**Aby dłużej było smaczne – o przechowywaniu mięsa i wędlin**

***Właściwe przechowywanie mięsa i wędlin to niezwykle istotna kwestia, mająca ogromny wpływ nie tylko na smak produktów, ale przede wszystkim na obecność niebezpiecznych dla zdrowia drobnoustrojów. Zatem jeśli chcemy jeść pewne i świeże produkty mięsne, powinniśmy pamiętać o kilku zasadach dotyczących przechowywania.***

Mięso i wędliny zawierają duże ilości wody i białka, co stanowi doskonałą pożywkę dla drobnoustrojów, zwłaszcza bakterii. To one powodują, że produkty mięsne łatwo się psują, stąd właściwe przechowywanie i przygotowanie do niego stanowi kwestię kluczową. Ma na celu przedłużenie czasu przydatności do spożycia i tym samym spowolnienie przebiegu mikrobiologicznych, chemicznych i biochemicznych procesów rozkładu. Metody przechowywania mięsa można podzielić na trzy zasadnicze grupy: fizyczne (polegające na stosowaniu niskich i wysokich temperatur), fizykochemiczne (polegające na soleniu i wędzeniu) oraz chemiczne (polegające na peklowaniu).

**Zimno i ciepło**

Metody fizyczne polegają na poddawaniu mięsa i wędlin działaniu niskich lub wysokich temperatur. Niskie uzyskuje się dzięki obecnym w każdym domu urządzeniom takim jak lodówka i zamrażarka. Warto przypomnieć, że temperatury chłodnicze oscylują w przedziale 0-10°C, a zamrażalnicze poniżej 0°C. Jednak o prawidłowym i zasadniczym przechowywaniu w warunkach mroźniczych mówimy, gdy utrzymywana jest temperatura -18°C i poniżej tej wartości.

- Takie warunki ograniczają aktywność drobnoustrojów i enzymów, ale nie hamują jej całkowicie – mówi Joanna Miśkowicz z firmy Dobrowolscy. - Dlatego przykładowo mięso wieprzowe można przechowywać w zamrażarce średnio do 8 miesięcy w zależności od rodzaju mięsa. Najpierw jednak należy je odpowiednio przygotować – poporcjować, umieścić w osobnych woreczkach i ewentualnie przełożyć nawoskowanym papierem. Mięsa też nie myjemy i ciasno układamy. Przy rozmrażaniu powinniśmy się kierować zasadą, że mniejsze kawałki, które były zamrażane szybciej należy w podobnym czasie rozmrażać. Te większe powinny rozmrażać się dłużej. I kluczowa sprawa - nigdy ponownie nie zamrażamy rozmrożonego mięsa.

Jeżeli chodzi o poddawanie mięsa działaniu wysokich temperatur to istnieje wiele metod, z których możemy skorzystać i to także w warunkach domowych. Są to suszenie, parzenie, gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, pasteryzacja i sterylizacja (tej ostatniej w domu nie przeprowadzimy). Ogrzewanie służy do konserwowania mięsa, ale jednocześnie przystosowuje je do spożycia. Można w tym celu wykorzystać gorącą wodę, parę, gorące powietrze czy rozgrzany tłuszcz.

**Solenie i wędzenie**

W tej grupie metod fizykochemicznych można wymienić dwa główne sposoby utrwalania mięsa – solenie i wędzenie.

Solenie to najstarszy sposób pozwalający na dłuższe przechowywanie mięsa. Stosowano je już w starożytnym Egipcie. Działanie soli powoduje, że mięso wysusza się, tracąc część wody, jednak znacznie lepsze efekty daje łączenie solenia z innymi metodami np. z chłodzeniem lub wędzeniem. W czasie solenia można również dodać inne przyprawy, mające wpływ na wydłużenie okresu przydatności mięsa do spożycia, np. pieprz, czosnek, chrzan, kminek, majeranek czy kardamon.

Wędzenie, polegające na oddziaływaniu na mięso dymem wędzarniczym, służy przede wszystkim nadaniu charakterystycznego aromatu, zabarwienia, ale też zakonserwowania, głównie powierzchni produktów przez obsuszanie i działanie zawartych w dymie substancji bakteriostatycznych lub bakteriobójczych.

- W firmie Dobrowolscy preferujemy dawny sposób wędzenia – mówi Joanna Miśkowicz. - Wykorzystaliśmy go tworząc linię produktów Tradycyjnie Wędzone. Tajemnica ich smaku tkwi w tradycyjnych wędzarniach opalanych drewnem olchowym, gdzie wędliny wędzone są nad żywym ogniem.

**Zasady przechowywania wędlin**

W celu długotrwałego zachowania wysokiej jakości kupionych przez nas wędlin niezwykle istotne jest, aby utrzymywać ciągłość tzw. łańcucha chłodniczego, czyli zapewnić dostatecznie niską temperaturę przechowywania, najlepiej między 4 a 7°C, ale zawsze kierujmy się deklaracją producenta, ponieważ różne asortymenty mogą posiadać różne parametry dotyczące transportu i przechowywania.

- Najdłużej dobrą jakość zachowują wędliny suszone i długo dojrzewające – mówi Joanna Miśkowicz. - Nieco krócej wytrzymują wędliny tylko wędzone, a najszybciej powinniśmy zjadać te wyłącznie parzone, gotowane lub surowe.

Obecnie wędliny kupujemy najczęściej zapakowane hermetycznie. Pamiętajmy, że termin przydatności do spożycia, który można znaleźć na opakowaniu dotyczy tylko fabrycznie zapakowanego produktu. Gdy wędlinę rozpakujemy, wtedy musimy spożyć ją w ciągu 48 godzin.

W lodówce najlepiej przechowywać je na środkowej półce. Wędzone wędliny w lodówce często schną i twardnieją, dlatego dobrze jest dodatkowo owijać je w pergamin. Warto również pamiętać o tym, że dłużej przetrwa wędlina w kawałku niż w plastrach. Jeżeli jednak zdecydujemy się na tą drugą wersję i mamy towar zapakowany w foliowy woreczek, to po powrocie z zakupów powinniśmy owinąć wędlinę w pergamin lub umieścić w szklanym lub plastikowym pojemniczku z membraną umożliwiającą dostęp powietrza. Folia skraca okres przydatności do spożycia. W przypadku zauważenia na powierzchni produktu śladów pleśni lub obślizgłej mazi, czy choćby nieprzyjemnego zapachu, powinniśmy go w całości wyrzucić. Odkrojenie zepsutego kawałka nie pomoże, gdyż drobnoustroje, a w szczególności grzyby najpierw rozwijają się w środku, a zewnętrzne wykwity pojawiają się na samym końcu, po zainfekowaniu całości.

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem
„Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”. [www.dobrowolscy.pl](http://www.dobrowolscy.pl/)