

О рекомендациях по выбору мяса для шашлыка

27.04.2021 г.

Роспотребнадзор напоминает, что хороший шашлык получается из мяса хорошего качества и грамотно подобранного маринада.

Опасно покупать мясо на уличных лотках в местах несанкционированной торговли, с машин, вдоль дорог. Как правило, у продавцов такой продукции отсутствуют документы, подтверждающие происхождение мяса и здоровье животного перед забоем, а значит можно приобрести мяса больного или даже павшего животного. И, в этом случае, можно не только заразиться инфекционными болезнями, общими для человека и животного, такими как сальмонеллез, бруцеллез, но и паразитарными заболеваниями.

Покупать мясо лучше в магазине или на рынке, где контроль за его качеством и эпидемиологическим благополучием осуществляют специалисты ветеринарно-санитарной лаборатории рынка.

Самый достоверный способ определить свежесть мяса - надавить на него подушечкой пальца. Если после этого поверхность быстро приняла прежнюю форму, значит, мясо свежее. Полежав дольше положенного срока при комнатной температуре или в охлажденном виде, мясо теряет плотную структуру из-за разрыхления волокон. После надавливания несвежее мясо не принимает первоначальную форму.

Цвет мяса может быть от светло-красного до темно-бордового, этот параметр зависит от возраста животного. Но на свежем мясе не должно быть обширных темных пятен, они появляются, когда продукт лежит более 24 часов при комнатной температуре. Конечно, на поверхности мяса могут быть темные прожилки, чаще всего они образуются в результате выделения йода из волокон - это не опасно для здоровья. Откажитесь от покупки мяса, которое имеет зеленоватый оттенок. Хотя продавцы и утверждают, что оно окислилось под воздействием кислорода, но это не так.

Судить о мясе по цвету жира - невозможно, он может быть, как совсем светлым, так и темным. Но его цвет ни в коем случае не должен быть ярко желтым или бурым. Если вы заметите мясо с таким цветом сала, то, возможно, животное было больное. На поверхности жира не должно быть влаги.

На ощупь свежее мясо чуть влажное и гладкое. Если сделать небольшой надрез и надавить, то из него должен пойти прозрачный алый сок. У несвежего мяса сок мутный, поверхность может быть, как вообще сухой, так и чрезмерно влажной и очень липкой.

Запах у качественного мяса должен быть приятным, иногда с легким ароматом молока. Если аромат имеет неприятные нотки, можно сделать вывод о том, что мясо подпорчено. Старайтесь приобретать только то мясо, которое вам нравится по цвету, запаху и не вызывает каких-либо подозрений. При выборе мяса лучше перестраховаться, чем получить тяжелое отравление.

Какой маринад выбрать – дело вкуса и опыта, но надо помнить, что маринады на основе молочнокислых продуктов портятся быстрее, чем маринады из овощей и лимонного сока. Мясо для шашлыка лучше нарезать поперек волокон и крупными кусками, жарить до полной готовности, но не менее 5 – 7 минут.

Готовность шашлыка можно определить по прозрачному соку, выделяющемуся при надрезе, равномерной окраске мяса внутри. У готового куриного шашлыка косточка должна стать серой, сухожилия равномерного белого цвета.

Употреблять шашлык лучше с овощами и зеленью, но не забывайте, что шашлык — это очень калорийная пища, поэтому нужно соблюдать меру при его употреблении.



РОСПОТРЕБНАДЗОР

Единый консультационный центр
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

КАК ВЫБРАТЬ МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА

- Не покупайте мясо на уличных лотках в местах несанкционированной торговли, с машин, вдоль дорог
- Покупать мясо лучше в магазине или на рынке
- Самый достоверный способ определить свежесть мяса - надавить на него подушечкой пальца. После надавливания несвежее мясо не принимает первоначальную форму
- Цвет мяса может быть от светло-красного до темно-бордового, этот параметр зависит от возраста животного
- На свежем мясе не должно быть обширных темных пятен
- Откажитесь от покупки мяса, которое имеет зеленоватый оттенок
- Жир у свежего мяса не должен быть ярко желтым или бурым. На поверхности жира не должно быть влаги
- На ощупь свежее мясо чуть влажное и гладкое
- Запах у качественного мяса должен быть приятным, иногда с легким ароматом молока.



МАРИНАДЫ ДЛЯ МЯСА

- Маринады на основе молочнокислых продуктов портятся быстрее, чем маринады из овощей и лимонного сока

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА

- Жарить шашлык нужно до полной готовности, но не менее 5 – 7 минут.
- Готовность шашлыка можно определить по прозрачному соку, выделяющемуся при надрезе, равномерной окраске мяса внутри
- У готового куриного шашлыка косточка должна стать серой, сухожилия равномерного белого цвета

Подробнее на www.rospotrebnadzor.ru