

Jak kupić dobre mięso

Gazeta Pomorska dwa opublikowała nie dawno wyniki kontroli przeprowadzonych w sklepach. Inspekcja Handlowa na zlecenie Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów sprawdziła jakość mięsa, którą możemy kupić w sklepach. Sprawdzono 168 sklepów i hurtowni w całej Polsce. W 41,7% placówkach produkty zostały zakwestionowane w trakcie prowadzonej kontroli.

Badania laboratoryjne wykazały, że np.: mięso wieprzowe garmazeryjne zawierało aż 60 proc. indyka, a tatar lub hamburger wołowy – wieprzowinę. Ponadto, etykiety mrożonych kiełbasek jagnięcych informowały, że producent dodał do nich konserwant E-250 (czyli azotyn sodu), choć może się on znaleźć tylko w kiełbasie surowej białej, kiełbasie surowej metce, tatarze wołowym i golonce peklowanej. W „białej” znalazły się substancje dodatkowe: E-621 – wzmacniacz smaku i E-551 i E-535 – substancje przeciwzbrylające, których nie można dodawać do białej kiełbasy. – podaje Gazeta Pomorska.

Jednak moim zdaniem pokazuje to jeszcze jedną bardzo groźną rzecz. Podejście producentów mięsa do nas jako konsumentów – z góry lekceważące i bez dbałości o produkt. Dlatego kupując mięso musimy wziąć często ryzyko na siebie i nie ufać do końca produktowi, który kupujemy. Dlatego dzisiaj poznamy kilka rad, które pozwolą nam kupić dobrej jakości i zdrowe mięso.

Świeże mięso nigdy nie rozpada się na włókna. Jeśli ściśniesz je dłońmi nie będzie się rozchodziło. Pociągnij je w dwóch różnych kierunkach i sprawdź czy jest elastyczne. Mięso powinno być umiarkowanie miękkie. Podczas nieciskania nie powinno wydawać żadnych zgrzytnięć oraz pischczeń.

Zwracaj również uwagę na kolor mięsa, który powinien być jednolity, nie może zawierać różnych odcieni. Jeśli nie masz pewności możesz poprosić sprzedawcę by je rozciął, dzięki temu sprawdzisz jak wygląda wewnątrz.

Mięso warto kupować rano. Masz wtedy większą szansę by kupić mięso z świeżej partii. Pamiętaj, że masz prawo prosić o pokazanie dokumentacji dotyczącej produktu. Możesz dowiedzieć się o dostawcy mięsa, gdzie zostało ono przygotowane itd. Nie jest to zdecydowanie rada, która spotka się z entuzjazmem sprzedawcy.

Wieprzowina



Wieprzowina powinna mieć jasnoróżowy kolor. Może zawierać żyły, ale włókna mięsa nie powinny się rozdzielać. Jeśli wybierasz części szyjne tłuszcz na nich powinien być lekko wytłoczony, jeśli jest gładki oznacza to produkt o wątpliwej jakości.

Wołowina



Wołowina powinna mieć bogaty czerwony kolor. W dotyku jest miękka, ale podczas rozciągania średnio elastyczna. Nie powinna zawierać krwi, po naciskaniu na nie palcami nie powinno się rozdwajać. Powinno za to wracać do swojego kształtu bardzo szybko, stare mięso dużo wolniej odzyskuje kształt. Żyły powinny być cienkie. Podczas wążania wołowiny można wyczuć mleczno-mięsny zapach.

Cielęcina



Cielęcina ma jasnoczerwony kolor. Mięso cielęce w dotyku jest miękkie i delikatne. Czasami stara się ludzi oszukać i sprzedawać wołowinę zamiast cielęciny, dlatego zwróć uwagę czy kolor nie jest zbyt czerwony.

Słonina



fot. wday.ru

Kolor powinien być biały z różowymi lub czerwonymi włóknami mięsa. Zwróć uwagę zwłaszcza na białą część tłuszczu, które nie może być żółta czy różowa. Oznacza to, że mięso jest nieświeże lub wystawione na sprzedaż zaraz po uboju. Struktura mięsa jest gęsta, ale samo jest dość elastyczne. Pamiętaj, że nie powinno być zbyt miękkie. Zwróć uwagę na skórę, która powinna być cienka i czysta, bez włosków.