

“Dry Aged” işleminde sıcaklık ve nem kontrolünün önemi

Dry Aged ilk olarak 1920’li yıllarda Amerika’da uygulanan, etin dokusal ve tatsal açıdan daha aromatik lezzette ve yumuşak yapıya sahip olmasını sağlayan bir sistemdir. İşlem aslında etin uzunca bir süre (28 gün) dinlendirilip yaşlandırılmasıdır. Fakat şunu da belirtmeliyiz ki her ete kuru dinlendirme uygulamak doğru olmaz. Kuru dinlendirme uygulanacak et kesinlikle yoğun yağ yapısına sahip olmalıdır. Genellikle antrikot, t-bone ve pizola bölümleri Dry Aged için uygundur.



Kuru dinlendirme işlemi sırasında gerçekleşenleri en açık ve yalın hali ile şu şekilde anlatabiliriz. Büyük baş hayvanımızdan elde ettiğimiz et, her ne kadar yaşamsal fonksiyonları son bulmuş olsa da canlı bir yapıdır. Etin içinde bulunan enzim bakteri ve mikro organizmalar yaşamsal acıdan canlıdır. Bu enzim, mikroorganizma ve faydalı bakteriler 28 günlük süreç boyunca etin duvarlarına sanki bir pirana sürüsünün bir canlıya saldırışı gibi saldırırlar. Bu saldırı sonucunda et, içinde bulundurduğu tüm sinir ve kolesterol yapan zararlı yağ dokularından arınmış bir hale gelir. Aynı zamanda bu süreç boyunca ette belli bir oranda sıvı ve dış yüzeyinde de et kaybı yaşanır. Bu oran ortalama %25-30 civarındadır ki bu, gerçek anlamda bir maliyet oluşturmaz.



- Dry Aged yapılacak olan etin kesinlikle dış yağı oldukça kalın olmalıdır ki 28 günlük dinlendirme boyunca eti iyi bir şekilde korunsun. Aynı zamanda Dry Aged yapılacak olan ortamın sıcaklık ve nem şartları da oldukça iyi olmalıdır.

- Dry Aged işlemi için 0-1°C sıcaklık ve %86 nem oranı olan bir ortam gerekir.

Bu ortam şartları sağlandığında 28 günlük süreç sonunda elimizde %100 oranında Dry Aged yapılmış, dış yüzeyi tamamen kurumuş, içi ise tam anlamıyla dinlenip sert ve sınırlı dokulardan arınmış mükemmel yapıda bir et elde edilmiş olur.

Kuru dinlendirme yapılırken özellikle ortam şartlarının çok iyi ayarlanması ve kontrol edilmesi gerekir. Etimizin içinde bulunan ve yaşamını sürdüren mikroorganizmalar, enzim ve faydalı bakteriler eğer uygun ortam şartları iyi şekilde sağlanmaz ise bu sefer tam tersi kötü yönde çalışmaya başlar ve sağlık açısından tehlike oluşturmaya başlar. O yüzden bu konu görüldüğü ve anlatıldığı kadar kolay olmayan, oldukça dikkat edilmesi gereken bir husustur.

Belirtilen kritik değerlerin takibinin yapılması konusunda, **Testo ölçüm cihazları ile** sıcaklık/nem kontrolünü sağlayabiliriz.

Testo Ölçüm Cihazları ile Sıcaklık/Nem Kontrolünü Nasıl Sağlayabiliriz?

Dry Aged dolaplarındaki şartlar oldukça yüksek neme sahiptir. Ölçüm cihazında dikkat etmeniz gereken, nem sensörünüzün ortamdaki yoğuşmadan kaynaklanacak çiyleşmesidir. Bu durum, nem sensörünüzün ömrünü kısaltacak ve en önemlisi yanlış ölçüm almanıza sebep olacaktır. Sizlere bu konuda online sıcaklık nem izlemesi ya da kayıt alan ölçüm cihazlarımız ile nem filtreli modellerimizi önerebiliriz.

Sıcaklık/Nem Kayıt Cihazı

testo 176-H1 modelimiz ile kablolulu nem sensörümüzü filtre ile kullanabilirsiniz.

Filtre: Yoğuşmadan, su sıçramasından etkilenmez, agresif maddelere karşı dayanıklıdır. Yüksek nem aralığı ile uzun süreli ölçümlerde kullanılmaktadır.



testo Saveris 2 - WiFi Sıcaklık/Nem İzleme Sistemi

Gıdaların işlendiği ve depolandığı alanlarda otomatik sıcaklık veya sıcaklık/nem takibi yapabilirsiniz.

testo Saveris 2 Bulut tabanlı veri izleme sistemi sayesinde, sıcaklık ve sıcaklık/nem takibi konusuna yeni bir bakış açısı getirmiş olup, ölçüm verilerinin otomatik olarak toplanması, saklanması ve analiz edilmesi konularını önemli ölçüde kolaylaştırmıştır.

Gerek duyulan alanların sıcaklık veya sıcaklık/nem takibi konusunda personel dikkatsizliği ve zaman kaybını önleyebilirsiniz.



Detaylı teknik bilgi için lütfen bizimle iletişime geçiniz.

infotesto@testo.com.tr

0212 217 01 55