

Sıcak havada et ve et ürünleri nasıl korunur, nasıl pişirilir?

Etin Uzmanı DANET'ten Yaz için Muhafaza ve Pişirme Önerileri

Yaz aylarında et ve et ürünlerini güvenle tüketmek için dikkat edilmesi gereken pek çok nokta bulunuyor. Türkiye'de et denince akla gelen ilk markalardan DANET, etin doğru saklanması ve pişirilmesiyle ilgili önemli bilgiler paylaşıyor. Sıcak havalarda etlerin bozulmasını önlemek ve besin değerini korumak için soğuk zincirin korunmasından doğru pişirme yöntemlerine kadar her detay önemli. DANET uzmanlarının önerileriyle sofralarınızda sağlıklı ve lezzetli et ürünlerine yer açın.

25 Temmuz 2024, İstanbul:

Et ve et ürünleri sektörünün yüzde 100 yerli markası DANET, sıcak yaz günlerinde etlerin nasıl muhafaza edilmesi ve pişirilmesi gerektiği konusunda önemli bilgiler paylaşıyor. DANET, yüksek kalite standartlarıyla ürettiği et ve et ürünlerinin, besin değerini kaybetmeden ve bozulmadan nasıl saklanması gerektiğini vurguluyor. Soğuk zincirin korunması, uygun pişirme yöntemlerinin kullanılması ve doğru saklama koşullarıyla sofralarınıza lezzetli et ürünleri getiren DANET, bu yaz da güvenilir tercihiniz olmaya devam ediyor.

Soğuk zincirin korunması kritik önem taşıyor

Et ve et ürünleri, sıcak havalarda bozulmaya çok yatkındır. DANET'in Kalite Güvence Yöneticisi, Veteriner Hekim Furkan Sungur Uluçay, "Et ve et ürünlerini yaz aylarında muhafaza ederken soğuk zincirin korunması çok kritik. Yani ürünlerin üretimden itibaren sevkiyat, depolama, mağazada sergilenme aşamalarından müşterilerin buzdolabına ulaşana kadar olan yolculuğunda sürekli düşük ısıda tutulması gerekmektedir. Soğuk zincirin kırılması, etlerin kısa sürede bozulmasına neden olabilir. Marketten ya da kasaptan alınan etler, en kısa sürede buzdolabına yerleştirilmelidir. Taşıma sırasında da soğuk tutan çantalar kullanarak etlerin soğuk kalması ve güvenle taşınması sağlanabilir" diyerek bu konuda uyarıda bulunuyor.

Piknik ve mangal keyfi

Yaz aylarında piknik ve mangal yapmak Türk kültürünün önemli bir parçasıdır. Ancak, piknik alanına götürülen etlerin doğru şekilde saklanması ve pişirilmesi gerekir. Et ve et ürünlerini buzdolabından en son çıkartarak, soğuk tutan çantalarda ve buz kasetleriyle taşımak gerekir. Piknik alanında etlerin uzun süre sıcakta beklemesi önlenmeli ve kısa sürede pişirilmelidir. Özellikle kıyma ve köfte gibi ürünler, bakterilerin hızla üreyebileceği ortamlardır. Bu nedenle iyi pişirilmesi ve içinin çiğ kalmaması önemlidir.

Pişirme tekniklerine dikkat!

DANET Kalite Güvence Yöneticisi Veteriner Hekim Furkan Sungur Uluçay, etlerin doğru pişirilmesinin hem lezzet hem de besin değeri açısından önemli olduğunu belirterek, "Özellikle yaz aylarında yağda kızartma ve kavurma yerine haşlama, ızgara ve fırında pişirme yöntemleri tercih edilmelidir. Mangal yaparken etin yüksek ısıya, ateşle direk temasa maruz kalıp yanmasının önüne geçilmeli, yanan kısımlar tüketilmemelidir. Yanlış pişirme teknikleri, etin besin değerinin kaybolmasına ve sağlık sorunlarına yol açabilir" dedi.

Dondurma ve çözülme ipuçları

DANET'in verdiği bilgilere göre dondurulmuş et ürünleri -18°C'de muhafaza edilmelidir. Çözülen etlerin tekrar dondurulmaması ve kısa sürede tüketilmesi, tüketicilerin önem



vermeleri gereken bir konudur. Etlerin kullanım amacına göre porsiyonlanarak dondurulması, çözöldüğünde israfı önleyecektir.

Et ve et ürünlerinin güvenle tüketilmesi için DANET'in sunduğu bu önemli ipuçları, yaz aylarında sağlıklı ve lezzetli sofralar kurmanıza yardımcı olacak.

#DANET #EtÜrünleri #EtŞarküteri #EtSaklama #EtPisirme #DonmusEt

DANET Sosyal Medya Hesapları:

www.facebook.com/DanetLezzeti

www.instagram.com/danetlezzeti

<https://twitter.com/danetlezzeti>

<https://www.youtube.com/@danetlezzeti>

DANET Hakkında

1975 yılında Afyonkarahisar'da hayata geçen ve kuruluşundan bu yana sofraları lezzetli, kaliteli et ve et ürünleri ile buluşturan DANET, uzmanlaştığı hayvan seçiminden et ürünleri üretimi, dağıtımı ve perakende satışına uzanan değer zincirinde tüm süreçleri titizlikle denetliyor. DANET'in üretimdeki temel et ihtiyacını sağladığı Afyonkarahisar'daki seçilmiş besi çiftliklerinde yetiştirilen ve Türkiye'nin en iyi büyükbaş hayvan cinsi olarak kabul edilen büyükbaş hayvanlar, veteriner hekim kontrolünde ve İslami usullere uygun olarak kesiliyor. Önde gelen perakende markalarının yanı sıra, firmanın kendi markasıyla oluşturduğu kasap ve şarküteri mağazalarında tüketicilerle buluşan DANET ürünleri, Afyonkarahisar'da 10 bin metrekare alana yayılan üretim tesislerinde helal sertifikalı olarak, en yüksek gıda güvenliği ve hijyen standartlarında üretiliyor. Büyüme performansını kurumsallaşma ivmesiyle pekiştiren DANET, Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat gerçekleştiriyor. Helal sertifikalı üretim yapan DANET'in ürün portföyünde, 2020 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) ile imzalanan protokol çerçevesinde coğrafi işaretli olarak tescillenen ve Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması'nın yanı sıra, farklı kırmızı ve beyaz et ürünleri yer alıyor. 80'nin üzerinde lezzet seçeneğiyle tüketicilere, taze et ürünlerinin yanı sıra sucuk, pastırma, kavurma, jambon, sosis, salam ve füme ürünleriyle, hindi ve piliç ürün seçenekleri de sunan DANET, eve teslim kurban satışı da gerçekleştiriyor. Coğrafi tescilli DANET Afyon Sucuğu Güvenilir Ürün Platformu Feed the Future Ödüllerinde, Coğrafi İşaretli Ürünler kategorisinde Birincilik Ödülü'ne layık görülen DANET, 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlıyor.

www.danet.com.tr