Przechowywanie produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaż bezpośredniej

Obserwuje się wyraźny wzrost zainteresowania konsumentów żywnością nieprzetworzoną i o wysokiej jakości.

Konsumenci chcą mieć możliwość kupna produktów pochodzenia zwierzęcego bezpośrednio od producenta,

o dobrej jakości, mieć możliwość negocjacji ceny oraz gwarancję autentyczności

pochodzenia zakupywanych produktów.

Produkty pochodzenia zwierzęcego w ramach sprzedaży bezpośredniej mogą być zbywane m.in. bezpośrednio w gospodarstwach rolnych, na targowiskach, targach, wystawach i festynach, do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego [Dz.U. 2015.1703].

Czynniki wpływające na jakość przechowywanych produktów pochodzenia zwierzęcego.

- powietrze,
- wilgotność,
- temperatura,
- światło,
- czas przechowywania,
- drobnoustroje,
- czystość pomieszczeń.

Jak bezpiecznie przechowywać żywność?

Co powoduje psucie żywności?

⇨ **Działalność mikroorganizmów znajdujących się w żywności**

Na psucie żywności wpływa także:

- **jej skład chemiczny**
- **zawartość wody**
- **kwasowość (pH)**
- **obecność substancji konserwujących**

Ponadto:

- **temperatura przechowywania**
- **czas przechowywania**
- **materiał opakowaniowy**

Od 1 stycznia 2017 roku rolnicy mogą sprzedawać produkty wytworzone przez siebie, a przychody z tego tytułu do 20 tys. zł są zwolnione z podatku. Powyżej tej kwoty obowiązuje dwuprocentowy podatek ryczałtowy.

MIĘSO

Mięso należy do tych rodzajów żywności, które szybko ulegają procesom obniżającym ich przydatność do spożycia. Jedną z najdoskonalszych metod znacznie przedłużających trwałość mięsa i jego przetworów jest chłodzenie i zamrażanie.

MIĘSO

Aby zapewnić odpowiednie warunki produktom mięsnym **temperatura w ladach z mięsem powinna wynosić od zera do czterech stopni Celsjusza**. Pamiętać także należy o zamykaniu szyb z pleksi w ladach, tak aby zapobiec zmianie temperatury.

MIĘSO

Wołowina ma tendencję do szarzenia. Aby temu zapobiec, należy zadbać, aby poszczególne kawałki mięsa nie stykały się ze sobą. W innym wypadku mięso wołowe zmieni w tych miejscach barwę.

Warunki do przetrzymywania mięsa mrożonego i podrobów to od –18 do –30°C. Mrożone mięso drobiowe może być trzymane w temperaturze od –18 do –22°. Podroby drobiowe mrożone wymagają między –22 a –30°C

METODY KONSERWACJ MIĘSA

- Schładzanie
- Mrożenie
- Peklowanie
- Wędzenie
- Dawne sposoby to:
  - moczenie w mleku
  - przechowywanie mięsa w pokrzywach

Rodzaj mięsa	Temperatura [°C]	Wilgotność względna [%]	Dopuszczalny czas przechowywania [tyg.]
Wieprzowina w półtuszach	-1,5 ÷ 0	85 ÷ 90	1 ÷ 2
Wołowina w ćwierćtuszach	-1,5 ÷ 0	90	4 ÷ 5
Cielęcina w tuszach	-1,0 ÷ 0	90	1 ÷ 3
Baranina w tuszach	-1,0 ÷ 0	85 ÷ 90	1 ÷ 2

Tabela 1. Czas przechowywania różnych gatunków mięsa

WĘDLINY

Dobrze byłoby pakować wędliny w pergamin lub papier śniadaniowy, które wchłoną jej wilgoć. Wtedy nie rozwijają się na niej groźne dla zdrowia bakterie.

MLEKO

Produkty mleczne, takie jak mleko, kefir, śmietana lub śmietana, powinny być przechowywane w czystym zamkniętym pojemniku oraz w miejscu, gdzie światło słoneczne nie dociera.

MLEKO

Lp.	Temperatura	Czas przechowywania
1.	od 8 do 10 °C	do 12 godz.
2.	od 6 do 8 ° C	do 18 godz.
3.	od 4 do 6 ° C	do 24 godz.
4.	od 3 do 4 ° C	do 36 godz.
5.	od 1 do 2 ° C	do 48 godz.

SERY

- Najlepiej zapakować sery w czysty pergamin, a następnie w plastikową torebkę przed włożeniem do lodówki. Istnieją dwa powody tego:

  1) szybko wchłania otaczające zapachy;

  2) ser schnie szybko, ponieważ lodówka ma niski poziom wilgoci.
- Jeśli nie ma możliwości przechowywania serów w lodówce, **owinąć je należy w serwetkę lnianą, lekko zwilżoną słoną wodą.**
- Ser należy także chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

SERY FRANCUSKIE

JAJA

Jaja zawsze należy traktować jako produkt wrażliwy na zewnętrzne warunki, należy je chronić przed światłem, przed wilgocią i dość wysoką temperaturą. Czas przechowywania zależy przede wszystkim od ich świeżości i czystości.

Jaja

Optymalna **temperatura**, w której powinno **przechowywać jajka** to 20 stopni Celsjusza.

Jeśli chcemy je ugotować, należy je wyjąć z lodówki 30 minut wcześniej. To zapobiegnie pękaniu skorupki.

Podczas przechowywania w jajach zachodzą następujące zmiany:

- zwiększa się przepuszczalność skorupki i błon skorupkowych dla bakterii i pleśni,
- następuje utrata masy,
- powiększanie komory powietrznej,
- białko rzednie,
- chalazy wiotczeją i częściowo zanikają,
- żółtko mięknie i traci swoje centralne położenie,
- zmienia się barwa żółtka i białka,
- w wyniku procesów biochemicznych następuje rozkład białek zmienia się pH treści, jaja (z pH 6 w jaju świeżym do pH 9,7 w starym),
- zmienia się smak i zapach.

MIÓD

Optymalną temperaturą do przechowywania miodu jest 8-10 stopni Celsjusza.

W temperaturze powyżej 20 stopni obniżają się prozdrowotne właściwości miodu na skutek spowolnienia działania enzymów i naruszenia proporcji cukrów.

Każdy miód naturalny ulega krystalizacji, choć w zależności od rodzaju, proces ten zachodzi w nim szybciej lub wolniej. Bardzo szybko (w 2-3 miesiące) i w całej swojej masie skrystalizuje się np. miód rzepakowy zawierający dużo glukozy.

Przechowywanie żywności

Materiały do przechowywania żywności

- ✓ **Pojemniki ze szkła i porcelany** nie wchodzą w reakcje z żadnymi artykułami spożywczymi. Są doskonałe do przechowywania żywności. Warto, aby były zamykane lub przykrywane, aby jedzenie nie wysychało.
- ✓ **Pojemniki z plastiku** są dobre, jeśli zostały przeznaczone specjalnie do kontaktu z żywnością.

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