Pranešimas žiniasklaidai  
2023 m. spalio 3 d.

**Atsakė, ar galima užšaldyti jau vieną kartą atitirpintą duonos gaminį?**

**Duonos, bandelių, užkandžių ir kitų gaminių gausa parduotuvėse patenkina skirtingus pirkėjų poreikius, tačiau ar žinote, kuo skiriasi atvėsinti, greitai užšaldyti ar atitirpinti gaminiai? Duonos gaminių ekspertas paaiškina, kaip pasirinkti tinkamą produktą ir kodėl vieną kartą atitirpinto duonos gaminio negalima pakartotinai užšaldyti.**

Duonos ir konditerijos gaminiai yra itin paklausūs, tad siekiant pirkėjams pasiūlyti kuo šviežesnių produktų, neretai pasitelkiamos pažangios maisto gamybos technologijos, kaip greitas užšaldymas ir atitirpinimas – į parduotuvę atvežami užšaldyti duonos, bandelių ir kiti panašūs gaminiai, kurie vietoje yra iškepami arba atitirpinami ir pateikiami pardavimui.

„Tinkamai sušaldytas ir sandėliuojamas produktas geriausiai išlaiko vertingas maisto medžiagas ir kokybę, palyginti su kitomis konservavimo priemonėmis. Be to, maisto produktų šaldymas prisideda prie tvarumo – turint šaldytą produktą galima lengviau reguliuoti jo kiekius pardavimo taškuose, taip automatiškai iššvaistoma mažiau maisto produktų“, – komentuoja duonos gaminių, šaldytos produkcijos ir užkandžių gamintojos „Mantinga“ vyr. technologas Darius Anelauskas.

Jo teigimu, maisto produktų šaldymas yra viena iš saugiausių ir labiausiai paplitusių gaminio konservavimo būdų, tad vengti šaldytų maisto produktų nereikėtų.

„Greito užšaldymo esmė yra staigiai sušaldyti produktą, kad susidarantys šalčio kristalai nesugadintų jo kokybinių savybių ir išvaizdos. Įprastai skirtingiems maisto produktams taikomi specialūs užšaldymo būdai, sutampa tik sandėliavimo ir transportavimo temperatūra – ji dažniausiai siekia nuo -18 iki -22 laipsnių šalčio“, – aiškina D. Anelauskas.

Iš esmės sušaldyti galima daugelį maisto produktų, greitas šaldymas itin efektyvus mažiau drėgmės turintiems gaminiams. Tuo tarpu itin drėgni gaminiai šaldymui pasiduoda sunkiau. Norint pasiekti  optimalias šaldyto produkto savybes, skirtingiems produktams užšaldyti naudojamos skirtingos šaldymo technologijos: pavyzdžiui, greitas užšaldymas iki -35 C, kriogeninis šaldymas naudojant suskystintą azotą ir kita.

**Negalima pakartotinai užšaldyti**

Greitai užšaldyti gaminiai prieš pasiekiant lentynas yra baigiami kepti arba atitirpinami parduotuvėse, tad pirkėjai įsigyja jau vartojimui tinkamus produktus – spurgas, pyragus, kitus konditerinius gaminius. Įprastai gaminiai atitirpinami kambario temperatūroje, o jų galiojimo laikas priklauso nuo skirtingų aspektų.

„Gaminio vartojimo terminas priklausys ne tik nuo jo rūšies, bet ir atitirpinimo būdo – šaldytuve, kambario temperatūroje ar mikrobangų krosnelėje. Taip pat galiojimo terminui reikšmės turi skirtingos laikymo sąlygos: tarkime, ant gaminio pakuotės gali būti nurodytos dvi galiojimo datos – kiek gaminys gali būti laikomas šaldiklyje ir kiek atitirpintas. Tad pirkėjai turėtų atkreipti dėmesį ir sekti gamintojo rekomendacijomis, kaip laikyti ir vartoti produktą, antraip jis suges ir bus nebetinkamas vartoti“, – sako D. Anelauskas.

Pašnekovo teigimu, pirkėjams svarbu įsiminti, kad atitirpinti duonos, konditerijos ar kiti gaminiai neturėtų būti pakartotinai užšaldomi – tai gali pakenkti ne tik gaminio kokybei, bet ir kelti grėsmę sveikatai.

„Atitirpinant greitai šaldytus gaminius kambario temperatūroje, suintensyvėja mikrobiologiniai procesai tiek gaminio paviršiuje, tiek viduje. Pakartotinai užšaldžius, produktas nebus saugus vartojimui. Be to, pakartotinis užšaldymas gali pakenkti produkto galutinei išvaizdai ir struktūrai. Itin šiuo atžvilgiu jautrūs „nepabaigto“ technologinio proceso gaminiai, pvz., šaldyta sluoksniuota tešla“, – pabrėžia „Mantingos“ vyr. technologas.

Renkantis greitai užšaldytus ir atitirpintus gaminius parduotuvėje D. Anelauskas pataria atkreipti dėmesį tiek į produkto laikymo sąlygas, tiek į jo pakuotę – pažeista gaminio pakuotė gali būti indikatorius, kad produktas jau nėra tinkamas vartoti.

„Kol dar nesibaigė šilti orai, itin svarbus šalčio grandinės užtikrinimas – didelėje minusinėje temperatūroje laikomas gaminys neturėtų susidurti su temperatūros svyravimais, nes tai irgi gali pakenkti jo saugumui. Temperatūrinis režimas itin svarbus atvėsintiems gaminiams – greitai gendantiems maisto produktams ir gaminiams, kurių sudėtyje yra pieno, mėsos ar žuvies, pavyzdžiui, paruoštiems sumuštiniams. Svarbu atsiminti, kad bakterijos mažiausiai dauginasi 1–6 laipsnių temperatūroje, tad tiek gamybos procese, tiek logistikos ar pardavimo grandinėje būtina neviršyti šios temperatūros“, – sako pašnekovas.

Reikėtų atkreipti dėmesį ir į gaminio išvaizdą bei kvapą – jei kyla nors mažiausias įtarimas, kad gaminys nėra tinkamas vartoti, verčiau nerizikuoti ir apie netinkamą produktą perspėti parduotuvės personalą.