

اصول انجماد مواد

غذایی

(I)

مرغ و ماکیان



شرایط رفع انجماد:

تکه های کوچک گوشت منجمد، ماهی و ماکیان میتوانند مستقیماً در حالت منجمد پخته شوند. پختن تکه های بزرگتر گوشت پستانداران مشکل است. اگر روش پختن مستقیم مورد استفاده قرار گیرد، درجه حرارت گرمخانه باید نسبتاً پایین باشد تا از زیاد پختن لایه خارجی غذا قبل از رفع انجماد قسمت های داخلی جلوگیری شود.

روش های دیگر رضایت بخش برای رفع انجماد تکه های بزرگ عبارتند از:

۱) رفع انجماد در یخچال

۲) رفع انجماد در حرارت اتاق با پوشش یا بدون پوشش

۳) غوطه ور کردن (بخصوص گوشت ماکیان بسته بندی شده در لایه نازک چسبیده به پوست) در آب سرد یا ولرم.

اگر هر کدام از دو روش آخر انتخاب گردد، زمان رفع انجماد باید حداقل باشد تا آلودگی ایجاد نشود.

سوختگی ناشی از انجماد چیست؟

در صورتیکه انواع گوشت بخوبی بسته بندی نشوند، لکه های قهوه ای رنگی در سطح آن پدید می آید که به این پدیده سوختگی ناشی از انجماد گویند.

برای جلوگیری از این پدیده و کاهش فساد ناشی از اکسیداسیون در طول نگهداری که باعث پایین آمدن کیفیت گوشت می گردد میبایست گوشت در مواد بسته بندی بادوام و مقاوم در برابر اکسیژن و بخار آب بصورت چسبیده به محصول بسته بندی گردد.

منابع:

مبانی فیزیکوشیمیایی نگهداری مواد غذایی (دکتر محمد صفری)

بهداشت و بازرسی گوشت طیور (دکتر اختیاری زاده، دکتر جهان بیما)

Food processing technology (by fellows)

Food pro. Mktg. March, 138. (Dixon, D.A., & Robe, K., (1966)

مزایای انجماد مواد غذایی:

کاهش درجه حرارت مواد غذایی تا نقطه پاینتر از انجماد، شرایطی را فراهم میآورد که رشد موجودات ذره بینی را متوقف میسازد. انجماد به نوبه خود بهترین روش نگهداری مواد غذایی بصورت دراز مدت است. در صورتی که عمل انجماد به روش صحیح انجام بگیرد طعم رنگ و ارزش غذایی محصول، باقیمانده و بافت آن نیز نسبتاً خوب نگه داشته میشود.

شرایط قبل از انجماد گوشت مرغ

وماکیان:

قبل از منجمد کردن گوشت مرغ و ماکیان در سردخانه باید از شرایط بهداشتی نگهداری آن در کشتارگاه مطمئن بود:

۱- مرغ و ماکیان به اندازه کافی رشد کرده باشند ولی پیر نباشند.

۲- فاقد جراحات بدنی باشند

۳- در شرایط کاملاً بهداشتی شسته و ضد عفونی شده باشند.

۴- دچار گندیدگی، خونریزی ناقص، لاغری مفرط، کوفتگی و شکستگی، التهاب شش، ضایعات بزرگ و خونریزی کشمشی، آب آوردگی شکم، سوختگی، تورم کبد (جگر سفید) طحال و کلیه (قلوه)، بریدگی پوست و وجود عضلات قهوه ای مایل به قرمز نباشند.

۵- لاشه هایی که فاقد احشاهستند نباید برای مصرف انسان پذیرفته شوند.

۶- در پرندگان گانی که سر آنها از لاشه جدا شده باشد باید قسمت های زیر برای انسان نامناسب قلمداد شوند:

نای، ششها (جگر سفید)، چینه دان (چلیک دان)

مری، روده، کیسه صفرا، زبان،

تاج و ریش

