

نحوه تشخیص سالم بودن گوشت چگونه است؟

در هنگام خرید گوشت قرمز و گوشت مرغ و برای نگهداری آن لازم است به نکاتی توجه داشته باشیم که سلامت مصرف کنندگان حفظ شود.

در این نوشته راههای تشخیص گوشت سالم توضیح داده شده است.

گوشت قرمز:

-رنگ گوشت باید رنگ طبیعی گوشت دام و به رنگ قرمز روشن بوده و نباید تیره باشد. تغییر رنگ قرمز به سبز، قهوه ای، خاکستری و سیاهی، دال بر فساد گوشت است.

-سطح خارجی گوشت نباید مرطوب یا خیس باشد و لایه لزج و چسبناک روی گوشت به معنی فساد گوشت است.

-گوشت نباید خشک و چروکیده باشد؛ بلکه باید سفت بوده و قوام خود را داشته باشد. گوشت دام های مسن و ماده، به اصطلاح دیر پخت بوده و سفت تر از گوشت دام های جوان و نر است.

-هیچگونه بوی غیر طبیعی ترشیدگی یا بوی تعفن یا بودار نباید از گوشت قرمز به مشام برسد و وجود بوی غیر طبیعی در محل اتصال گوشت به استخوان، نشانه فساد عمقی است.

-باید تمیز، عاری از خون مردگی، ضربه، قارچ زدگی و کبودی باشد و ذرات خارجی مشکوک در آن دیده نشود.

-گوشت موجود در فروشگاه باید متناسب با ظرفیت یخچال های موجود باشد. باید به شیوه بهداشتی تهیه شده و ممهور به مهر بهداشتی دامپزشکی باشد. از کشتارگاه های مورد تایید دامپزشکی تهیه شود و از خرید گوشت قرمز بدون مهر و برچسب دامپزشکی به جد خودداری کنیم.

-گوشت نباید در خارج از مغازه آویزان شود و گوشت موجود در یخچال، متناسب با ظرفیت یخچال باشد، یخچال نیز تمیز و در برودت مناسب تنظیم شود.

-در کنار گوشت قرمز، گوشت مرغ، ماهی، تخم مرغ کله پاچه تمیز نشده نگهداری نشود.

-عمر ماندگاری گوشت گوساله و گاو لاشه ای تازه در برودت یخچال پنج روز و در صورت منجمد بسته بندی شده، ۱۲ ماه (گوشت گوسفند تازه ۳ روز و منجمد بسته بندی ۹ ماه) است.

-شرایط نگهداری گوشت قرمز تازه در یخچال صفر تا چهار درجه و گوشت منجمد در فریزر های با برودت ۱۸- تا ۲۵- درجه سانتی گراد است.

-نگهداری، فروش و مصرف هرگونه ضمایم غیر خوراکی دامی مانند پستان، دنبان، غدد لنفاوی ممنوع است.

- بسته بندی مناسب باید خواص حسی، ظاهری و سایر ویژگی های گوشت را حفظ کند و گوشت را در برابر آلودگی های میکروبی و سایر آلودگی ها و در برابر خشک شدن و تبخیر سطحی حفظ کند و از نفوذ طعم، بو، رنگ و سایر عوامل خارجی جلوگیری کند و فاقد هرگونه خونابه باشد.

-عواملی که بهتر است بر روی بسته ها قید شود، شامل نام و نشانی فروشنده و قید جمله «ذبح اسلامی» است.

-در موارد واردات، مشخصات گوشت شامل نوع، سن، جنس، وزن، میزان چربی سطحی، همچنین وزن، محل کشتار، تاریخ کشتار و تاریخ انجماد در صورت منجمد بودن باشد.

-گوشت های بسته بندی شده موجود در فروشگاه باید با توجه به تاریخ مصرف مندرج بر روی آن و در یخچال نگهداری و در مدت کوتاهی به فروش برسد.

-چربی (خوراکی) باید سفت و سفید یا متمایل به سفید و بدون هیچگونه بو و قوام و رنگ غیرطبیعی باشد.

-گوشت های چرخ کرده را در بسته بندی های مورد تایید دامپزشکی تهیه کرد و در صورت عدم خرید گوشت چرخ کرده بسته بندی شده، به هیچ عنوان گوشت از قبل چرخ شده نباشد و تنها با درخواست مشتری و در حضور مشتری چرخ شود.

-مدت زمان نگهداری گوشت چرخ کرده تازه در دمای برودت یخچال (صفر تا ۴ درجه سانتیگراد) دو روز و گوشت چرخ کرده منجمد (بسته بندی معمولی) در دمای برودت فریزر (۱۸- درجه سانتیگراد) سه ماه است.

گوشت مرغ:

از نظر ظاهری، پوست مرغ باید به طور یکنواخت روی بدن کشیده و عاری از هر گونه پارگی یا تورم، خونمردگی یا تغییر رنگ و خراش باشد. هیچگونه بوی غیر طبیعی مانند بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد و عضلات دارای سفتی و قوام طبیعی و چربی‌ها به رنگ زرد روشن یکنواخت و بدون هر گونه بوی زننده باشد.

مرغ منجمد آماده طبخ علاوه بر ویژگیه‌ای یاد شده باید در کیسه‌های پلاستیکی شفاف و بی‌عیب و دست‌نخورده عرضه شود و در داخل بسته بندی خونابه یا آب منجمد شده وجود نداشته باشد.