

گوشت‌های انجمادزدایی شده کیفیت لازم را ندارند



رئیس اداره نظارت بر بهداشت عمومی اداره کل دامپزشکی استان یزد با بیان این که گوشت‌های انجمادزدایی شده فاقد کیفیت لازم هستند، اظهار کرد: حفظ سلامت گوشت منجمد مستلزم رعایت شرایط ویژه از جمله دمای مناسب، مدت زمان نگهداری و انجمادزدایی صحیح است.

«سید مهدی موسوی پور» اظهار کرد: حفظ سلامت گوشت منجمد مستلزم رعایت شرایط ویژه از جمله دمای مناسب، مدت زمان نگهداری و انجمادزدایی صحیح است و این در حالی است که گوشت‌هایی که به دلیل نامناسب بودن دمای سردخانه یا شوک حرارتی از حالت انجماد خارج می‌شوند، کیفیت لازم را ندارند و به همین دلیل به مردم توصیه می‌شود از خرید این قبیل محصولات خودداری کنند.

وی با تاکید بر این که لازم است تا شهروندان با اطلاع از خصوصیات ظاهری گوشت تازه آن را از گوشت انجمادزدایی شده تشخیص دهند، گفت: یکی از علائم قابل مشاهده گوشت‌های قرمز انجمادزدایی شده و نگهداری شده در شرایط انجماد نامناسب، وجود خونا به در پلاستیک بسته‌بندی گوشت است.

به نقل از روابط عمومی دامپزشکی یزد، موسوی پور در تشریح خصوصیات گوشت تازه، افزود: گوشت قرمز تازه باید علاوه بر رنگ و بوی مناسب دارای برجستگی‌های مشخصات بهداشتی الصاق شده به لاشه و ممهور به مهر

دامپزشکی باشد.

این مسئول در پایان یادآور شد: از شهروندان تقاضا داریم به منظور حفظ سلامت خود و خانواده، ضمن تهیه گوشت از محلهای معتبر، پس از خرید گوشت تازه در صورت مصرف نکردن، آن را سریعاً و برای هر بار مصرف، بسته‌بندی و منجمد کنند و از منجمد کردن و انجمادزدایی مکرر گوشت خودداری کنند تا ضمن برخورداری از طعم و بافت مطلوب در گوشت، از کاهش ارزش خوراکی آن نیز جلوگیری شود.