

## گوشت سالم چه ویژگی‌هایی دارد؟

سایت اینترنتی ارگانیک در یک مقاله جدید چند نکته بسیار مهم و قابل توجه را برای انتخاب و خرید گوشت سالم و تازه توصیه کرده است که به قرار زیر است:



ایسنا: سایت اینترنتی ارگانیک در یک مقاله جدید چند نکته بسیار مهم و قابل توجه را برای انتخاب و خرید گوشت سالم و تازه توصیه کرده است که به قرار زیر است:

۱. گوشت مرغ و سایر پرندگان باید ترد، آبکی و دارای بوی مطبوع باشد.
۲. گوشت مرغ و سایر پرندگان نباید کبودی، تغییررنگ یا پر داشته باشد.
۳. اگر مرغ کامل خریداری می‌کنید تمام قسمت‌های بدن آن باید پوست داشته باشد و روی پوست، بریدگی موجود نباشد به طوری که گوشت در معرض هوا قرار نگرفته و لایه چربی زیر پوست به خوبی حفظ شده باشد.
۴. فرآورده‌های گوشتی نباید دارای استخوان شکسته باشند.
۵. رنگ طبیعی گوشت تازه به استثنای گوشت مرغ، قرمز تیره است. گوشتی که تازگی خود را از دست داده این قرمزی را ندارد و به دلیل تخریب رنگدانه‌های گوشت در معرض هوا، رنگ آن خاکستری یا قهوه‌ای می‌شود.
۶. اگر مرغ کامل یا قسمت‌های مختلف بدن آن را خریداری می‌کنید توجه کنید که تمام قسمت‌ها حتماً گوشتی باشند.
۷. سطح گوشت باید کاملاً تمیز باشد و زیاد مرطوب یا زیاد خشک نباشد. هم چنین روی بافت ماهیچه‌ای آن نباید ذرات خون وجود داشته باشد.
۸. تمام انواع گوشت مثل گوشت بره و مرغ باید ترد و آبکی باشند.
۹. بوی گوشت تازه باید اندکی اسیدی باشد. تازگی گوشت به طور کلی از روی رنگ، بو و ظاهر آن قابل تشخیص است.