

Συντήρηση των ψαριών με αλάτισμα και ξήρανση

/ Ε



Ο τρόπος συντηρήσεως

των ψαριών με αλάτι είναι γνωστός από αρχαιοτάτων χρόνων. Ως αλάτιση θεωρούμε την επεξεργασία εκείνη κατά την οποία χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο αλάτι, σε ξηρή και υγρή μορφή.

Η συντήρηση των ψαριών με την μέθοδο αυτή αποβλέπει στον εμποτισμό της σάρκας του ψαριού με μαγειρικό αλάτι.

Η αλάτιση των ψαριών μπορεί να γίνει ή με ξηρό αλάτι, οπότε τα ψάρια επιπάσσονται ή αναμιγνύονται με ανάλογη ποσότητα αλατιού ή με υγρά διάλυση αναλόγου πυκνότητας οπότε εμβαπτίζονται τα ψάρια μέσα σ' αυτή.

Στη ξηρή αλάτιση λόγω ωσμωτικών φαινομένων εξέρχεται μικρή ποσότητα νερού και έτσι δημιουργείται ποσότητα σαλαμούρας.

Το αλάτι πού είναι γνωστό και σαν μαγειρικό αλάτι είναι ουσία ή όποια αποτελείται από χλωριούχο νάτριο και από άλλες προσμίξεις.

Το αλάτι στη φύση απαντάται σε δύο μορφές είτε ως θαλάσσιο είτε ως ορυκτό.

Η ποιότητα του αλατιού πού χρησιμοποιείται για την συντήρηση των ψαριών καθορίζεται από τις ξένες ουσίες πού υπάρχουν σε αυτό, όπως το θειικό μαγνήσιο, θειικό νάτριο, θειικό ασβέστιο, ίχνη βρώμιου, ιωδίου κ.ά. ([περισσότερα...](#))