

# Tichikin Anúk Ren Tumwunun Mwongo Sheet #23

Met kopwe sinei fan iten ewe Anúk

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## Pickling (férún mwongo an epwe namwotam esapw ngaw kai) me Fermentation (Mwongomei sooso an epwe namwotam) non Imwen Férún Mwongo

Mei wor unungat kinikin ika angangen férún mwongo an epwe sooso an esapw ngaw mwutir non ekewe imwen férún mwongo: sooson mwongo mei pwiich, sooson mwongo mei paat me sooni mwongo non pwusin chénún. Meinsin ekei napanapen fér ren sooson mwongo ir mei mwumwuta ese pwan wor met epwe kapacheta ren ewe Anúk Faniten Tmwunun Nimeochún Mwongo ika pwe ir mei apwonúeta metekei mei maketiwi. Ekkoch awawe ren ekkoch mwongo mei pachenong ren: kúri mei pikel ika sooso, dilly beans, pinewa me butter pickles me kimichi. Chemeni omw kopwe kéri ami we Public Health Authority (Meinap ika chón mesemes ren pekin Public Health) me mwen popwutan angangen férún mwongo non ami we imwen mwongo.

### Finatá #1: Sooson Mwongo Mei Paat me

Amas, ese ngaw mwutir (non-PHF) ren ekewe chén iira mei nomw non minen sooso mei paat iwe mei mwumwuta ar repwe aia ese wor kúúkún ika ese nomw non nenien apatapat ika ese pwan maketiwi date ren inet epwe ngaw pwe ese sooso non minen epwichipwich nupwen an fér.

### Finatá #2: Sooson Mwongo Mei Kaar

Chén ika féún ira mei sooso non mi kaar ir mei nomw non kinikin mwongo mei ngaw mwutir (PHFs). Nge ei mi tongeni epwe tawe fan núrún ew Anúk Ren Tumwunun Nimeochun Mwongo ren an epwe apatapateno ewe mwongo iwe nomw non nenien apatapat

úkúkún paatan epwe nomw fan 41°F epwe wor taropwen wón an epwe nomw non 7 ran. Chomwong nenien imwen mwongo ir mei féri ei nge ir mei chok achó kúkúni ren ar repwe pwan sotuni ekkoch resepi mi sókónó me epwe pwan sakopat ar nofitin mwongo mei mwonotá.

**Finatá #3: Natural fermentation** ew férún mwongo ren ekan **chén ika féún iira mei ammas** (pachenong kappich) repwe fér ika nomw non lactic acid iwe echok sooso núkún ese pwan nomw non nenien apatapat.

**Esapw wor mwongo mei fér seni miit ika iik repwe aia ngeni ei sókkun férún mwongo.** Ekei sókkun mwongo rese pwan nomw non nenien apatapat ika epwe maketiwi date ren inet epwe ngaw, pwokiten ewe pH ren ekei mwongo mei afat pwe ir mei apeti téén ménún samwau. Mei pesepes pwe ekewe imwen mwongo repwe aia ew pH meter ika pH test strips non ar nenien angang ar repwe katon me maketiwi ika mei unus me pwungupwug eoch férún an ewe mwongo sooso.

Ika ke finata omw kopwe féri met mei nomw núkún ekei anúk, iwe ke niit ew variance. Ren awewe, ekewe mwongo mei núkúnó non túkútúkún ika non káán ren ekewe mwongo mei pickle iwe re niit ew Variance non Oregon nge mi tongeni an epwe nomw non ewe national Code of Federal Regulations (Kapasen Anúk an Federal, CFRs) pwe ew mwongo mei wor acid non.

Ika epwe pwungunó pwe ewe mwongo ekan mei wor acid non ika nofit mi anisi an mwongo epwe namwotam, ewe operator epwe awesi ewe Better Process Control School (Sikun ika pekin kaé ren angangen férún me túmwúnún mwongo) me mina inet epwe fér ren ewe FDA epwe pwúngú ngeni 21 CFR 114.

**Ekkoch mwongo mei sooso ika fér an esapw ngawekai awewe ren yogurt, minik, ekewe minen miit ika seni iwe re chok mwumwuta ika pwe mi ketiw neur ewe variance.**



Pickles mei nomw non 'apatapat' mei mwutir me mecheres férún

Etinó non ach ewe variance webpage ren [www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx) ren tichikin pworous fan iten epwe ifa usun omw kopwe amasou ngeni ew variance seni ewe Anúk Fan iten Nimeochún me Túmwúnún Mwongo.

Aia ekewe co-packer (chón túkúmi pisek) mi laisen ar repwe féri me túkúmi ami kewe pisek pwe ina ew anemuitir omw kopwe angei omw kewe pisek ika mwongo nge a fen mwonota omw kopwe amémé.