

**Correspondentieadres:**

Trompet 18 A
2907 GD Capelle a/d IJssel
Mobiel : +31(0)6 518 361 16
Privé : +31(0)10 44 24 331
Fax : +31(0)10 45 80 501
E-mail : info@vanweelkoeltechniek.nl
Internet: www.vanweelkoeltechniek.nl

Bankrelaties:

Rabobank Nieuwerkerk-Moordrecht
rek. : 3452.00.543
IBAN : NL22 RABO 0345 2005 43
BIC : RABONL2U
K.v.K. : 29047121
BTW : NL0620.98.688.B01

Dry Age Meat,**v2 2016**

De kunst om het allerbeste uit vlees te halen.

Al eeuwen drogen mensen vlees om de houdbaarheid te vergroten. Nu gebruiken we deels deze oude techniek om tot smaakverbetering te komen. Bij het moderne Dry Age proces is de samenhang tussen het rijpen van het vlees en de houdbaarheid van groot belang. Eigenlijk hebben we een langere houdbaarheid nodig om voldoende rijpingstijd te krijgen.

De term Dry Age stamt uit de tijd van de grote kuddes Bisons op de steppe. De geschoten dieren werden in grote technische delen uitgebeend en in ongekoelde stoomtrein wagons naar de grote steden vervoerd. Men was erachter gekomen dat als men uit de wagons planken wegliep, zodat er voldoende luchtstroming langs de vleesdelen stroomde, het vlees zwart kleurde maar van binnen prachtig rood bleef, niet bedierf en mals en veel voller van smaak werd. Ook oudere vakslagers spraken over het rijpen van vlees wat met wisselend succes werd toegepast.

Deze oude kennis hebben wij de afgelopen jaren onderzocht, getest, doorontwikkeld en naar de huidige eisen aangepast. Daarbij hebben wij ons uitsluitend gefocust op rundvlees.

Het door ons ontwikkelde Dry Age Cabinet geeft de best mogelijke resultaten, het besturingssysteem is dynamisch. Groot voordeel is dat de besturing zelf een inschatting kan maken van de hoeveelheid vlees en het rijpingsproces in het cabinet waarna modulerend het proces wordt vertraagd dan wel versneld. Hierdoor is het mogelijk vers- en diversen stadia van rijping in één cabinet te kunnen plaatsen.

Al onze Dry Age Cabinetten zijn deels of geheel transparant. Op een perfecte manier kan men de verandering van het vlees volgen en deze kwaliteitsproducten onder de aandacht van uw gasten en klanten brengen. De Interesse is altijd groot en veel vragen worden gesteld.

Wat gebeurt er in ons Dry Age Cabinet:

De temperatuur fluctueert. Dit is een opvallend verschijnsel maar de temperatuur komt nooit boven de 6,2 graden en hiermee blijven we onder de wettelijke maximale bewaar temperatuur.

De temperatuur stijgt met regelmaat om de melkzuurenzymen de celwanden te laten afbreken want bij een blijvend lage temperatuur stopt deze werking.

Ook kijken we gedurende deze periode hoe snel de relative vochtigheid stijgt. De snelheid zegt namelijk iets over de inhoud, snelle stijging wijst op vers vlees.

We gebruiken de koelinstallatie ook om de luchtvochtigheid kunstmatig naar beneden te brengen.

In veel wat drogere lucht kunnen nauwelijks bacteriën verblijven, ook schimmels willen hier niet echt groeien. Eigenlijk is dit de hoofdreden dat er geen bederf optreedt.

Maar ook de reactie van het vlees zelf speelt hier een grote rol. De buitenkant droogt op en wordt donker van kleur, ook zal men een wittige waslaag zien ontstaan.

Door het drogen krimpt de buitenlaag, in de onderliggende cellen wordt het vet naar buiten geperst wat de witte waslaag geeft. We zouden nu kunnen spreken van een droog vacuüm. De binnenkant is immers door een harde donkere buitenlaag (de zogenaamde Dry Age huid) afgesloten van de bederfelijke buitenwereld.

