

מהו בעצם בשר מיושן ואיך נעשה תהליך יישון בשר?

בשר טרי, מיד בתום השחיטה עובר תהליך טבעי של התקשות השרירים. זהו מצב בו הבשר קשה ואינו ראוי לאכילה. לשם ריכוך בשר והתאמתו למאכל, נדרש תהליך של יישון בו הבשר עובר תהליך ריקבון מבוקר (בתנאי טמפרטורה, לחות וזרימת אוויר מבוקרים וקבועים) כשהוא תלוי על ווים. תהליך זה מזרז את ההתרככות וההבשלה וכמו כן מתפזרים בו הטעמים והארומה המיוחדים של הבשר באופן טוב יותר.

סוגים של יישון בשר

ישנם שני סוגי יישון של בשר:

1. "יישון יבש" - ביישון יבש הבשר עובר התחלה של תהליך ריקבון טבעי, במהלכו משתחררים אנזימים אל תוך סיבי הבשר וגורמים לבשר להתרכך ולשנות טעמים. צבע הבשר אף הופך לכהה יותר ומרקמו עדין יותר. תהליך יישון בשר (יבש) מתבצע בחדרי קירור מיוחדים בעלי תנאי לחות וקירור מיוחדים ב-0 מעלות ובהם יכולים להיות נתחי בשר מיושנים מסוגים שונים, כאשר כל נתח בשר על פי סוג, גיל וכו' יקבל תהליך יישון וטיפול פרטני המתאים לו. נתח פילה למשל, זקוק לימים בודדים בלבד של יישון בעוד שנתח סינטה זקוק לשבועיים ונתח אנטריקוט יכול להזדקק גם לשלושה שבועות ואף יותר להתיישן כראוי.

2. "יישון רטוב" - בתהליך יישון רטוב, נשמר הבשר באריזות וואקום בהן הוא נותר למעשה בתוך הנוזלים של עצמו ועובר תהליך קצר יחסית שהופך את נתח הבשר לרך, עדין ומלא טעמים.

אין דעה אחידה לגבי תוצאת היישון בשתי השיטות ויש המצדדים בשיטה זאת או אחרת, שהרי כידוע על טעם ועל ריח אין להתווכח.

מה זה בשר קפוא מיושן?

צריך להזכיר בהקשר של יישון בשר גם את המושג, שהוא מעין הכלאה בין מין לשיאנו מינו- "קפוא מיושן". זהו בעצם "פנטט ישראלי", מושג שלא לקוח משום לקסיקון בשרים אך שגור בארץ (בעיקר בקצביות של רשתות שיווק). בשם בשר קפוא מיושן, מכנים שיטה בה בשר נשחט בחו"ל, הוקפא והוכנס לאריזת וואקום, הוא הופשר בארץ אז יש הקוראים לו "מיושן", למרות שבינו לבין מה שקראנו כאן יישון בשר, כל קשר הוא מקרי בהחלט....

שלא יעבדו עלייכם