

Seminaro

„TRADICINIAI IR ALTERNATYVŪS MĖSOS BRANDINIMO BŪDAI“

anotacija

Yra dviejų rūšių mėsos brandinimo metodai: drėgnasis ir sausasis, kai mėsa įgyja specifinį ir raiškesnį skonį, tampa minkštesnė.

Sausai brandinta mėsa yra tradicinis brandinimo būdas, populiarus visoje Europoje, ypač Italijoje, Ispanijoje. Tai toks procesas, kai skerdenos gabalai su kaulu arba be jo brandinami pakabinti gerai ventiliuojamoje patalpoje keletą savaičių. Šis procesas keičia mėsos charakteristikas dviem aspektais. Brandinimo metu dalis drėgmės išgaruoja iš raumeninio audinio, ir tai suteikia mėsai geriau juntamą malonų aromatą ir skonį. Be to, natūralūs mėsos fermentai suskaido raumenyse esančius baltymus ir jungiamąjį audinį, todėl mėsa tampa minkštesnė, trapesnė, geriau pasisavinama žmogaus organizmo. Norint pasiekti ypatingą skonio specifiškumą, sausojo brandinimo metu gali būti naudojamas *Thamnidium* genties pelėsinis grybas, jo grybiena auginama mėsos paviršiuje. Dėl šių pelėsių veiklos gali būti pasiektas ypatingas brandintos jautienos skonis.

Drėgnai brandinta mėsa yra tokia, kuri paprastai laikoma uždaroje plastiko pakuotėse ir vakuume tam, kad išlaikytų drėgmę. Šiuo metu tai populiariausias jautienos brandinimo būdas JAV ir Jungtinėje Karalystėje. Jis yra populiarus tarp gamintojų, didmenininkų ir mažmenininkų, nes užima mažiau laiko: dažniausiai tik kelias dienas, nedideli drėgmės nuostoliai, todėl tokie mėsos produktai yra pelningesni, nei sausai brandinti.