

There are no translations available.



È molto importante conservare la carne in modo opportuno, per evitare che la diffusione di microrganismi indesiderati ne alterino la composizione e il gusto, con effetti spiacevoli anche sulla nostra salute. La prima regola è quella di non interrompere mai la cosiddetta “catena del freddo”, o farlo per il minor tempo possibile.

La distribuzione commerciale dispone degli strumenti adatti a mantenerla (celle e banchi frigoriferi) ma il consumatore, spesso distratto, è l’anello debole di questa catena. Una volta acquistata dal macellaio, la carne va riposta nel ripiano basso del frigorifero nel più breve tempo possibile, lasciandola nell’incarto ben chiuso.

In generale, per mantenere integre tutte le sue qualità, è bene consumarla entro le 24 ore, ricordando che i tagli grossi resistono più di quelli piccoli o macinati.

Se invece si vuole conservare la carne per mangiarla più in avanti bisogna congelarla. Il congelamento è una tecnica di conservazione che consiste nel portare l’alimento ad una temperatura inferiore allo zero. In questo modo si favorisce la solidificazione dell’acqua contenuta nei tessuti e la carne può conservarsi anche 6 mesi. I frigoriferi domestici permettono un congelamento lento a temperature di circa  $-5^{\circ}\text{C}$ , mentre quelli professionali (gli abbattitori) possono raggiungere in breve tempo i  $-20^{\circ}\text{C}$ . Nel primo caso si formano però dei microcristalli di ghiaccio che rompono la parete delle cellule e, in fase di scongelamento, la carne perde acqua e nutrienti. Con il congelamento rapido, invece, le perdite nutrizionali sono ridotte al minimo.

È bene ricordare che, per impedire ai batteri di proliferare, la carne non va mai scongelata a temperatura ambiente bensì in frigorifero e consumata entro le 24 ore successive.