

Drób pakowany

Polacy najchętniej kupują mięso w tradycyjnych sklepach spożywczych, małych firmowych punktach sprzedaży, bądź na bazarach. Wciąż niewielu konsumentów sięga jednak po mięso pakowane dostępne w większych sklepach i marketach. Warto zatem zapoznać się z kluczowymi faktami na temat mięsa pakowanego.

Mięso drobiowe jest produktem bardzo wrażliwym na warunki zewnętrzne, zarówno podczas jego pozyskiwania, jak i dystrybucji. Aby mięso kupowane w sklepie było dla klienta bezpieczne, musi być wyprodukowane zgodnie z restrykcyjnymi normami prawnymi.

Poza pochodzeniem surowca drobiowego, istotnym elementem pozwalającym na zapewnienie produktom właściwej jakości i bezpieczeństwa jest ich odpowiednie opakowanie. Chroni ono zarówno przed zewnętrznymi zanieczyszczeniami mechanicznymi, jak i mikrobiologicznymi. Dzięki zastosowaniu odpowiedniej mieszanki gazów MAP (mieszanki składników występujących w powietrzu, tylko w innych proporcjach) uzyskujemy spowolnienie negatywnych procesów skutkujących zmianami smaku i zapachu. Podobny efekt możemy uzyskać również poprzez usunięcie powietrza z opakowania, czyli tzw. pakowanie próżniowe (vacuum). Obydwie te metody pozwalają na wydłużenie okresu przydatności mięsa do spożycia bez konieczności stosowania substancji konserwujących. Okres kontaktu z powietrzem jest skrócony do minimum, a warunki, w jakich znajduje się produkt, hamują rozwój bakterii. Dzięki nowoczesnym technologiom mięso w naturalny sposób zachowuje dłużej świeżość i właściwą barwę. Aby opakowanie spełniało funkcję ochronną mięso powinno być przechowywane w temperaturze nie wyższej niż +4°C.

Mięso pakowane przez producenta to przede wszystkim standaryzacja procesu produkcyjnego. Produkt, który trafia na sklepowe półki, jest wytworzony zgodnie z restrykcyjnymi regulacjami prawnymi i pod ścisłą kontrolą lekarza weterynarii. W przypadku mięsa zapakowanego i z pełnym oznaczeniem na etykiecie, możemy z łatwością zidentyfikować jego pochodzenie. Stosowany obowiązkowo przez producentów system śledzenia ruchu żywności pozwala na sprawdzenie warunków chowu – także kwestii związanych z dobrostanem zwierząt. Można przeanalizować czym drób był karmiony i jakie podawano mu leki, jeśli zaszła taka konieczność. System gwarantuje także, że w przypadku zagrożenia wystąpieniem w mięsie pozostałości substancji aktywnych, cała partia produkcyjna usuwana jest z rynku. Dzięki wskazanym regulacjom można mieć więc pewność, że prawidłowo oznakowane mięso i jego przetwory dostępne w sklepach są w pełni bezpieczne.

Zapakowane mięso to także wygoda dla konsumentów. Podczas zakupów i przechowywania w lodówce nie ma bowiem ryzyka, że naturalne soki wyciekające z mięsa zabrudzą nam pozostałe produkty, stwarzając tym samym warunki sprzyjające rozwojowi bakterii. Data przydatności do spożycia jest zawsze wyraźnie oznaczona na opakowaniu, tak więc przechowując mięso w lodówce, doskonale wiemy do kiedy należy je spożytkować, i unikamy problemu z utratą przez nie świeżości.