

احذر.. فساد لحوم العيد داخل الثلاجة



يتجدد السؤال مع حلول عيد الأضحى المبارك حول أفضل طريقة لحفظ اللحوم في الثلاجة، والمدة المناسبة لتخزينها، حتى لا تتعرض للفساد.

يحرص الأطباء البيطريون وهيئات الغذاء على تكرار نصيحة مهمة، وهي الحفاظ على سلامة اللحم وتخزينه بشكل جيد، لأنه من الأغذية سريعة الفساد، حين يتعرض للتلوث الميكروبي.

ينصح الخبراء بترك اللحوم بعد ذبح الأضحية في مكان جيد التهوية وعدم تكديسها فوق بعضها، لمدة تصل إلى 5 ساعات، ثم وضعها في الثلاجة لتبرد لمدة مماثلة، قبل نقلها إلى الفريزر من أجل تجميدها.

ويحذر الخبراء من غسل اللحوم قبل وضعها بالثلاجات، لأن ذلك قد يفسد تيبسها، مع ضرورة وضعها في أكياس شفافة، والاكتفاء بكيلو جرام لكل كيس، حتى تحصل على تهوية جيدة أثناء التجميد.

وأكدت الهيئة العامة للغذاء والدواء في السعودية، أن فترة صلاحية استهلاك اللحوم تعتمد على نوعها، حيث يمكن حفظ قطع اللحم لمدة تتراوح بين 3 إلى 5 أيام في الثلاجة أو من 4 إلى 6 أشهر في «الفريزر».

كما يمكن حفظ شرائح اللحم «ستيك» في الثلاجة لمدة من 3 إلى 5 أيام، ومن 6 إلى 12 شهراً في الفريزر، أما اللحم

المفروم، واللسان والكلى والكبد والقلب، فمدة حفظهم أقل، حيث لا تزيد بالثلاجة عن يومين، وتتراوح بين 3 إلى 4 أشهر في الفريزر.
ويمكن حفظ اللحم المطبوخ بالثلاجة لمدة لا تتجاوز 3 أو 4 أيام، أو من شهرين إلى 3 أشهر في الفريزر.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.