

Использование пищевого термометра

Информационный бюллетень

В соответствии с требованиями нормативов для пищевой промышленности, предприятия питания постоянно должны использовать некоторые типы устройств для измерения температуры продуктов, чтобы обеспечить их качественное приготовление. Пищевой термометр используется для измерения внутренней температуры продуктов, чтобы контролировать достижение критической температуры, при которой уничтожаются болезнетворные бактерии, такие как *сальмонелла* и *кишечная палочка O157:H7*. Пищевой термометр необходимо использовать при приготовлении гамбургеров, птицы, жаркого, отбивных, омлетов, колбасных хлебцев и других комбинированных блюд.

Типы пищевых термометров

Можно использовать различные типы термометров, наиболее часто применяются цифровые термометры и стрелочные термометры с металлическим стержнем. Все пищевые термометры должны измерять температуру в диапазоне от -18°C до 104°C ($\pm 1^{\circ}\text{C}$) (от 0°F до 220°F ($\pm 2^{\circ}\text{F}$)).

Цифровые термометры (или “термисторы”), которыми оборудованы многие продовольственные и бакалейно-гастрономические магазины, имеют цифровую выводящую панель на верхнем конце длинного металлического стержня. Цифровые термометры работают от батареек, их необходимо включать и выключать. Внутренняя температура проверяемого продукта регистрируется примерно каждые 5 секунд. Для проверки конечной температуры приготовления цифровые термометры следует вводить в продукт перед завершением процесса приготовления. Датчик расположен на конце зонда, что очень удобно для измерения температуры в продуктах небольшой толщины, например, гамбургерах и куриных грудках. Цифровые термометры не следует использовать в духовых шкафах и нельзя погружать в воду.

Стрелочные термометры также имеются во многих продовольственных и бакалейно-гастрономических магазинах. Стрелочные термометры имеют круглую шкалу, присоединенную к верхнему концу длинного металлического стержня, на которой указан диапазон измеряемых температур. Большие стрелочные термометры можно использовать в духовых шкафах и для измерения температуры больших порций жареного мяса и целых тушек птицы. Быстродействующие стрелочные термометры меньшего размера не предназначены для постоянного нахождения в духовом шкафу, а используются для периодических проверок температуры во время и в конце процесса приготовления. Внутренняя температура продукта определяется чувствительным элементом термометра, длина которого составляет приблизительно 5 см, начиная от конца стержня. Температура, отображаемая на циферблате, - это среднее значение температур вдоль чувствительного элемента.

Как использовать пищевой термометр

Для точного измерения внутренней температуры готовящегося продукта все пищевые термометры необходимо уметь правильно использовать.

- Стержень стрелочных термометров необходимо вставлять в самую толстую часть продукта прямо или под небольшим углом на глубину примерно 5 см так, чтобы он не соприкасался с костью или жиром. Продолжительность измерения температуры должна составлять примерно 15 секунд. При измерении температуры приготовляемых блюд небольшой толщины, например, гамбургеров, куриных грудок или свиных отбивных, может потребоваться вставлять стержень сбоку.
- Стержень цифрового термометра необходимо вставить прямо или под небольшим углом в центр самой толстой части продукта так, чтобы он не соприкасался с костью или жиром. Продолжительность измерения температуры составит примерно 5 секунд. Цифровые термометры удобны для измерения температуры гамбургеров и куриных грудок небольшой толщины, а также небольших кусочков мяса или птицы.

Примечание. Быстродействующие стрелочные и цифровые термометры предназначены для быстрого измерения температуры, поэтому их не следует надолго вставлять в продукт во время приготовления. Для точности измерения все термометры подлежат периодической калибровке в соответствии с указаниями производителя.

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