



Kiranto Foods A/S
BY Bang & Bonsomer
Rugmarken 40
3520 Farum

Telefon: 44 95 47 42
Fax: 44 95 86 74
E-mail: KF@kiranto.dk

Nyt fra Kiranto Foods

Bang & Bonsomer køber Kiranto Foods A/S. Overtagelsen af Kiranto Foods er sket pr. 7 august 2019 og erhvervelsen af Kiranto Foods vil styrke Bang & Bonsomer position inden for fødevarerbranchen. Overtagelsen muliggør udvidelse af Kiranto Foods aktiviteter i de nordiske lande, og det giver Bang og Bang & Bonsomer en platform til at udvide sine øvrige forretninger i Danmark.

Kiranto Foods A/S forbliver som et brand for produkterne i Danmark.

Kiranto Foods har pr. 1 februar ansat Andreas Lange som Sales Manager. Andreas skal indgå som en del af vores salgs- og kundeservice team.

Andreas kommer fra en stilling som detailslagter i Bilka og har tidligere arbejdet i Føtex i 10 år. Andreas er uddannet detailslagter og fødevarer- teknolog fra Roskilde.

Andreas kan kontaktes på mail eller telefon:

Mail: andreas.lange@kiranto.dk
Telefon: +45 29 11 01 81

En god recept fra arkivet *Kro Salami*

Recept:

Svinekød (frossen)	70 kg.
Oksekød (fersk)	5 kg.
Spæk (frossen)	20 kg.
Salt	1,8 kg.
Nitritsalt	1,5 kg.
Hvid peber	0,3 kg.
Hvidløg	0,2 kg.
Hel, sort peber	0,2 kg.
Koriander	0,1 kg.
Dextrose	0,5 kg.
Carmin 4 %	0,1 kg.
Na.ascorbat (E301)	0,05 kg.
Bitec Starter LS-25	0,05 kg.

Farsfremstilling:

- 1) Det frosne svinekød fyldes i hurtig hakker
- 2) Bitec Starter LS-25, krydderier, dextrose, carmin og Na.ascorbat tilsættes
- 3) Spæk og fersk oksekød tilsættes
- 4) Salt tilsættes
- 5) Farsen fyldes i tarm

Fermentering og tørring:

- 1) Temperaturudligning 8-24 timer
- 2) Fermentering ved 24°C og 95 % RF til pH < 5,3 og rød farve er dannet efter 24-48 timer
- 3) Røgning 1 i ca. 2-4 timer
- 4) Tørring ved 20°C og 90 % RF, vægttab ca. 2 % pr. døgn (1 døgn)
- 5) Røgning 2 i ca. 2-4 timer
- 6) Tørring ved 18°C og 88 % RF, vægttab ca. 2 % pr. døgn (1 døgn)
- 7) Tørring ved 18°C og 86 % RF, vægttab ca. 2 % pr. døgn (1 døgn)
- 8) Tørring ved 17°C og 84 % RF, vægttab ca. 2 % pr. døgn (1 døgn)
- 9) Tørring ved 17°C og 82 % RF, vægttab ca. 2 % pr. døgn (1 døgn)
- 10) Tørring ved 12-16°C og 78 % RF, vægttab ca. 2 % pr. døgn (1 døgn)

Produktet er færdigt ved samlet vægttab på ca. 25 %.

Bitec starterkultur

Bitec starterkultur er mikroorganismer som er specielt skræddersyet til spegepølse og skinke fremstilling.

Man bruger også starterkultur i mange andre sammenhænge. Her kan nævnes f.eks. mejeri eller bagning.

Fremstilling af Bitec starterkultur foregår under de strengeste krav, som sikrer rendyrkede kulturer. Mikroorganismene udvælges efter egenskaber så som aromadannelse, syredannelse og farve.

De udvalgte mikroorganismer opbevares i en "kulturbank", så man altid har det samme stammemateriale til fremstilling af Bitec starterkultur. Dette sikrer, at kunderne altid får den samme ensartede kultur.

De færdige producerede bakterier blandes til en komplet Bitec starterkultur, som kan anvendes til spegepølse og skinkeproduktion. Alle batch af Bitec starterkultur kontrolleres for renhed og testes i f.eks. spegepølsefars, før de endeligt frigives til salg.

