

Методы охлаждения

Информационный бюллетень

В нормативах для пищевой промышленности указано, что все приготовленные блюда, не предназначенные для немедленной подачи на стол, должны охлаждаться как можно быстрее, чтобы исключить возможность развития бактерий. Существуют два способа охлаждения потенциально опасных продуктов: двухэтапный (предпочтительный) и одноэтапный.

- **Двухэтапный способ** подразумевает снижение внутренней температуры приготовленных блюд в два этапа. На первом этапе температура понижается с 60°C до 21°C (со 140°F до 70°F) в течение двух часов с момента приготовления **и** с 21°C до 5°C (с 70°F до 41°F) или ниже в течение последующих четырех часов. Общее время охлаждения не должно превышать шести часов.
- **Одноэтапный способ** подразумевает снижение внутренней температуры приготовленных блюд с 60°C до 21°C (со 140°F до 41°F) или ниже в течение четырех часов с момента приготовления. Этот способ следует использовать только в том случае, если блюда приготовлены из ингредиентов при температуре окружающей среды, например, восстановленные продукты и консервированный тунец.

При выборе наиболее подходящего способа охлаждения продуктов следует учитывать следующее:

- размер или объем охлаждаемых продуктов;
- плотность продуктов – мясной бульон менее плотный, чем запеканка; и
- посуда, в которой хранится пища – в низкой посуде пища охлаждается быстрее, чем в глубокой.

Для ускорения охлаждения приготовленных блюд в нормативах для пищевой промышленности рекомендуются следующие методы:

- помещение охлаждаемых продуктов в низкую посуду;
- раскладывание охлаждаемых продуктов малыми порциями или тонкими кусками;
- использование оборудования для быстрого охлаждения, например, 'холодильные установки с воздушным охлаждением';
- перемешивание охлаждаемых продуктов в посуде, помещенной в лед;
- использование посуды, способствующей теплоотдаче;
- добавление льда в качестве ингредиента в приготовленные блюда; или
- сочетание указанных методов.

Главное в охлаждении продуктов - это то, что температура всех приготовленных блюд должна быть понижена до 5°C (41°F) или ниже за минимально короткий промежуток времени. Однако время охлаждения не должно превышать максимально допустимое время для выбранного способа (четыре часа для одноэтапного способа или шесть часов для двухэтапного способа). Простое помещение охлаждаемого блюда в холодильник для охлаждения может оказаться недостаточным для снижения угрозы роста бактерий. Кроме того, теплые и горячие продукты, помещенные в холодильник, могут даже повысить температуру внутри него и поставить под угрозу сохранность других находящихся там продуктов. После соответствующего охлаждения блюдо следует правильно хранить – накрыв крышкой с указанием даты приготовления. В процессе приготовления с использованием готовых ингредиентов, всегда сначала используйте продукты с давним сроком приготовления.

Для получения дополнительной информации о работе предприятий питания обратитесь в местный отдел здравоохранения.