LÉČIVÉ POTRAVINY 24. 04. 2018

Skladování vepřového masa

Vepřové maso skladujeme v lednici při teplotě přibližně 4 °C. Pokud je maso hluboce zamrazené nebo vakuované, spotřební doba je zpravidla delší, než…

Vepřové maso skladujeme v lednici při teplotě **přibližně 4 °C**. Pokud je maso hluboce zamrazené nebo vakuované, spotřební doba je zpravidla delší, než když si maso odneseme přímo od řezníkova pultu. Vždy se řídíme radami, které jsou uvedené přímo na obalu**.** Základem je ale udržovat maso v chladu, vyšší teplota **podporuje množení bakterií**. V takovém případě se maso nejprve stává lepivým a poté **mění barvu a vůni**. Nicméně, u vakuovaného masa se narůžovělá barva může změnit na šedou. Nemusí to značit nízkou kvalitu masa, ale pouze to, že maso nemá přístup ke kyslíku. Po rozdělání obalu maso opět zrůžoví.

Při mražení masa se vytváří ve struktuře velké krystaly, které **potrhají svalová vlákna**. Při rozmražení se z masa uvolní nadbytek šťávy a maso může být suché. Nelepší variantou tak je kupovat **čerstvé maso přímo u řezníka**.