Der findes mange typer starterkultur til spegepølser. Når man vælger starterkultur til sin produktion, er der flere forhold at tage hensyn til som f.eks.:

- Hvilken type spegepølse?
- Hvilket salt/vandforhold er der i recepten?
- Hvilke råvarer anvendes?
- Tid vs. økonomi?
- Fødevarer sikkerhed?

Derfor er det altid en god idé at tage fat i din leverandør for at få den rette vejledning.

Hos Kiranto Foods kan vi hjælpe og vejlede dig med den rette starterkultur eller måske give dig inspiration til nye spegepølser, som skal afprøves.



KIRANTO FOODS A/S

Know-what

Præcis viden om, *hvad* man kan.

Know-how

Praktisk viden om, *hvordan* tingene gøres på en bestemt måde.

Know-why

Viden om, *hvorfor* tingene gøres på en bestemt måde.

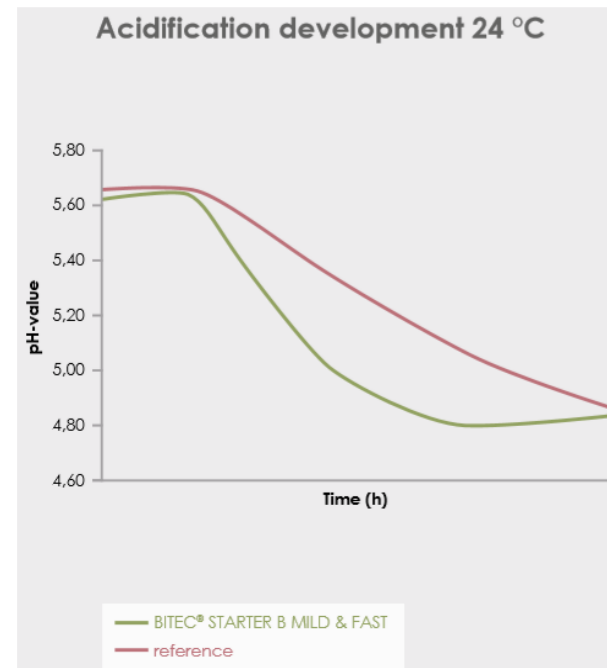
Starterkultur og fermentering

Når man anvender en starterkultur til fremstilling af sine spegepølser er det primært for at:

- Sænke pH, hvilket giver fast konsistens
- Øge fødevarer sikkerheden og forlænge holdbarheden
- Nitratreduktion, hvilket medvirker til farvedannelse
- Fedt og proteinnedbrydelse, hvilket giver aroma

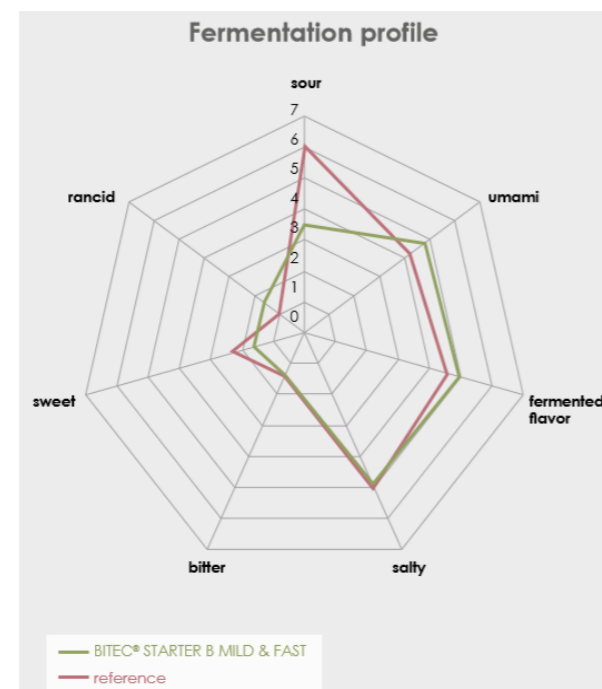
Første trin ved modning af spegepølserne er fermenteringen, hvor starterkulturen omdanner sukkerstof til mælkesyre. Temperaturen under fermenteringen afhænger af hvilken type starterkultur, man anvender, og hvilket produkt man fremstiller. I Danmark fermenteres typisk ved 24-26°C.

For at undgå at spegepølserne starter udtørring før pH er faldet til under 5,3, skal fugtigheden i klimaskab/røgovnen være på niveau med fugtighed i spegepøsefarsen, typisk 94-96 % RF. Kødets pH har betydning for vandbindingsevnen, og derfor skal man altid bruge gode, friske råvarer til sine produkter, for at opnå den mest optimale færdigvare. Man kan også sænke pH-værdien ved brug af GdL.



