



CARNE BOVINA



Cuidados na hora da compra e no armazenamento em casa!

Ao ir ao mercado...

- Sempre que ir ao mercado usando máscara, para evitar se infectar e contaminar alimentos.



- Higienizar as mãos com álcool em gel antes e após pegar nos produtos.

IMPORTANTE LEMBRAR QUE A Covid-19, por ser um vírus, ao contrário de bactérias, só consegue se multiplicar em seres vivos. Mas pode ficar depositada em superfícies e embalagens!

Em casa...

- Ao chegar em casa, lavar as mãos com água e sabão!
- Com cuidado, deve-se retirar a embalagem e jogá-la no lixo. Enquanto isso a carne bovina deve ficar em um recipiente provisório. Você deve lavar as mãos muito bem com sabão antes de acondicionar a carne em uma nova embalagem!
- O congelamento deve acontecer de forma rápida, então o ideal é que a carne seja congelada em pequenas porções



Nunca deixar congeladores e freezers super lotados! isso dificulta a circulação do ar frio

DICA
Em supermercados encontramos embalagens próprias para serem usadas no congelador!

Descongelamento

O segredo para um descongelamento correto é ser feito de forma gradativa e natural!

O ideal é manter a carne dentro da embalagem onde foi guardada e sobre refrigeração de 2 a 10° graus!

A melhor opção é dentro da geladeira por 12 horas ou de um dia pro outro!

Mas caso tenha pressa pode se descongelar com o auxílio do microondas!



NUNCA podemos descongelar uma carne e congelar novamente! Uma vez descongelada ela pode virar uma fonte propícia de proliferação de bactérias!

Preparo da Carne



- As mãos devem ser muito bem lavadas antes do preparo dos alimentos, e sempre que se interrompa para fazer outra coisa.
- Utensílios como tábuas de carne e facas devem sempre ser muito bem lavados também, antes e depois de usados no preparo da carne bovina.
- A limpeza deve ser preferencialmente feita com água quente e sabão.
- O ideal é evitar cantar ou falar enquanto se manuseia a carne

VOCÊ SABIA?
Não se deve utilizar utensílios que foram usados com carne crua para outros alimentos sem estar bem lavados! Pois pode gerar contaminação cruzada.

Fontes de pesquisa:

<https://www.beefpoint.com.br/higiene-e-manipulacao-da-carne-bovina-20518/>

<https://g1.globo.com/fique-em-casa/noticia/2020/04/10/coronavirus-como-higienizar-as-compras-do-mercado-ou-da-feira.ghtml>

Fontes das imagens:

Aplicativo Canva

<https://consultoradealimentos.com.br/tag/descongelamento-de-alimentos/>

<https://blog.novasafra.com.br/2018/05/09/confira-4-dicas-para-refrigeracao-e-congelamento-de-carnes/>

GRUPO

Cristian Zatorre RA 5827690

Daffiny Silva Rezende RA 1650768

Jéssica Lopes C. Farias RA1889896

Kelly Cristina Francischini RA 6831704

Letícia dos Santos Toffino RA 1882580