

## Условия и сроки хранения мяса

От соблюдения условий хранения мяса зависит его степень сохранности, а значит, и обеспечение безопасности при дальнейшем его использовании. Холод позволяет максимально полно сохранить вкусовые, пищевые и технологические свойства мяса и мясопродуктов в течение длительного времени. При понижении температуры в мясе резко замедляются физико-химические, биохимические и микробиологические процессы. При низкой температуре тормозится или полностью останавливается рост микроорганизмов, а большинство бактерий совершенно прекращают рост при 0°C. Плесневелые грибы - при минус 11,6°C. К тому же, снижается активность ферментов в тканях. Но не следует забывать, что, хотя холод практически останавливает течение химических процессов в мясе, он не в состоянии исправить уже имеющиеся в мясе пороки и признаки порчи.

По термическому состоянию, мясо делится на: 1) парное - сразу после убоя; 2) остывшее - охлажденное после разделки до температуры 12°C, для домашней птицы и кроликов - не выше 25°C; 3) подмороженное - температура в бедре, на глубине 1 см, от - 3 до - 5°C; в толще мышц бедра - от 0 до - 2°C; 4) замороженное - которое подверглось замораживанию до температуры в толще мышц - не выше - 8°C. Температура хранения мяса по всему объему полутуши должна быть от - 2 до - 3°C.

Телятину не хранят в подмороженном и замороженном состоянии. Длительность хранения замороженного мяса зависит от вида мяса и температуры хранения.

При температуре - минус 25°C хранят: говядину - 18 суток, свинину и баранину - 12, мясо птиц - 14, говяжьи субпродукты - 10, свиные субпродукты - 6, бараньи субпродукты - 8 суток.

При минус 20°C хранят: говядину - 14 суток, свинину - 7, баранину - 11, мясо птиц - 12, говяжьи и бараньи субпродукты - 7, свиные - 5 суток

При минус 18°C хранят: говядину - 12 суток, свинину - 6, баранину - 10, кур, цыплят - 12, гусей, уток, индеек - 10, говяжьи и бараньи субпродукты - 6, свиные субпродукты - 5 суток.

При минус 12°C хранят: говядину - 8, свинину - 3, баранину - 6, гусей, уток, индеек - 8 суток.

Охлажденное мясо в тушах при влажности 85 % и температуре хранения охлажденного мяса минус 1°C можно хранить: говядину - 16 суток, свинину - 12, субпродукты - не более 2 суток. Следует помнить, что в процессе заморозки, охлаждения и последующего хранения мяса в тушах влага с его поверхности испаряется, вследствие этого масса туши немного снижается. Такой процесс называют усушкой. При таком охлаждении мясо действительно теряет в первые двое суток: свинина - 0,2, говядина - до 0,03

%. А дальше ежедневные потери равны 0,01 %. Для снижения усушки влажность в холодильных камерах должна быть приближена к ста процентам. При хранении замороженного мяса в блоках влага практически не теряется. При продолжительном хранении замороженного мяса, поскольку верхние слои подсыхают, мясо теряет свой естественный цвет.

В домашних условиях особенно важно соблюдать условия хранения мяса, потому что при неправильном хранении оно быстро портится и представляет опасность для здоровья человека. При соответствующем охлаждении (2 - 4°C) свежее мясо можно хранить несколько дней. Говядину допустимо хранить таким образом три - четыре дня, телятину и свинину следует переработать в течение двух - трех дней, а рубленое мясо необходимо употребить в день покупки. Чтобы хранить мясо еще три - четыре дня при температуре в холодильнике 5 - 6°C, рекомендуется проложить между кусками, ломтями мяса листы смазанной растительным маслом пергаментной бумаги, а затем завернуть все вместе в такой же смазанный растительным маслом пергамент. Отсутствие доступа воздуха предотвратит порчу, а мясо вследствие выдержки станет еще нежнее. К нему можно прибавить пряности: чеснок, травы или чили - это придаст мясу аромат. Следует помнить, что воздействие света и воздуха приводит к потере витаминов в мясе, поэтому мясо необходимо хранить в темном месте.

Существуют сроки хранения мяса в холодильниках при температуре 4 - 8°C: бутерброды с ветчиной и колбасой - 3 час, мясной фарш, голубцы с мясом - 6 ч., студни мясные, заливное мясо, котлеты мясные, колбасы ливерные, кровяные, зельц - 12 ч., мясо отварное, колбасы вареные, окорок, рулет, пельмени, цыплята отварные - 24 ч., мясо фасованное, кусковое - 36 ч., мясо жареное - 48 час. Эти сроки установлены были для предприятий общепита в советские времена. Они являются результатом длительных и тщательных исследований.

Каждый мясной продукт имеет свой срок хранения и использования. Если это замороженные полуфабрикаты, то его указывают на упаковках или банках. Например, срок хранения рубленых полуфабрикатов при температуре не выше 6°C - не более 14 час. Соблюдение условий хранения и использования гарантирует вашу безопасность.