



COMO ESCOLHER A MELHOR CARNE DO MERCADO

O crucial na escolha de uma boa carne bovina é a coloração, independente se você for comprar carne em bandeja, à granel, ou à vácuo, pois é o indicador de como o animal foi abatido, como a carne foi conservada e se é fresca ou não;

Por isso, opte sempre pelo vermelho púrpura, cereja ou vermelho brilhante.

Carnes amarronzadas são indício de estresse pré-abate e por consequência são carnes mais secas e firmes

✂ Escolhendo carne bovina da bandeja

O filme plástico não deve apresentar "suor" ou estar melado na parte de baixo da embalagem, pois significa que a carne perdeu líquido por alteração de temperatura e já não é a melhor escolha.

Evite comprar carne moída em bandeja pois possui maior superfície de contato com o ambiente, tendo maiores chances de contaminação. Prefira sempre pedir ao açougueiro que moa a carne na hora

✂ Carne embalada a vácuo

A retirada do ar da embalagem a vácuo a mantém conservada por mais tempo. Garante mais sabor, cor, frescor, textura e o mais importante, uma perda mínima dos nutrientes

✂ Escolhendo carne à granel

Possui algumas vantagens como: poder escolher qualquer tipo de carne, cortar no tamanho que desejar, pedir para retirar pedaços indesejáveis.

Considerações finais-

A embalagem precisa ter:

- Data de produção: dia, mês e ano. Procure comprar carne em bandejas com data de produção, de preferência, do mesmo dia da compra;
- Data de validade: também tem que apresentar dia, mês e ano.

A peça não pode conter de maneira alguma

- Pontas de nervo, hematomas, coágulos, pedaços de ossos e cartilagens, tinta de carimbo, graxa e pelos.

Feito por:

Leticia Sobral 2157677

Ana Paula De Conti 2372814

Carolina Américo 8429987

Nayara Delgado 2179991

FMU

Professor: Andre Assi