

Mėsos pusgaminiai, kaip šašlykai, marinuoti kepsniai, šviežios kepamosios dešrelės ir pan., yra greitai gendantys produktai, kuriuos reikėtų suvartoti greičiau. Jei atsitiko taip, kad nesuvartotos marinuotos mėsos liko, ją užšaldyti galima, tačiau tai neturėtų tapti įpročiu.

Užšaldžius mėsos pusgaminius, nukenčia jų kokybė, maistingumas, juslinės savybės (skonis, konsistencija ir kt.). Tai labiau kraštutinė priemonė, kuri gali apsaugoti nuo maisto gedimo.

Tokiuose produktuose ypač vasarą, esant aukštai aplinkos temperatūrai, sparčiai gali daugintis patogeniniai mikroorganizmai. Vartotojams patariama įsivertinti perkamų mėsos pusgaminių ar marinuojamos mėsos kiekį pagal suvartojimo galimybes.

Užšaldyti šiuos produktus reikėtų laikantis rekomendacijų: tą padaryti kaip galima greičiau nuo jų įsigijimo arba pagaminimo; prieš užšaldant sudėti į tam skirtus maišelius, dėžutes ar kitą tinkamą tarą; užšaldyti kuo mažesniais kiekiais, kad produktų vidaus temperatūra kaip galima greičiau pasiektų -18 °C.

Užšaldytus mėsos pusgaminius rekomenduojama suvartoti per 30 dienų nuo jų užšaldymo tam, kad būtų išsaugotos optimalios šviežios mėsos savybės. Atšildyti mėsos pusgaminiai turėtų būti tuoj pat termiškai apdorojami ir nedelsiant suvartojami.

Mėsos pusgaminiai, kurių tinkamumo vartoti terminas eina į pabaigą, jau neturėtų būti užšaldomi, nes užšaldytos mėsos atitirpinimo metu suaktyvėja bakterijų dauginamasis, o tai gali turėti įtakos maisto saugai ir kokybei.

