

Kvarenje suhomesnatih proizvoda i raznih mesnih konzervi na brodovima

Sve veća industrijalizacija naše zemlje, uvjetuje ne samo promjenu strukture naše ishrane obzirom na odnos mast — ugljikohidrati — bjelančevine u korist bjelančevina, osobito animalnog porijekla, nego se mijenja i način pripreme hrane. I u nas se pojavljuju tvornice u kojima se hrana priprema u obliku gotovih jela u velikim količinama pa se smrznuta i u obliku konzervi u limenoj ili plastičnoj ambalaži distribuira potrošačima.

Pored toga naše tvornice se bave i proizvodnjom *suhomesnatih proizvoda*. (šunke, slanina, razno suho meso, kobasice itd.). U vezi ishrane naših pomoraca gotovo na dugim linijama (zatvoreni Sueski kanal) pored svježeg mesa koje se drži u figurifikacionim uređajima, troše se i suhomesnati proizvodi, kao i razne mesne konzerve, koji artikli predstavljaju potencijalnu mogućnost trovanja

bilo u lakšem ili težem obliku na zadržavlje naših pomoraca.

U ovom članku ćemo prikazati kvarenje suhomesnatih proizvoda kao i mesnih konzervi, koji artikli se troše na našim brodovima, kako se ono može uočiti i eventualno otkloniti.

Kvarenje tih proizvoda dolazi većinom zbog nepravilnog uslojavanja, dimljenja nastalih kod samog proizvođača, a na brodovima zbog nepravilnog uskladištenja ili predugog čuvanja. Tako kod suhomesnatih proizvoda može doći do ovih promjena:

Plijesan: se redovito pojavljuje u vlažnim nezračnim prostorijama sa dovoljno vlage. Preporučuje se stoga u skladištu sniziti relativnu vlagu do 70%, dok za vrijeme

vlažnijeg i maglovitog vremena, treba zatvoriti sve otvore za zračenje.

Temperatura skladišta treba da bude što bliže 0° C iako neke plijesne uspijevaju i kod 0° C do -4° C.

Da se ukloni pljesan, često se upotrebljava otopina kuhinjske soli ali da bude korisno, koncentracija mora biti najmanje 20—25%, a dobro je da se takvi proizvodi nakon pranja osuše na promaji. Još je bolje upotrebiti 2—3% otopinu octene kiseline, otprilike one jačine kao pri jelu.

Gnjilež: dolazi zbog nepropisnog uskladištenja i predugog čuvanja. Po izgledu se teško zapaža gnjilež, jer suhomesnati proizvodi su pokriveni slojem tvari iz dima.

Po mekšoj konzistenciji možemo posumnjati na gnjilež to jest da je roba pokvarena. Sa sigurnošću možemo ustanoviti gnjilež tek onda, kada proizvod razrežemo i uočimo promjene, to jest boja je blijeda, miris neugodno sladak, okus ogavan. O tome se možemo uvjeriti još i tako, da zabodemo uz kost tanki drveni štapić i ocjenjujemo miris (navlastiti za pršute). Ako tako posumnjamo onda tek razrežemo u dublje dijelove. U koliko se proces gnjileži razvio samo na površini, takvi dijelovi se obrezuju, a sa ostalim dijelovima nakon probe kuhanja (mali komadić se stavi 5—10 min. kuhati) i ocjenjujemo miris. U koliko ispitani proizvod ne pokazuje nikakav specifičan miris proizvod se može upotrebiti u protivnom se odbacuje.

Ranketljivost: dolazi pogotovo na šunkama i slanini za toplih dana na dnevnoj svijetlosti i uz dovoljno pristupa zraka. Ranketljivost se očituje u žučkastoj boji, karakterističnoj po ranketljivom mirisu i po oštroukusju. Takvi proizvodi su neupotrebljivi za ljudsku ishranu, jer mogu prouzrokovati teška trovanja.

Na suhomesnate proizvode u prvom redu pršute i slaninu često odlaze svoja jaja t. zv. »sirna muha«. Ličinke koje se izvale, vrlo su sitne i prodiru u dubinu mesa. Nađu se tek kod dubljeg zarezivanja, a poznaju se po naročito gibanju, što vrše odsakivanjem. Vrlo su otporne, izdrže hladnoću od minus 22 C i toplinu od plus 55 C.

Ove ličinke dospiju i u crijevo čovjeka prilikom uživanja takvih proizvoda te izazivaju upalu.

U koliko su proizvodi jako invadirani sirmom muhom takav proizvod je neupotrebljiv.

Stakori, miševi mogu nagristi mesne prerađevine i takve nagržižene treba smatrati kao pokvarene i neprikladne za ljudsku ishranu.

MESNE KONZERVE:

Postoje najraznovrsnije vrste. Za razliku od suhomesnatih proizvoda, valjanost konzervi za ishranu moramo većinom ocijeniti a da i ne vidimo sadržaj, jer oni dolaze u prodaju u limenoj ambalaži. Pri pregledu moramo obratiti naročitu pažnju vanjskom izgledu. Besprijevodna mesna konzerva ima slabo udubljen ili ravan poklopac i dno, lim neoštećen i čist. U koliko je poklopac ispupčan, a pri tome ako konzervu energično tresemo i pri tome osjetimo bučkanje sumnja je da je konzerva pokvarena. Ako takvu konzervu otvorimo, osjetimo da iz nje izlazi vrlo neugodan smrdljiv plin, a sam sadržaj je promjenjen kako u boji tako isto u konzistenciji. Takve konzerve treba odbaciti kao neprikladne za ljudsku ishranu jer mogu prouzročiti vrlo teška trovanja.

Profilaksa kvarenja suhomesnatih proizvoda i mesnih konzervi

Da bi se izbjeglo kvarenje suhomesnatih proizvoda kao i mesnih konzervi naglasiti je, da pri preuzimanju robe treba uzimati kvalitetnu robu. To znači da roba sa svojim vanjskim izgledom odaje da je dovoljno sušena, dobro dimljena itd. i da na svojoj površini ne pokazuje nikakve uočljive promjene. Kod konzervi treba paziti da im je lim čist i da nisu bombirane. Uskladištenje takvih proizvoda mora biti na higijenskoj visini, da proizvodi više ne dodirujući se i da postoji dovoljno promaje. Prozorčić treba opskrbiti zaštitnim mrežama, pogotovo kada se brod nalazi u lukama toplih krajeva. Povremeno pregledavati takve proizvode i u slučaju kvarenja, a koje se može otkloniti (obrezivanjem, pranjem) na površinskim dijelovima, a ostatak nakon pregleda u negativnom slučaju čim prije upotrebiti.