Nu doet de tijd en aanwezige melkzuurenzymen hun werk doordat de melkzuurenzymen de hardere celwanden aantasten wordt het vlees malser maar ook de smaak ontwikkeld zich.

Vanaf dit moment is het net als wijn. Hoe lang laten we het ongeveer rijpen, dat is geheel aan u. Persoonlijk zou ik zeggen 20 tot 30 dagen. Langer is zeker goed mogelijk. Langer rijpen levert een wat nootachtige en door sommigen zeer gewaardeerde smaak op, zeker in de randen. Advies is dan ook niet te veel schoonsnijden of aftrimmen van de Dry Age huid.

We hebben weleens 200 dagen gerijpt. Het resultaat was prachtig knalrood vlees, goed van smaak, de textuur smeerbaar. Door dat er geheel geen celstructuur meer aanwezig is was het vleespasta geworden. Maar prachtig van kleur en goed op smaak.

Vochtverlies een leuk onderwerp waar zeker slagers mij altijd op wijzen. Want stelt men, vochtverlies is evenredig geldverlies. Dat is natuurlijk waar, maar ik wil u toch graag van het tegendeel overtuigen. Het vochtverlies loopt op tot 30% en stopt dan. Een Dry Age Steak zal tijdens bereiding direct bij juist zijn gebrek aan vocht en daardoor verminderde geleidbaarheid mooi dicht schroeien aan de buitenkant, de aanwezige suikers karamelliseren en mooi rood blijven van binnen zonder dat er bij het trancheren vocht uitloopt. Een verse steak echter zal eerst gaan sudderen en stoomvorming geven, het vocht moet immers eerst verdampen voordat de temperatuur kan oplopen. Wat het gewicht vers- en Dry Age vlees betreft, dat zal uiteindelijk gelijk zijn met dien verstande dat het vochtverlies op een ander moment gebeurt.

Waarop te letten:

Alleen goed vlees zal al zijn verborgen smaakpaletten prijsgeven. Bedenk hierbij goede kwaliteit is geweldig te krijgen, slechte kwaliteit niet goed te krijgen.

Werk schoon en kook de haken uit. Raak het haakdeel wat in het vlees geslagen wordt niet aan.

Laat het vlees vrij hangen. De lucht moet er vrij omheen kunnen wervelen. Het ophangen van het vlees heeft absoluut de voorkeur. Wilt u het vlees toch liggend presenteren, informeer dan naar onze speciale vleesrekken. Deze geven de minst mogelijke verstoring.

Het vlees mag elkaar niet raken, dat verhindert de luchtstroom en geeft natte smetplekken waar bederf kan toeslaan.

Nu is het slechts wachten op mooie resultaten. Vermeld moet hierbij worden dat er ook gebruik gemaakt kan worden van pre Dry Age vlees dit om de gewenste volumestroom te verkrijgen.

Dry Age vlees heeft een heerlijke kenmerkende geur, leer deze te herkennen door regelmatig in het Dry Age Cabinet te ruiken.

Dry Age vlees is behoorlijk hygroscopisch hetgeen de reden is dat het niet in een gemengde koeling gehouden kan worden, het neemt direct allerlei smaken en geuren op van andere producten.

Let hierbij ook op het schoonmaken van het Dry Age Cabinet. Gebruik hierbij geen of minimaal reinigingsmiddel. Pas ook op met ruitenreinigers, smaak besmetting gebeurt snel.

Onderhoudt uw Dry Age Cabinet door geregeld de condensor schoon te maken.

Nog één tip kan ik u meegeven,

Snij niet te veel af, echt zonde van het gewicht maar zeker wat betreft de smaak. Ook de wat hardere Dry Age huid herstelt zich behoorlijk tijdens het bereiden.

Met dit verhaal hoop ik u kennis en toegevoegde waarde te verschaffen ten aanzien van een prachtig product en bij te kunnen dragen aan uw positieve bedrijfsvoering.

Mocht u op- of aanmerkingen hebben, anekdotes of andere wetenswaardigheden hebben ten aanzien van Dry Age, laat het ons weten.

Wens ik u prachtige Dry Age resultaten

Aad van Weel

