

روش مصرف سوسیس در شرایط کرونایی

یکی از مزایای مهم سوسیس و کالباس مربوط به نوع و جنس پوششهایی است که امروزه برای بسته بندی آنها مورد استفاده قرار می گیرد.

بسته بندی سوسیس و کالباس بر خلاف بسیاری از مواد غذایی دیگر در پایان تولید انجام نمی شود، فرایند تولید سوسیس و کالباس به این ترتیب است که ابتدا ترکیب گوشتی آماده شده، وارد دستگاه های پرکن گردیده و تحت خلا و با فشار وارد پوشش بسته بندی می گردد. سپس در مرحله ی بعدی، با بخار آب مستقیم در ۸۰ درجه ی سلسیوس پاستوریزه می گردد.

موضوع با اهمیت دیگر در مورد پوشش های مورد استفاده برای سوسیس و کالباس در این است که این پوشش ها از چند لایه ی پلیمری ساخته شده اند و جهت رعایت بهداشت و سهولت بسته بندی به صورت پلیسه شده به کارخانه های تولید سوسیس و کالباس فرستاده می شوند.

این پوشش ها در مقابل رطوبت، هوا، نفوذ میکروارگانیسم ها، اعم از باکتری ها، ویروس ها و کپک ها، کاملاً مقاوم بوده و بعلاوه نتایج آزمایشگاهی نشان داده که این پوشش ها کاملاً استرلیزه بوده و برای نگهداری سوسیس و کالباس به مدت طولانی بسیار مناسب هستند. و در حین فرایند پاستوریزاسیون به همراه گرم شدن و منبسط شدن محصول، منبسط شده و در فرایند بعدی که محصول باید به سرعت سرد گردد همراه با انقباض محصول، منقبض می گردد.

ویژگی دیگر این نوع بسته بندی ها در این است که مصرف کننده در زمان مصرف می تواند سوسیس را به مدت دلخواه مستقیماً در آب جوش قرار داده و سپس مصرف نمایند. با این کار ضمن اینکه سوسیس گرم شده و برای مصرف آماده می شود در عین حال مجدداً پاستوریزه می گردد.

سوسیس و کالباس محصولاتی کاملاً پخته و پاستوریزه هستند و بسته به ذائقه مصرف کننده می توان آنها را به صورت سرد هم مصرف کرد ولی یکی از رایج ترین روش های مصرف سوسیس در دنیا گرم کردن مستقیم آنها در آب جوش است.

از آنجائیکه پوشش بسته بندی پلیمری سوسیس از چند لایه تشکیل شده است به همین دلیل میتوان آنها را چندین بار گرم کرد این موضوع به خصوص برای افرادی که وسواس داشته و در شرایط فعلی کرونایی میخواهند خیالشان راحت باشد، بسیار اطمینان بخش است.