

اصول انجماد مواد غذایی

(۲)

گوشت پستانداران



شرایط رفع انجماد:

در خصوص گوشت پستانداران در قطعات کوچک نیز همانند سایر گوشتها پختن مستقیماً میتواند در حالت منجمد صورت بگیرد.

ولی در مورد قطعات بزرگتر اگر روش پختن مستقیم مورد استفاده است، درجه حرارت گرمخانه باید نسبتاً پایین باشد تا از زیاد پختن لایه خارجی غذا قبل از رفع انجماد قسمت‌های داخلی آن، جلوگیری گردد. روشهای دیگر رضایتبخش رفع انجماد تکه‌های بزرگ مانند سایر گوشتها عبارتند از: رفع انجماد در یخچال، در درجه حرارت اتاق، غوطه‌وری در آب سرد یا ولرم در پوشش پلاستیکی چسبیده به پوست.

منابع:

مبانی فیزیکی و شیمیایی نگهداری مواد غذایی (دکتر محمد صفری)

بهداشت و بازرسی گوشت طیور (دکتر اختیاریزاده، دکتر جهان پیمان)

Food processing technology (by fellows)

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



عملیات بعد از خروج مواد غذایی از سردخانه:

موقعی که محصولات غذایی را از سردخانه به یک محیط گرم وارد کنند، بدلیل پایین بودن درجه حرارت محصول رطوبت روی سطح آن متراکم شده و قطرات آب روی آن رافرامیگیرد. در این شرایط امکان رشد موجودات ذره بینی بوجود می‌آید که باید تهویه به اندازه‌ای باشد تا محصول را گرم و خشک کند و محصول بدون تاخیر مصرف شود.

انجماد چیست؟

انجماد یعنی کاهش درجه حرارت معمولاً ۱۸- درجه سانتیگراد و یا کمتر و متبلور کردن قسمتی از آب و برخی مواد محلول..

اگر انجماد در خصوص انواع گوشتها بخوبی صورت بگیرد، میزان از دست دهی مواد غذایی به حداقل میرسد و گوشت کیفیت، تردی و تلزگی خود را حفظ میکند.

۱

۱

شرایط قبل از انجماد گوشت پستانداران:

(شرایط کشتارگاه)

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

لاشه های حیوانات ذبح شده تا بالای نقطه انجماد (۱۰-۲۰ درجه سانتیگراد) بمدت حداقل ۲۰ ساعت سرد شده باشند.

این عمل باعث میشود گوشت سفت نشود و آلودگی آن نیز به حداقل برسد.

برخی انواع گوشتها (گوشت گاو یا گوساله) باید بمدت چند روز در درجه حرارت سرما (غیر از انجماد) نگهداری شده باشند.

۲

عملیات قبل از انجماد:

۱- به تکه های بزرگ تقسیم شوند این عمل باعث می شود میزان از دست دهی مواد مغذی آن به حداقل برسد.

۲- چربیهای قابل رویت آن در حدامکان گرفته شده باشد.

۳- ضروری است جهت جلوگیری از سوختگی ناشی از انجماد، گوشت در مواد بسته بندی بادوام و مقاوم در برابر نفوذ اکسیژن و بخار آب، بصورت چسبیده به محصول بسته بندی گردد

۳