

A gyorsfagyasztott húsok jellemzői



A gyorsfagyasztott, állandó testhőmérsékletű állatok hússai, húskészítményei csoportjába tartozó áruk melegítés, esetleg sütés után fogyaszthatók. Jól fagyasztható áruk. Gyorsfagyasztáskor a húsokban nagyszámú kisméretű jégkristály keletkezik, amely csökkenti a felengedés utáni léveszteséget, megakadályozva ezzel a tápérték csökkenését. Az érési folyamaton átesett húsoknál lényegesen kevesebb a tömeg- és tápanyagvesztés.

A készételeket az ételkészítés technológiájának megfelelően készítik el, majd hűtés után bemérik a dobozba, ügyelve arra, hogy a hús- és egyéb anyagok hányada megfelelő legyen. Ezután a dobozt lezárják, majd gyorsfagyasztják. Legsikeresebb termékek a *pörkölték, a káposztás ételek (töltött káposzta, székelykáposzta stb.)*.

A félkész húskészítmények általában szelet vagy darált húsból készülnek. Sikeres termék a *belszínroló*, amely darált sertés- vagy marhahúsból készül fűszerek, tojáspor, fehér kenyér, pirított hagyma és petrezselyemzöld felhasználásával.

A *texturált hússzeletek* nyesedékhús speciális aprítási technológiájával (pelyhesítéssel) készülnek. A pelyhesített húst színrögzítő és avasodást gátló anyagokkal keverik, majd tömörítik és tetszőleges alakúra préselik. A termék élvezeti értékében és állományában egyaránt a friss hústra emlékeztet. Készülnek sajttal, zöldségfélékkel töltött változatban is.

A komponensételek két részből, az étel jellegét megadó ételalapból és a gyorsfagyasztott ételkomponensekből állnak. Ilyen termékek a *levesek* és a *húsos ételek*.

A *gasztrófol ételek* gyorsfagyasztással tartósított, alumínium tálkákba adagolt készételek. A gasztrófol név a gasztronómia (görög, jelentése: ingyencsés, szakácsművészet, étkezési, felszolgálási kultúra), valamint a fólia szavakból származik. Előnyük, hogy melegítés után akár a csomagolóeszközből is elfogyaszthatók. Főként a kis forgalmú éttermek, gyorsbüfék keresik, segítségükkel a ritkán betévedő vendégek is széles termékskálából választhatnak.