(III: Syrningshastighed m/u brug af Bitec starterkultur)

Fermenteringsforløbet er meget vigtigt for kvaliteten af de fermenterede produkter. Fermenteringen forløber typisk over 2-5 dage hvor pH falder og den typiske røde farve dannes. Starterkulturen vokser under fermenteringen med en faktor 100 fra ca. 2 mio./g til ca. 200 mio./g. fars. Udover at omdanne sukkerstof til mælkesyre, nedbryder starterkulturen også protein og fedtstof til aromastoffer. Efter endt fermentering vil spegepølserne være mere faste i konsistensen, have en rødlig farve og pH være sænket. Spegepølserne er efter endt fermentering klar til at blive tørret.



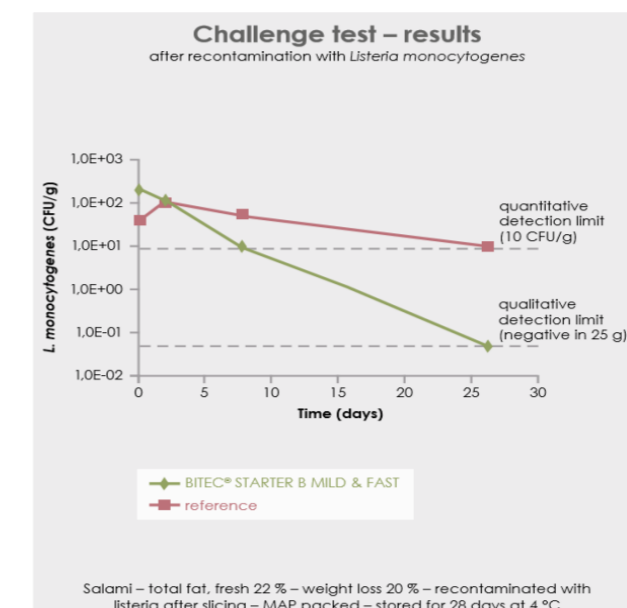
(III: Fermenteringsprofil m/u brug af Bitec starterkultur)

Efter fermenteringsprocessen er overstået, skal spegepølserne til tørring. Som grundregel ved tørring, skal man lade spegepølserne afgive sit vand frivilligt og ikke hvad man kan tvinge ud af dem. Det vil sige, at tørreprocessen skal forløbe i et tempo, hvor spegepølserne kan nå at slippe af med fugten inde fra og ikke tørre så hurtigt at overfladen tillukkes. Tørreprocessen styres med samme parametre som fermentering - temperatur og fugtighed. Jo lavere temperatur og jo højere fugtighed - jo langsommere tørring.

Hvad kan vi tilbyde af starterkultur

Sortimentet af Bitec starterkultur er bredt, og der findes kulturer til enhver type spegepølse som f.eks.:

- **Bitec starter R6**
Meget hurtig starterkultur til produkter med høj temperatur op til 36 °C. Er god til f.eks. pizzasalami og giver en mild aroma dannelse.
- **Bitec starter LS-25**
Meget hurtig starterkultur til hurtig modnet spegepølser, som giver en medium fast til fast konsistens, som er god til skærbare salamier. Giver en intens surhed aroma dannelse.
- **Bitec starter B Mild & Fast**
En starterkultur, som giver en god sikkerhed imod *Listeria monocytogenes* og samtidigt er en hurtig starterkultur. Giver en mild aroma dannelse selv ved en lav pH.



(III: Test af "Bitec starter B Mild & Fast" imod en tilfældig starterkultur, som er blevet kontamineret med *Listeria monocytogenes*)



- **Bitec starter SM 96**
Til skinker, hvor der ønskes en nitratreduktion. Giver en flot farve og en intens aroma dannelse.
- **Bitec starter LK 30**
Til traditionelle, langtidsmodnede spegepølser med mild aroma dannelse. Passer godt til produkter med skimmelsvamp.
- **Bitec starter LS 1**
En langsom starterkultur til traditionelle spegepølser med en middelhavs aroma dannelse.



Vi har mange varianter af starterkulturer og vi har helt sikkert også en, som du kan bruge i din produktion.

Så hvis du står med en udfordring i din produktion af spegepølser, eller bare gerne vil inspireres til at afprøve nogle af vores varianter af starterkultur, så kontakt os endelig.