

Vlees van de beste kwaliteit

Barbecuetijd

De klok is verzet en de zomertijd is ingegaan. Het is lente, dat betekent warmere en langere dagen. De Ramadan is in volle gang, dus het Suikerfeest komt er ook aan. Allemaal ingrediënten voor een barbecue met familie en vrienden. Nog een ingrediënt voor een perfecte barbecue is vlees. Om je barbecue tot een succes te maken is vlees van goede kwaliteit van de plaatselijke slager een must. Met de juiste temperatuur en technieken kunt u de sappige smaak van uw vlees behouden en ervoor zorgen dat het tot in de perfectie bereid wordt. Praxas geeft u graag de ins en outs over het behouden van kwaliteit voor een lekker stuk vlees.

Slagerijen

Slagers bestaan al eeuwen en voorzien ons van kwaliteitsvlees om van te genieten. Zij zijn experts als het gaat om het selecteren van de beste stukken vlees voor barbecues. Ze weten hoe ze vlees van goede kwaliteit kunnen identificeren, welke delen het meest geschikt zijn om te grillen en hoe lang elk soort vlees moet worden gekookt. Met hun hulp zorg jij ervoor dat jouw barbecue deze lente of zomer een schot in de roos wordt.

De reis van vlees van de boer naar de slager is een complex proces dat meerdere stappen omvat. Van de dieren die op de boerderij worden grootgebracht tot het slachten en opslaan, elke stap moet zorgvuldig worden uitgevoerd om ervoor te zorgen dat het vlees veilig is voor consumptie. Verschillende soorten vlees hebben verschillende eisen als het gaat om slachten en bewaren, omdat bacteriën zich snel kunnen vermenigvuldigen in een omgeving die niet geschikt is voor hen.

Om het vlees in de beste kwaliteit te houden zijn er eisen gesteld aan de beste temperaturen voor het bewaren van vlees in diverse condities. Praxas is een specialist op het gebied van [temperatuurrecorders](#) en daarom vertellen wij u hier graag meer over.

Temperatuur vereisten

Gekoelde voeding

Op veel plaatsen in Europa is de eis voor gekoelde levensmiddelen dat ze onder de 8°C moeten worden bewaard. Deze eis is er om de groei van bacteriën tegen te gaan die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Vlees is gevoelig voor bederf en mag niet langer dan 4 uur worden blootgesteld aan temperaturen boven de 8°C, tenzij het wordt bereid. Het beste voor het vlees is om de koeling in te stellen op 5°C of lager.

Bevroren voeding

Om vlees zo vers mogelijk te houden is het belangrijk om het direct in te vriezen, wanneer u het niet direct gaat gebruiken. Het vlees moet dan bewaard worden op een temperatuur van -18°C of lager. Wanneer u van plan bent het vlees te gebruiken, dient het te worden ontdooid. De beste manier om dit te doen is door het 's nachts in de koeling te leggen bij een temperatuur van 5°C of lager. Dit wordt geadviseerd, omdat sommige bacteriën al kunnen groeien bij een temperatuur van ongeveer 8°C.

Opgewarmd eten

Er zijn slagers waar men een lekker warm kippetje kan kopen. Hierbij is het belangrijk dat de temperatuur boven de 63°C wordt gehouden om overmatige groei van bacteriën te voorkomen. Deze temperatuur mag maximaal 2 uur worden losgelaten. Het kan na deze 2 uur niet meer gegeten worden. Wanneer de 2 uur niet is bereikt kan het snel worden gekoeld, zodat het later opnieuw kan worden opgewarmd. Al komt dit de kwaliteit meestal niet ten goede.

De bereiding

Het advies is om uw vlees te koken of bakken tot het dikste gedeelte van het vlees een kerntemperatuur van 75° heeft bereikt. Door de juiste tijd en temperatuur aan te houden worden schadelijke bacteriën gedood die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken, daarom is het



belangrijk dat het voedsel heet genoeg wordt tijdens het opwarmen. Opwarmen mag echter maar 1 keer.

Kruisbesmetting

Kruisbesmetting is wanneer ziekmakende bacteriën van het ene product op het andere terecht komen. Bij het bereiden van voeding is het daarom belangrijk om reeds bereid eten apart te houden van rauw, nog te bereiden eten. In een slagerij of restaurant, gebruikt men hiervoor aparte koelkasten en werkruimten. Wanneer dit niet mogelijk is, is het belangrijk om de ruimte waar het eten wordt bereid goed te ontsmetten tussen de bereidingen door.

HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) is een systeem voor voedselveiligheidsbeheer dat in veel landen wordt gebruikt. Het helpt de kwaliteit van voedsel te waarborgen door de temperatuur en andere kritieke punten tijdens het productieproces te bewaken. Het is vooral belangrijk voor sectoren als voedselverwerking, catering en detailhandel, waar een hoog risico op besmetting bestaat. HACCP helpt potentiële gevaren in het productieproces te identificeren en corrigerende maatregelen te nemen voordat dit leidt tot problemen met de voedselkwaliteit of -veiligheid. Door de richtlijnen catering en detailhandel, waar een hoog risico op

besmetting bestaat. HACCP helpt potentiële gevaren in het productieproces te identificeren en corrigerende maatregelen te nemen voordat dit leidt tot problemen met de voedselkwaliteit of -veiligheid. Door de richtlijnen van HACCP te volgen, kunnen bedrijven ervoor zorgen dat hun producten veilig zijn voor consumptie. Een stukje tijdswinst kan worden gecreëerd door het toepassen van dataloggers voor de temperatuurmonitoring. Hier kan Praxas u bij helpen.

Temperatuurmonitoring

Het perfecte stukje vlees gaat dus niet alleen gepaard met de juiste bereiding, maar temperatuur is een belangrijke factor om de kwaliteit van het vlees perfect te houden. Slagers, koks en cateringbedrijven hebben alles te maken met het bereiden van voedsel, maar om tussentijds steeds te meten is lastig.

Dataloggers kunnen hierbij een uitkomst bieden. Er zijn diverse dataloggers beschikbaar, bijvoorbeeld voor het monitoren van uw koeling of om de temperatuur te controleren van vlees tijdens de bereiding ervan (met een sensor die u in het vlees kunt steken). Wij van Praxas adviseren u hier graag over. Wilt u meer informatie of advies? Neem dan gerust contact met ons op. Wij dragen graag bij aan het perfecte stukje vlees op de barbecue.

meer info: info@praxas.com