πρόσθετες ύλες επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν (φωσφορικά), επειδή βελτιώνουν την κατακράτηση του νερού από το κρέας κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, με αποτέλεσμα να παραμένει ζουμερό.

Ψυχρός καπνισμός: Πραγματοποιείται σε θερμοκρασίες κάτω από 35°C (σε ορισμένες περιπτώσεις εφαρμόζονται και αρκετά χαμηλότερες στο θάλαμο καπνισμού) και γίνεται κυρίως για τον αρωματικό-γευστικό χαρακτήρα των κρεάτων. Ο ψυχρός καπνισμός συντελεί στη διατηρησιμότητα του κρέατος, αλλά λιγότερο από τον θερμό, καθώς δεν παστεριώνει το κρέας, το οποίο παραμένει πρακτικά ωμό και οι μικροβιολογικοί κίνδυνοι είναι σημαντικοί. Για παράδειγμα, το μπέικον, στο οποίο εφαρμόζεται ο εν λόγω καπνισμός, δεν πρέπει να καταναλώνεται ωμό.

Υγρός καπνισμός: Κατά την υγρή κάπνιση, οι χημικές ουσίες του καπνού έχουν προσυμπυκνωθεί με ειδικές τεχνικές και χρησιμοποιούνται συμπυκνωμένες ως γευστικοί-συντηρητικοί παράγοντες στο κρέας.

Καπνίστε το δικό σας κρέας

Ξεφεύγοντας από τα στενά όρια των τυποποιημένων προϊόντων, ένας έξυπνος τρόπος για να προσελκύσετε νέους πελάτες είναι να καπνίσετε μόνοι σας το χοιρινό, το κοτόπουλο, ακόμη και τα αλλαντικά που χρησιμοποιείτε. Στην ελληνική αγορά κυκλοφορούν πολλές συσκευές καπνίσματος, που καλύπτουν τις ανάγκες κάθε επιχείρησης ως προς το μέγεθος, την ισχύ κ.λπ. Οι περισσότερες από αυτές παράγουν αυτόματο, γλιαρό καπνό για 8 περίπου ώρες, σιγοκαίγοντας τεμαχίδια ξύλου. Φτιάξτε τσιγαρίδες, απάκι ή νούμπουλο, αφήνοντας το κρέας για 12 περίπου ώρες (πριν το καπνίσετε) μέσα σε άλμη για να γίνει ζουμερό, καρυκεύοντας κατ' επιλογήν. Ο χρόνος καπνίσματος εξαρτάται από το είδος του κρέατος, το βάρος και τη συσκευή που διαθέτετε. Και

μην ξεχνάτε ότι η προσοχή στη λεπτομέρεια είναι εμφανής σε ένα εστιατόριο που διαθέτει δικό του καπνιστήριο υλικών, καθώς είναι ένας τρόπος για να τονιστεί η «σπιτική» φιλοξενία που προσφέρει, με χειροποίητα προϊόντα φτιαγμένα με μεράκι και με βάση τις γευστικές παραδόσεις του τόπου μας.---

**Σύγχρονες
συσκευές
καπνισμού για
επαγγελματίες της
Μαζικής Εστίασης**

