

Salud alerta sobre carnes envasadas al vacío

jueves, 21 de enero de 2021

El Ministerio de Salud de la Provincia alerta a la población que se ha detectado la comercialización de productos cárnicos envasados al vacío con características organolépticas alteradas y sus envases evidencian pérdida de vacío a pesar que se encuentran dentro del lapso de aptitud ocasionando que el producto pierda las condiciones para ser consumido.

Ante esta situación, desde la cartera sanitaria se solicita tomar los recaudos necesarios para no adquirir y/o consumir este tipo de productos que han perdido su condición de vacío.

¿Qué es el envasado al vacío?

Consiste en extraer el oxígeno del envase que contiene el producto. De esta manera se evita la oxidación y putrefacción de la carne, prolongando su vida útil.

Una atmósfera libre de oxígeno retarda la acción de bacterias y hongos, posibilitando comer el producto luego de un mayor período de almacenamiento. En este proceso no se utiliza ningún conservante. La vida útil de la carne es de aproximadamente 120 días, manteniendo el envase en buenas condiciones y a una temperatura media que va de -1°C a $+4^{\circ}\text{C}$.

El color de la carne envasada al vacío

Al conservar los alimentos al vacío no se alteran las propiedades químicas ni las cualidades organolépticas (color, aroma, sabor) a excepción de la carne, cuyo color se ve alterado al envasarla de este modo.

Cuando la carne se envasa al vacío toma un color púrpura, por la falta de oxígeno. Al abrir el paquete y airear la carne, vuelve a recuperar su color rojo brillante original.

Es importante que antes de preparar una carne envasada al vacío, se deje reposar abierta, en heladera, una media hora para que, en contacto con el oxígeno, recobre su color característico.

No confundir con carne en mal estado

El color que posee la carne en mal estado, es de color marrón apagado debido a la desecación y oxidación (envejecimiento), por estar mucho tiempo expuesta al aire.

Si usted observa tonalidades marrones o verdes a través del envase, rechace la compra, ya que este color indica procesos de descomposición o contaminación debido a pérdida de la integridad del envase (pérdida de vacío) en el proceso de distribución y venta.

Perdida del vacío

Un producto envasado al vacío el envase se adhiere a la pieza dejando un mínimo de espacio, casi nulo.

Si el producto presenta separación del envase con respecto a la pieza u observa líquido marrón en su interior; ha perdido la condición de vacío por lo cual no es apto para consumo.

El olor

Al abrir la bolsa de la carne envasada al vacío, se podrá apreciar un suave olor a ácido láctico. Esto se debe al confinamiento de gases generados por la carne y las bacterias lácticas. Este olor es indicativo de que el producto está envasado correctamente y en óptimas condiciones de consumo, y desaparecerá al cabo de pocos minutos.

¿Cómo manipular la carne en casa?

Leer el rótulo del envase donde se indica las temperaturas de conservación, fecha de vencimiento y modos de uso. Si ha congelado la carne y desea cocinarla, descongelarla con anticipación, idealmente en la heladera.

Descongelar la carne en el microondas, con agua caliente o directamente sobre el fuego, perderá irremediablemente su calidad original de ternura, jugosidad y sabor.

Ante cualquier consulta comunicarse con la Coordinación Provincial de Salud Ambiental al mail: alimentosrionegro@gmail.com o al teléfono 02920-430007