

फसलोत्तर प्रबंधन प्रोटोकॉल

मांस, कुक्कुट, मछली और अंडे का रखरखाव

मांस, कुक्कुट, मछली और अंडे अपनी उच्च नमी और उच्च प्रोटीन तत्व के कारण अत्यधिक खराब होने वाले और संभावित रूप से खतरनाक हैं। आम तौर पर, मांस के ताजा कट में सतह पर खराब बैक्टीरिया होते हैं जो ऑक्सीजन-पारगम्य पैकेजिंग फिल्म में रेफ्रिजरेटर भंडारण के 3 दिनों के बाद बढ़ने लगते हैं, और कीचड़ पैदा करने और खराब होने का कारण बनते हैं। मांस, कुक्कुट और मछली मानव भोजन के एक महत्वपूर्ण घटक का प्रतिनिधित्व करते हैं, और इसकी गुणवत्ता उपभोक्ताओं, नियामकों, प्रॉसेसर और खुदरा विक्रेताओं के लिए अत्यधिक महत्व रखती है। मांस खाद्य सुरक्षा के प्रमुख मुद्दों में सूक्ष्मजीव, भौतिक और रासायनिक संदूषण, बासी मांस की बिक्री, मांस में निम्न गुणवत्ता वाले मांस या गैर-मांस खाद्य की मिलावट, गलत लेबलिंग आदि शामिल हैं। मांस की गुणवत्ता इसकी संरचना गुणवत्ता (वसा अनुपात प्रवृत्ति) और दृश्य उपस्थिति, गंध, दृढ़ता, रस, कोमलता और स्वाद जैसे स्वीकार्य कारकों पर निर्भर करती है।



मांस और पोल्ट्री खरीदते समय उपभोक्ता स्मार्ट खरीदार के रूप में इन मापदंडों के आधार पर एक सूचित विकल्प बना सकते हैं। वे आसानी से इसकी दृश्य उपस्थिति (रंग, मार्बलिंग), दृढ़ता और गंध की जांच कर सकते हैं। खाद्य मांस किसी भी अलग रंग, अलग गंध और अलग स्वाद से मुक्त होना चाहिए। यह किसी भी तरह के दाग-धब्बों और खून के धब्बों से भी मुक्त होना चाहिए। मांस और कुक्कुट उत्पादों का सुरक्षित रखरखाव इसकी गुणवत्ता बनाए रखने के लिए अत्यंत महत्वपूर्ण है। उपभोक्ताओं को इसके सुरक्षित रखरखाव के लिए बुनियादी चरणों का पालन करना चाहिए जिसमें हाथ और संपर्क सतहों को ठीक से धोना, क्रॉस-संदूषण से बचना, मांस को आदर्श तापमान और परिस्थितियों में पकाना और भंडारण करना शामिल है।

भंडारण

शीतित ताजा मांस

शीतित ताजा मांस अल्पावधि भंडारण के लिए 4 डिग्री सेल्सियस और लंबी अवधि के भंडारण के लिए -18 डिग्री सेल्सियस या उससे कम पर संग्रहीत किया जाना चाहिए। भंडारण की सामान्य द्रुतशीतन परिस्थितियों (0 - 4 डिग्री सेल्सियस) के तहत मांस का सेवन 2 से 4 दिनों के भीतर किया जाएगा। दीर्घ अवधि के लिए फ्रोजेन मांस

को -18 डिग्री सेल्सियस या उससे कम पर संग्रहीत किया जाना चाहिए, और अधिमानतः 10 -12 महीनों के भीतर इसका सेवन किया जाना चाहिए। पोर्क सहित ग्राउंड मांस उत्पादों के निर्माण प्रक्रिया और उत्पाद के बढ़े हुए सतह क्षेत्र के कारण खराब होने की अधिक संभावना होती है। फ्रीजिंग बैक्टीरिया के विकास को रोकता है। मांस के सभी टुकड़ों को 4 से 12 महीने तक फ्रीजर में रखा जा सकता है, जबकि ग्राउंड मीट को 3 से 4 महीने तक रखा जा सकता है। अधिकतम भंडारण के लिए, फ्रीजर की आंच से बचाने के लिए मांस को नमी-रोधी, गैस-रोधी पैकेजिंग में लपेटें। ग्राउंड मीट में बैक्टीरिया हवा की उपस्थिति में तेजी से विकसित होने के कारण पूरी तरह फैल जाते हैं। फ्रिज का भंडारण बैक्टीरिया के विकास को धीमा कर देता है; हालांकि, उत्पाद अंततः खराब हो जाएगा।



