

TEMPERATURE DI COTTURA

Scritto da Damiano Savin

TRASFORMAZIONI CHIMICO FISICHE

Temperatura

Effetto

Controindicazioni

+100°

Temperatura di cottura delle verdure

+95°

Temperatura di denaturazione delle fibre delle verdure

+82°

Temperatura di cottura dei cefalopodi (piovra e seppia) e di tutte le carni con molto collagene (bolliti, bra

TEMPERATURE DI COTTURA

Scritto da Damiano Savin

Forte calo peso

+78°

Inizio denaturazione del collagene

+70°

Perdita del potere di ritenzione dell'acqua

Inizio fuoriuscita dei liquidi e conseguente calo peso

+68°

Denaturazione delle proteine miofibrillari

Il prodotto risulta sughoso

+65°

Denaturazione delle proteine

La carne ingrigisce

+64°

TEMPERATURE DI COTTURA

Scritto da Damiano Savin

Temperatura di pastorizzazione

Il prodotto deve rimanere a questa temperatura per 20 minuti

+60°

Limite superiore per la cottura delle carni al sangue

+58°

Temperatura ottimale per le carni rosse

+52°

Limite inferiore per le cotture al sangue delle carni rosse e dei pesci

Inizio forme vegetative dei batteri

+50°

TEMPERATURE DI COTTURA

Scritto da Damiano Savin

Pericolo, forte proliferazione batterica