

Dondurulmuř Gýdalar

Gýdalarýn korunması ve saklanmasında temel ilke, gýdanýn tazeyken taıýdýđý özelliklerin korunması bozulmalarýnýn önlenmesidir. Gýdanýn nihai kullanýma en hazır haliyle sunulmasıný sađlayan dondurulmuř gýdalar aynı zamanda en sađlýklý bekilde korunduklarından sađlýklý bir yapımaın önemli günümüz dünyasında tercihleri etkilemektedir. Alýpverip yaparken dondurulmuř ürünler, kuru gýdalardan sonra; en son alınmalıdır. Buzlukta sebzeler 1 ay, etler 3 - 6 ay, tavuk 1 - 3 ay kadar saklanabilir. Dondurulmuř ürünler bir kerede çözdürölüp kullanýlmalıdır. Çözdürölün bir kere tekrar dondurulmamalıdır. Dondurulmuř sebzeler çözdürölmeden pişirilmelidir.

Dondurulmuř Gýda Sađlýklý ve Güvenli midir? Hýzlı behirleme ve sanayileme, yemek hazýrlamaya ayrılan zamanın kısalması, kişisel gelir seviyesindeki artıp, çalıpan kadın sayısının artması, iletişim araçlarının etkisi, reklamlar, daha rahat yapama isteği, besin tüketim alışkanlıklarının değipiklik gibi etmenler besin tüketiminde bir değipime yol açmıptır. Tüketimde ürün çeşitliliği hazır besinlere ve dondurulmuş gýdalara yönelip hızla artmaktadır. Ancak dondurulmuş gýdalar sađlýklý ve güvenlidir. Neden Dondurulmuř Gýda? Gýdalar hasat sonrası ya da üretildikten sonra saklandıkları ortam koşulları uygun olmazsa bozulma sürecine girerler. Gerek bozulmayı önlemek gerekse besinsel ve fiziksel kaliteyi korumak için çeşitli saklama yöntemleri uygulanır. Bu yöntemler içinde soğukta ve dondurarak saklama önemli yer tutar. Saklama sürecinde besin öğeleri kaybı, besinlerin tür ve bileşimine göre değipiklik gösterdiği gibi saklama ve sıcaklık derecesine göre de değipmektedir. Gýdaların korunmasında ve saklanmasında temel ilke, gýdanın tazeyken taıýdýđý özelliklerin korunması ve bozulmalarýnýn önlenmesidir. Bilinç Deđipimi ve Te Etkili Son yıllarda, tüketicinin dondurulmuş gýda konusunda bilinçlenmesi, derin dondurucu kullanımıının yaygınlaşması, büyük marketlerin sayısının artması, ürün çeşitliliği, besin tüketimi dondurma, mikrodalga gibi ev araçlarına uyum ve kullanım kolaylığı dondurulmuş besin tüketimini artıran etmenler olmuştur. Meyve - sebzeler (vişne, çilek, bezelye, fasulye vb.), unlu mamuller (pizza, mantı, milföy hamur), su ürünleri (balık, karides vb.) hazır gýdalar, meyve ve suları, tavuk ürünleri ile et ve et ürünleri (köfte vb.) dondurularak iplenen gýdalardan bazılarıdır. Nasıl Donduruluyor? Dondurulmuř besin; hasat sonrası gerekli ön hazırlık işlemlerinden geçmesi tekniğine uygun bir şekilde hazırlanması ve gerekliyse haılandıktan sonra hücre zarları parçalanmadan "IQF" İndividual Quick Freezing "Bireysel hızlı dondurma" sistemi ile dondurma işlemine tabi tutulması ile edilen bir mamuldür. Besinleri dondurarak saklama; besin çevresindeki suyu buz kristalleri haline getirerek, besinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik yönden bozulmalarını önleyerek besinlerin normal koşullarda bileşim, yapı, görünüş, tat ve lezzetlerindeki değipiklikleri durdurarak veya yavaşlatarak besinin uzun süre dayanıklı ve kaliteli olarak kalmasını sağlayan önemli bir besin saklama yöntemidir. Bu işlem çok kısa sürelerde yapıldığından besin değeri kayıpları daha az olmaktadır. Sođuk Zincir Genel olarak, besin maddelerinin tat koku gibi karakteristik özelliklerinin tüketim aşamasına kadar bozulmasını önleyecek soğuk ortamlarda korunması "soğuk zincir" olarak tanımlanmaktadır. Dondurulmuř gýda sektöründe bu zincir hayati önem taıymaktadır. Gýdaların -40 0 C'de dondurulduktan sonra tüketimine kadar olan süreçte -18 0 C'ye (bu sıcaklık ürün çeşidine ve amaçlanan depolama süresine göre değiştir) dđürölün ortamında depolanması ve taıınması gerekmektedir. Zincirin halkalarından bir tanesinin kopması ürünün niteliğini bozmakta, ürünün kalitesini etkilemekte ve sağlık riskleri oluşturmaktadır. Dondurulmuř gýda alırken taı gibi sert olanları tercih etmek gerekir. Üzerinde buz kristali olanlar kesinlikle satın alınmamalıdır. Nasıl Kullanılır? Genel olarak dondurulmuş besinlerin kalitesi dondurma ve çözdürme işlemleriyle yakından ilişkilidir. Çözdürme genellikle dondurma işleminden daha yavaş olmaktadır. Besinler çözdürölürken doğru yapılmazsa kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik olarak hasara uğrayabilmektedirler. Özellikle sıcaklığın hızlı yükselmesini ve besinin fazla su kaybını önlemek için "soğuk sıcaklıkta hızlı çözdürme" besin kalitesini sağlamak için arzu edilmektedir. Çözdürme işlemi sıcaklığında, su içerisinde, kalorifer üzerinde ya da altında, hafif ateşte veya güneşli yerlerde bekletilerek yapılmamalıdır. Çözdürme işlemi; buzdolabının alt raflarında bekletilerek, su geçirmeyen naylon torbalara sıkıca sarılıp akan soğuk su altında tutularak veya mikrodalga fırın çözdürme programında yapılmalıdır. Çözdürölün besinler bekletilmeden pişirilmelidir.

Kaynak: etikdiyet.com