उपचारित मांस

बेकन जैसे उपचारित मांस को उनकी मूल पैकेजिंग में रेफ्रिजरेटर में संग्रहीत किया जाना चाहिए। हवा के संपर्क में आने पर उपचारित मांस बासी हो जाते हैं। इसलिए, पैकेज खोलने के बाद उपचारित मांस को फिर से लपेटें। उपचारित मांस के लिए लगभग 1 सप्ताह के शेल्फ-जीवन की अपेक्षा करें। निर्वात-पैकेजिंग (हवा की अनुपस्थिति) और संशोधित वायुमंडलीय पैकेजिंग (हवा का आंशिक निष्कासन) मांस और मांस उत्पादों (यानी लंच मीट) के शेल्फ जीवन को बढ़ाता है। निर्वात-पैक किए गए मांस और गैस-पलश मांस का शेल्फ जीवन क्रमशः 14 दिन और 7 से 12 दिन है।



मछली झींगा और केकड़ा

फ्रिज में रखी ताजा मछली, झींगा और केकड़े (0 डिग्री सेल्सियस से थोड़ा ऊपर) का सेवन 1 से 2 दिनों के भीतर कर लेना चाहिए। पोषक तत्वों, स्वाद और रंजक के निकलने के कारण ताजी मछली को कभी भी पानी में नहीं रखना चाहिए। फ्रोजेन ताजी पतली मछली और समुद्री भोजन (झींगा को छोड़कर) 0 डिग्री सेल्सियस पर 3 से 6 महीने के लिए संग्रहीत किया जा सकता है। झींगा को 0 डिग्री सेल्सियस पर 12 महीने तक भंडारित किया जा सकता है।



फ्रोजेन मांस के विभिन्न प्रकारों के लिए भंडारण प्रोटोकॉल का सारांश: (दीर्घ अवधि का भंडारण)

उत्पाद	भंडारण तापमान डिग्री सेल्सियस में	सापेक्षिक आर्द्रता %	अनुमानित भंडारण जीवन
मछली	30 - 20	90 से 95	6 से 12 महीने
फ्रोजेन बीफ	20	90 से 95	6 से 12 महीने
फ्रोजेन पोर्क	20	90 से 95	4 से 8 महीने
फ्रोजेन पोल्ट्री मांस	20	90 से 95	12 महीने
मेमना-	20	90 से 95	8 से 12 महीने
हैम (सुअर का सुखाया मांस)	20	90 से 95	6 से 8 महीने

अंडा

अंडे आमतौर पर अपने मूल कार्टन में रेफ्रिजरेटर (0 से 4 डिग्री सेल्सियस) में संग्रहीत किए जाते हैं। मूल कार्टन में अंडे का भंडारण रेफ्रिजरेटर में संग्रहीत अन्य खाद्य पदार्थों से गंध और स्वाद के अवशोषण को कम करता है। रेफ्रिजरेटर में अंडे रखे जाने के समय से 3 से 5 सप्ताह के भीतर उनका उपयोग किया जाना चाहिए। कमरे के तापमान पर अंडे रखे जाने के बाद लगभग 10-12 दिनों तक अपनी ताजगी बनाए रखते हैं। इसके बाद अंडों की गुणवत्ता खराब होने लगती है। बचे हुए अंडे की जर्दी और अंडे की सफेदी को क्रमशः 2 और 4 दिनों के लिए ढककर फ्रिज में रखा जा सकता है। कठोर उबले अंडे 1 सप्ताह के लिए रेफ्रिजरेटर में संग्रहीत किए जा सकते हैं, जबकि पाश्चुरीकृत तरल अंडे 10 दिनों के लिए रेफ्रिजरेटर में संग्रहीत किए जा सकते हैं। अंडे की सफेदी और पाश्चुरीकृत अंडे को एक वर्ष के लिए फ्रीजर के तापमान पर संग्रहीत किया जा सकता है। शेल अंडे को कभी भी फ्रीजर में नहीं रखना चाहिए। सूखे अंडे को

कसकर बंद कंटेनर में रेफ्रिजरेटर में एक वर्ष तक संग्रहीत किया जा सकता है। अंडे बाहर के तापमान पर एक दिन में उतनी ही गुणवत्ता खो देते हैं, जितनी 4 से 5 दिनों तक फ्रिज में रखने से अंडे की गुणवत्ता खत्म हो जाती है।

