

TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



T P O A

2020

Ketllyn Lemos	RA : 8549090
Ramon Anjos	RA : 8532627
Juliane dos Santos	RA : 8955031
Roberta Silva	RA : 8799952
Joyce Odakura	RA : 7798089
Lais Machado	RA : 5449940
Fernanda Belarmino	RA : 8285699

COMO ARMAZENAR CARNES FRESCAS CORRETAMENTE

No momento em que o mundo vive muitas pessoas estão estocando alimentos, porém, é importante que esse armazenamento seja feito corretamente.

Armazene em temperaturas baixas, no freezer da geladeira a -10°C

Verifique a validade e coloração das carnes

Não limpe as carnes antes de guardá-las, a gordura e cartilagem funcionam como uma capa protetora

Leve ao congelador em pedaços inteiros

Na hora de descongelar tire um dia antes e deixe na geladeira, pois manter em temperatura ambiente aumenta a chance de contaminação

Guarde em recipientes limpos e feche-os bem

