

Не позволяйте себя обмануть

Подскажите, что нужно знать при покупке мяса птицы?

На вопрос читателей отвечает Г.А. Болштянская, начальник отдела ветеринарии и биологических ресурсов Омского референтного центра:

- При выборе как охлажденного, так и замороженного мяса птицы на прилавках магазинов следует обращать особое внимание не только на срок годности продукции, но и на внешний вид и запах. В процессе длительного хранения значительно изменяется внешний вид тушек: кожа становится сухой, ломкой, в местах соприкосновения тушек появляются желтые пятна и полосы. Кроме того подвергается порче цвет, вкус и запах жира, особенно быстро прогоркает жир гусей и уток.

Птицу хранят как в охлажденном, так и в замороженном состоянии.

Срок хранения охлажденного и замороженного мяса птицы зависит от условий хранения: температуры и влажности. При температуре не выше +8°C мясо птицы хранится не более 2 суток; при температуре от 0 до +6°C – до 3 суток; при 0°C срок хранения увеличивается до 5 суток.

Субпродукты менее устойчивы к воздействию внешней среды, поэтому их не рекомендуют хранить в охлажденном состоянии, однако, допускается хранение при температуре 0°C до 3 суток; от 0 до +6°C – 36 часов, при температуре до +8°C – не более 12 часов. Заморозка субпродуктов позволяет немного увеличить срок хранения, так при температуре от 0 до +6°C он составляет 48 часов, а при температуре до +8°C – 24 часа.

К сожалению не все владельцы предприятий розничной торговли хорошо ориентируются, каким образом, при какой температуре следует хранить тот или иной пищевой продукт, не всегда строго следуют рекомендациям по хранению товара производителей.

Будьте внимательны при выборе продуктов для вашего стола, воздержитесь от покупки некачественного продукта, не позволяйте себя обмануть!