از کجا بفهمیم گوشت فاسد شده است؟

1 دی 1403

اطمینان از اینکه محصولات گوشتی هنوز برای مصرف مناسب هستند، اهمیت زیادی دارد.

گوشت فاسد می‌تواند حاوی پاتوژن‌هایی مانند ای‌کولی و استافیلوکوک باشد که با بیماری‌های ناشی از غذا و علائمی از تب و گرفتگی معده گرفته تا حالت تهوع و استفراغ مرتبط هستند. گوشت خراب نیز مزه افتضاحی دارد و بوی ناخوشایندی می‌دهد.

به همین دلیل، توصیه می‌شود که روش تشخیص گوشت فاسد بشناسید تا در زمان خرید محصولی تازه دریافت کنید.

آیا فساد گوشت همیشه به راحتی قابل مشاهده است؟

خیر، فساد گوشت همیشه به راحتی قابل مشاهده نیست. در حالی که برخی از نشانه‌های فساد مانند تغییر رنگ، بافت لزج یا رشد کپک آشکار هستند، فساد می‌تواند بدون شاخص‌های بصری واضح نیز رخ دهد. باکتری‌ها و سایر میکروارگانیسم‌ها ممکن است قبل از اینکه گوشت هرگونه علائم خارجی تخریب را نشان دهد، سموم و محصولات جانبی مضر تولید کنند.

گوشت فاسد گاهی اوقات می‌تواند ظاهر طبیعی داشته باشد، اما همچنان بوی بدی بدهد که یک شاخص کلیدی از فساد است. علاوه بر این، برخی از باکتری‌ها مانند سالمونلا یا ای‌کولی به طور مشهودی گوشت را تغییر نمی‌دهند، اما در صورت مصرف می‌توانند خطرات سلامتی قابل توجهی داشته باشند.

بنابراین، تکیه بر ظاهر صرفاً روشی برای تشخیص گوشت فاسد نیست و عواملی مانند بو، شرایط نگهداری و تاریخ انقضا را نیز باید در نظر گرفت.

روش‌های تشخیص فساد گوشت

چند روش تشخیص گوشت فاسد وجود دارند که به شما کمک می‌کنند تا به سرعت گوشت خراب را شناسایی کنید و از خرید آن منصرف شوید. در ادامه به روش‌های تشخیص فساد گوشت اشاره می‌کنیم:

بررسی رنگ گوشت

بررسی رنگ گوشت علائم احتمالی فساد را نشان می‌دهد. برای مرغ خام، اگر رنگ بین رنگ سفید و صورتی داشته باشد. رنگ مایل به آبی و زرد نشانه فساد است. در مورد گوشت خام باید بگوییم که معمولاً رنگ صورتی مایل به قرمز در آن خواهد بود. اگر رنگ گوشت خام به سبز، قهوه ای و

خاکستری نزدیک باشد، نشان از فساد دارد. وقتی صحبت از گوشت چرخ کرده می‌شود، تشخیص آن کمی سخت‌تر است.

حقیقت این است که اگر قرمز روشن (ناشی از قرار گرفتن در معرض اکسیژن)، قرمز متمایل به ارغوانی (با خلاء مهر و موم شده) و قرمز مایل به قهوه ای (گوشت حیوان مسن‌تر یا ناشی از واکنش به نور خاص) باشد، خوردن آن هنوز هم خوب است.

رنگ قرمز روشن که می‌تواند با گوشت چرخ کرده مرتبط باشد که از نظر تشخیص تازه بودن بسیار فریبنده است. این رنگ ممکن است در نتیجه استفاده از مونوکسید کربن در فرآیند بسته بندی باشد. این فرآیند باعث می‌شود که گوشت چرخ کرده قرمز روشن باشد، اما لزوما به این معنی نیست که گوشت تازه است.

به طور کلی، رنگ گوشت باید تازه باشد و هرگونه رنگ تیره، کدر و غیر شفاف نشان از فساد دارد. به همین دلیل است که در کنار بررسی رنگ، باید فاکتور شناسایی دیگر را نیز در نظر بگیرید.

وارسی بافت گوشت

یکی از نشانه‌های مهم فاسد شدن گوشت این است که بافت خوبی ندارد. گوشت خام خوب باید در لمس سفت و کمی مرطوب به نظر برسد. گوشت‌های مرطوب، لزج، بسیار خشک، چسبنده، لغزنده یا پوسته پوسته شده ممکن است فاسد باشند.

اگر انگشت خود را به سطح گوشت فشار دهید، گوشت باید به عقب برگردد، نه جای انگشت شما در گوشت بماند. اگر یک گودال باقی بماند، این یک علامت هشدار است که گوشت بی‌کیفیت است.

اگر گوشت مرغ و قرمز تمایل به چسبندگی داشته باشد، به احتمال زیاد در شرف فساد است. کیسه محافظ گوشت را به آرامی بردارید، اگر گوشت به کیسه بچسبد و شما تلاش زیادی برای کندن محافظ به خرج دهید، گوشت تازه نیست. صرف نظر از بافت گوشت، کپک نیز نشانه فساد گوشت است. کپک معمولاً به رنگ سیاه یا سبز روی پوست گوشت دیده می‌شود. در هر صورت، اگر هر یک از این علائم

ظاهر شدند، بهتر است ریسک نکنید و گوشت را نخرید.

بوی گوشت فاسد

بوی بد گوشت یک روش تشخیص گوشت فاسد است. در حالی که قصابی‌ها ممکن است با نگه داشتن گوشت چرخ کرده در داخل بسته بندی مهر و موم شده، چشمان شما را فریب دهند، اما نمی‌توانند جلوی بوی آن را بگیرند. اکسیژن موجود در بسته بندی گوشت می‌تواند ظاهر یک گوشت خوب را نشان دهد، اما واقعیت ممکن است چیز دیگری باشد!

بهترین راه حل این است که گوشتی که خریداری می‌کنید را بو کنید. اگر بوی تند و ناخوشایندی می‌دهد، احتمالاً گوشت قرمز در حال خراب شدن است. همین امر در مورد گوشت مرغ نیز صدق می‌کند.

گوشت گندیده بعد از پختن نیز بوی بدی می‌دهد و نمی‌توانید حتی مقداری از آن را بخورید. به یاد داشته باشید، گوشت خام نیز بوی خوبی ندارد، اما آزاردهنده نیست و بوی فساد نمی‌دهد. بوی ید یا بوی فلز برای گوشت قرمز طبیعی است؛ اما بوی آمونیاک (مانند سفید کننده) یا گوگرد (مانند تخم مرغ آب پز) اینطور نیست و اغلب نشان از فساد و خراب شدن گوشت دارد.