

С наступлением майских праздников начинается сезон загородных пикников, дачных поездок, отдыха на берегу водоемов, приготовления шашлыков.

Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай рекомендует придерживаться нескольких простых правил при выборе мяса, чтобы шашлык получился вкусным и безопасным для здоровья.

Покупайте мясо в специально оборудованных для этого торговых точках — только там созданы правильные условия для его хранения и реализации: вентиляция, холодильное оборудование и т.д.

Перед тем как покупать мясо на рынке или в магазине, оцените его внешний вид и цвет, состояние жира и сухожилий, консистенцию, запах.

ВАЖНО ЗНАТЬ!

- Свежее мясо качественное, если у него:
- тонкая сухая корочка бледно-красного цвета;
- жир белый, кремовый или желтоватый;
- запах свежий, естественный, без специй, химии и признаков гнили;
- плотная консистенция;
- ямка, которая образуется при надавливании, быстро выравнивается;
- при варке образуется ароматный, прозрачный бульон.

Иногда под видом охлажденного продается размороженное мясо. Оно не опасно для здоровья, но содержит меньше полезных веществ и менее вкусно, чем свежее. Чтобы распознать обман, обратите внимание на поверхность туши и сухожилия. У размороженного мяса поверхность красная, жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет, а сухожилия мягкие, рыхлые и тоже ярко-красные.

ВАЖНО ЗНАТЬ!

Если при покупке мясо не внушило вам подозрений, его неудовлетворительное качество может обнаружиться в процессе готовки. Обратите внимание на прозрачность и запах бульона, образующегося при варке: если бульон мутный или имеет странный запах, это значит, что мясо непригодно в пищу.

Признаки некачественного мяса:

- Потеки внутри упаковки свидетельствуют о том, что она была повреждена или мясо хранилось неправильно;
- Если надавить пальцем на поверхность несвежего мяса, то ямка выравнивается медленно (1 минуту и дольше);
- В мышечной ткани испорченного мяса видны белесоватые пузырьки или другие посторонние включения;
- Консистенция мягкая, дряблая;
- Внутренняя поверхность куска липкая или покрыта слизью;
- Запах кислый, гнилостный, затхлый;
- Бульон при варке отдает гнилью;
- Цвет на разрезе серый или зеленоватый, местами почерневшая поверхность;
- Серый жир — признак лежалого продукта.

ВАЖНО ЗНАТЬ!

Продавцы могут вымачивать испорченное мясо в уксусе или марганцовке, чтобы избавиться от несвежего запаха. Если края куска нечеткие, размытые, то, скорее всего, мясо вымачивали в уксусе. Розовый жир и желтые кости — признак замачивания в марганцовке.

Если вы решили купить в магазине замаринованный шашлык, не старайтесь выбирать его только по внешнему виду. Важно изучить маркировку. Желательно, чтобы на ней, кроме общей массы, был прописан сорт мяса: выбирайте высший или первый (во всех сортах ниже будет много сухожилий). Необходимо обратить внимание на состав продукции, в том числе консерванты: убедитесь, что в составе нет фосфатов. Если в составе значится пищевая добавка E450, лучше отказаться от покупки - это влагоудерживающий агент.

Также необходимо обратить внимание на дату изготовления: производственный маринад может храниться не более недели. Лучше, когда дата проштампована на банке. Если ваш выбор шашлык, упакованный в пластиковое ведро, проверьте крышку. Она должна быть слегка вогнутой, ни в коем случае не вздутой.

Лучше брать мясо в заводской упаковке, при этом в нем не было слишком много жидкости. Охлажденное хорошее мясо поглощает маринад, а замороженное мясо залитое уксусом, наоборот выделяет сок.

Уксусно-лимонные маринады не дают испортиться мясу в течение 3 дней, а мясо в майонезно-кефирном соусе портится быстрее. Состав «правильного» шашлыка-полуфабриката: свинина, соль, уксус, лук свежий, специи (перец, имбирь, кориандр и т.п).

Приятного отдыха!