

VOCÊ SABE ARMAZENAR A SUA CARNE DA FORMA CORRETA?



- O hábito do consumo de carne fresca bovina chegou a ser uma das maiores médias de consumo de alimentos diário por pessoa no Brasil.
- Os consumidores querem sabor, maciez, textura, cor, e afins, de qualidade.
- É necessário uma boa maturação e um bom processamento e, nos mercados, uma correta armazenagem. Mas, também, o armazenamento e demais cuidados depois que chega ao consumidor é essencial para garantir a integridade da carne.

Adrienne Caroline: 8650492
Anny Caroline 1735240
Bruna Weihmayr: 1621062
Daniella Mendes: 1792380
Gabriella Arello: 1809358
Julio Cesar: 1677053



5 ERROS MAIS COMUNS:

- 1- Utilizar a mesma tábua e utensílios para manipular diversos tipos de alimentos:**
Utilizar o mesmo pegador, a mesma faca e a mesma tábua para diversos ingredientes, pode ser uma fonte de contaminação cruzada.
Uma dica é separar os utensílios por cores para evitar a confusão.
- 2- Deixar alimentos perecíveis fora de refrigeração:**
Ficam expostos às temperaturas que se encaixam na zona de perigo de contaminação de alimentos.
- 3- Não lavar as mãos para manipular os alimentos.**
- 4- Usar tábuas e outros utensílios de difícil higienização ou com ranhuras.**
Desgastes e ranhuras acumulam resíduos nas superfícies e podem facilitar a proliferação de microrganismos patogênicos.
- 5- Deixar os alimentos prontos à temperatura ambiente por muito tempo.**
Os alimentos nunca devem ficar à temperatura ambiente por mais de 2 horas, este detalhe tão comum pode ser a causa de uma DTA (doença transmitida por alimentos)



FORMA CORRETA:

- Verificar sempre sua procedência, se possui o carimbo na peça (com o número do registro), aspectos do produto, não devem ter mau cheiro, e devem estar em um ambiente higienizado e com temperatura adequada
- O transporte até em casa deve ser o mais breve e se possível em sacolas térmicas
- O ideal é que fiquem em temperaturas menores a 7°C
- Carnes refrigeradas: é necessário consumir em até 48 horas, após esse período devem ser congeladas
- Para manter a maciez e sabor o ideal é que a carne seja descongelada dentro da geladeira de forma lenta, nunca em temperatura ambiente ou água quente por conta de possíveis proliferações bacterianas e perdas de nutrientes.



MITOS E VERDADES:

Não se pode congelar carne já assada! Mito

Sim, a carne assada pode ser congelada. O ideal é fatiar a carne em porções menores e congelar o molho à parte. Bifes feitos à milanesa, almôndegas e bifes à parmegiana também podem ser congelados prontos desde que fatiados para melhor conservação.

A carne congelada pode durar meses!

Verdade

Carnes congeladas em pedaços têm prazo de validade de até 8 meses. Já a carne assada ou bifes crus têm prazo de validade de até 6 meses se congeladas, enquanto a carne moída tem prazo de validade de até 3 meses. Isso tudo, quando congeladas de forma adequada e certa.

Descongelar a carne fora da geladeira é o mais recomendado! Mito

Não coloque a carne para descongelar fora da geladeira, pois isso irá favorecer a proliferação de bactérias e a perda de nutrientes.

Não se pode levar a carne (independente do formato) do freezer diretamente para a panela para o preparo imediato! Mito

Sim! Podem-se levar bifes e carne moída, por exemplo, congeladas direto para a panela. Isso acontece porque os bifes congelados perdem menos água e a sua parte interior demora muito mais tempo para passar do ponto, permitindo que a parte externa fique dourada e a carne abaixo da superfície mantenha a sua suculência, que é o desejado principalmente pelo consumidor

Quanto mais rápido o congelamento da carne, melhor o descongelamento, além de qualidade e integridade da carne! Verdade

Quanto mais rápido a carne congelar, melhor, pois menos cristais de gelo se formarão no seu interior.

O ideal para congelamento das carnes frescas é fazer com a peça inteira, pois ao cortar, há perda nutricional! Mito

O recomendado é que ela seja cortada em pequenas porções, pois os pedaços maiores levam mais tempo para congelar, criando cristais de gelo no seu interior que ao descongelarem irão alterar um pouco o sabor da carne e levarão os nutrientes embora.

