**SUCUK YAPIMI**

Sucuk yapımında sığır, manda, koyun ve keçi gibi hayvanların etleri veya bu etlerin belli oranlardaki karışımları kullanılır.

Sucuk yapımını aşamalar halinde inceleyelim.

**1. Etin olgunlaştırılması:**

Sucuk yapımında kullanılacak etler, olgunlaşmasını tamamlamış ve asitliği 5,4-5,8 PH'a düşmüş olmalıdır. Bu amaçla et bir süre dinlendirilir.

**2. Kıyma makinasından geçirilmesi:**

Bu şekilde olgunlaşmasını tamamlamış etler,  kemiklerinden ayrıldıktan sonra büyük ayna bulunduran kıyma makinasından geçirilir.

Kıyma  makinesinde  kullanılan  bıçakların  keskin  olması, parçalanmanın tam olabilmesini sağlamak yönünden önemlidir.

**3. Kürleme yardımcı maddelerinin ilavesi:**

Ete daha sonra, tuz, sodyum nitrit, askorbik asit ve şekerden oluşan kürleme yardımcı maddeleri eklenir.

Kıyma haline getirilmiş ete, kesit yüzeyinde mozaik yapı sağlamak, kurumada yardımcı olmak ve ayrıca sucukta uygun yumuşaklığı elde etmek amacı ile yağ eklenir.

Kullanılan kuyruk ve kabuk yağlar, oda sıcaklığında uzun süre bekletilir ise üründe acılaşma ortaya çıkar. Bu nedenle kullanılan yağın taze ve işlemlerden önce donmuş hale getirilmiş olması gerekir.

Yağ eklenmiş hamura, üreticisine göre değişebilen çeşit ve miktarda baharat eklenir.

**4. Hamurun karıştırılması:**

Baharat ilave edilmiş hamur daha sonra karıştırma makinalarında içinde hava kalmayacak şekilde karıştırılır.

**5. Kalıplara doldurulması:**

Hazırlanan sucuk hamuru doğal veya yapay kalıplara doldurulur. Üretimin standart olabilmesi için kullanılan kılıflar aynı ağırlık ve aynı uzunlukta olmalıdır.

Kılıflara dolumdan sonra üretilen sucuk, tipine göre şekil verilerek bağlanır.

Eğer üretimde yapay kılıflar kullanılıyorsa kılıf oksijen ve su buharını geçirebilme ve büzülme özelliğine sahip olmalıdır.

**6. Askılara alma:**

Dolumdan sonra sucuklar birbirine değmeyecek şekilde askılara asılır,  kılıflardaki  suyun  süzülmesi  ve  hamurun  kılıfı  tamamen doldurması  için  10-15 C  de  6-12  saat  dinlendirilir.Daha  sonra olgunlaştırma odalarına alınır.

**7. Olgunlaştırma:**

Olgunlaşma sırasında bir yandan fermantasyon gerçekleşirken diğer yandan da kuruma sağlanır.

Fermantasyon doğal olarak veya sucuk hamuruna saf kültürler ilavesi ile yapılır.

Fermantasyon sırasında etteki karbonhidratlar veya dışardan eklenen şekerler, arzu edilen mikroorganizmalar ve özelliklede laktik asit bakterileri tarafından parçalanarak laktik asit oluşur ve dolayısıyla asitlik artar.

Olgunlaştırma süresince ürün hergün kontrol edilmeli ve son üründeki rutubet %40'a düşünceye kadar kurutma işlemine devam edilmelidir.

**Olgunlaştırma ortamı nasıl olmalıdır?**

Olgunlaştırma odalarında, olması gereken sıcaklık, bağıl nem ve hava akımı gibi koşullar, sucuğu olgunlaştırmada uygulanacak yönteme bağlı olarak değişir.

**Nem:**

Başlangıçta ortamdaki bağıl nem %95 olmalı ve olgunlaştırma süresinin sonuna doğru bu oran %75-80 lere kadar indirilmelidir.

**Hava akımı:**

Hava akımı ise başlangıçta genellikle 1m/sn iken olgunlaştırma boyunca kademeli olarak düşürülmelidir.

**Sıcaklık:**

Olgunlaştırmada ortam sıcaklığı genellikle 18-22°C arasındadır.

**8. Depolama ve ambalajlama:**

Sucuklar hemen satışa sunulmayacak ise 10°C nin altında % 65-75 bağıl nem ve 0,05 m/sn hava akımı olan soğuk depoda saklanmalıdır.

Rutubeti %40 a düşmüş, renk gelişimini tamamlamış, kesilebilirlik, tat ve aroma kazanmış ürün ambalajlandıktan sonra satışa sunulur.

Ürünü ambalajlamanın amacı şunlardır;

- Sucukta fiziksel ve kimyasal yapıda olabilecek değişiklikleri önlemek

            - Mikroorganizmaların yol açabileceği bozulmaları önlemek

            - Ürünü tüketici için çekici hale getirmektir.

Ürünün **kalitesi**ise şu özelliklere bağlıdır;

- Seçilen ham maddenin kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik özelliği,

- Üretim sırasında uygulanan işlemler,

- Üretim yerinin nemi ve sıcaklığı,

- Hava akımı ve

- Depolama koşulları.

Bunların herhangi birindeki olumsuzluk üründe çeşitli kusurlara neden olur.

Sucuklardaki kusurlar diğer et ürünlerinde olduğu gibi, genelde dış görünüşte, renkte, yapıda, tat ve kokuda kendini gösterir.