

Istnieje wiele produktów spożywczych, które pomimo niskiej temperatury w lodówce lub zamrażarce muszą być spożyte w krótkim okresie czasu. Zestawienie zawarte w poniższej tabeli dowodzi, że można skutecznie przedłużyć ich trwałość. Co więcej, efekt ten uzyskamy bez użycia nieprzyjaznych dla zdrowia konserwantów, które nierzadko zmieniają smak, zapach, barwę, a nawet strukturę fizykochemiczną wędlin i innych przetworów.

Pakowanie próżniowe nie tylko powstrzymuje rozwój szkodliwej flory bakteryjnej, ale blokuje też utlenianie się zawartych w produkcie pigmentów, aromatu, witamin i tłuszczów. W przypadku pakowania produktów o wyjątkowo delikatnej strukturze lub w warunkach niebezpieczeństwa rozwoju mikroorganizmów beztlenowych, warto rozważyć zastosowanie tych modeli pakowarek, które po wytworzeniu próżni w opakowaniu, opcjonalnie mogą napełnić je mieszaniną neutralnych gazów.



PRODUKT	WARUNKI PRZECHOWYW.	TRWAŁOŚĆ PRODUKTU		WYDŁUŻENIE WAŻNOŚCI PRODUKTU DZIĘKI OPAK. PRÓŻNIOWEMU
		OPAKOWANIE TRADYCYJNE	OPAKOWANIE PRÓŻNIOWE	
WYROBY GARMAŻERYJNE i DANIA BAROWE				
Części kurczaka w rosole	lodówka	1-2 dni	2 tyg.	ok. 14 razy
Drób	lodówka	1-2 dni	7 dni	ok. 5 razy
Flaki	lodówka	1-2 dni	30-60 dni	ok. 30 razy
Galaretką wieprzowa	lodówka	2 dni	4 dni	ok. 14 razy
Gotowane mięso wołowe, wieprzowe	lodówka	5 dni	12 dni	ok. 2,5 raza
Danie obiadowe z dodatkiem mięsa	lodówka	1-2 dni	2 tyg.	ok. 14 razy
Kurczak pieczony	lodówka	3-4 dni	2 tyg.	ok. 5 razy
Kurczak w galarecie	lodówka	1-2 dni	4 tyg.	ok. 14 razy
Szynka w galarecie	lodówka	2 dni	3 tyg.	ok. 10 razy
Szab w galarecie	lodówka	2 dni	3 tyg.	ok. 10 razy
Mięsa wędzone	lodówka	2-4 tyg.	6-12 tyg.	ok. 3 razy
Mięso (duże kawałki)	zamrażarka	6 m-cy	2-3 lata	ok. 5 razy
Mięso (małe kawałki)	zamrażarka	4 m-ce	1 rok	ok. 3 razy
Potrawy z gotowanego kurczaka	lodówka	3-4 dni	2 tyg.	ok. 5 razy
Wieprzowina	lodówka	2 dni	6 dni	ok. 3 razy
Wołowina	lodówka (+3 do +5°C)	3 dni	8 dni	ok. 2,5 raza
Krokiety, uszka, paszteciki	lodówka	1-2 dni	6 dni	ok. 2,5 raza
Pizza	lodówka	1-2 dni	7 dni	ok. 5 razy
Pyzy, pierogi, kopytka	lodówka	1-2 dni	7 dni	ok. 5 razy
Pyzy, pierogi, kopytka	zamrażarka	1 mc	3 m-ce	ok. 3 razy
WĘDLINY				
Kiełbasy suche	lodówka	2-3 tyg.	6 tyg.	ok. 2 razy
Kiełbasy świeże	lodówka	1-2 dni	2 tyg.	ok. 7 razy
Kiełbasy wędzone	lodówka	7 dni	4 tyg.	ok. 4 razy
Parówki	lodówka	1-2 dni	2 tyg.	ok. 7 razy
Szynka i inne wędzonki	lodówka	5-7 dni	3 tyg.	ok. 3,5 raza
Szynka krojone	lodówka	3-4 dni	3 tyg.	ok. 7 razy
RYBY i PRZETWORY RYBNE				
Ryby gotowane	lodówka	1-2 dni	7 dni	ok. 3,5 raza
Ryby świeże	lodówka	1-2 dni	7 dni	ok. 7 razy
Ryby świeże	zamrażarka	3-6 m-cy	1 rok	ok. 3 razy
Ryby wędzone	lodówka	1-2 tyg.	6-12 tyg.	ok. 6 razy
Śledzie solone i inne świeże wyroby rybne	lodówka	2-4 dni	1-2 tyg.	ok. 3 razy

PRODUKT	WARUNKI PRZECHOWYW.	TRWAŁOŚĆ PRODUKTU		WYDŁUŻENIE WAŻNOŚCI PRODUKTU DZIĘKI OPAK. PRÓŻNIOWEMU
		OPAKOWANIE TRADYCYJNE	OPAKOWANIE PRÓŻNIOWE	
PRZETWORY MLECZNE I TŁUSZCZE				
Masło	lodówka	9 tyg.	4 m-ce	ok. 1,5 raza
Produkty mleczne	lodówka	7 dni	15 dni	ok. 2 razy
Sery typu Emmentaler	lodówka	2 tyg.	2 m-ce	ok. 4 razy
Sery typu Parmezan	lodówka	3 tyg.	2 m-ce	ok. 3 razy
Oleje	temp. pokoj.	5-6 m-cy	12-18 m-cy	ok. 3,5 raza
PIECZYWO I WYROBY ZBOŻOWE				
Chleb	temp. pokoj.	2 dni	7 dni	ok. 3,5 raza
Ciastka z kremem	temp. pokoj.	2 dni	7 dni	ok. 3,5 raza
Makaron z sosem mięsnym	lodówka	2 dni	8 dni	ok. 4 razy
Mąka, ryż, makaron	temp. pokoj.	6 m-cy	12-24 m-cy	ok. 3 razy
Płatki zbożowe	temp. pokoj.	6 m-cy	2 lata	ok. 4 razy
Suche ciastka	temp. pokoj.	1-2 tyg.	3-6 tyg.	ok. 3 razy
Makaron gotowany	lodówka	2 dni	6 dni	ok. 3 razy
Ryż gotowany	lodówka	2 dni	6 dni	ok. 3 razy
UŻYWKI				
Herbata sucha	temp. pokoj.	1 mc	16 m-cy	ok. 16 razy
Kawa (ziarna)	temp. pokoj.	1 mc	16 m-cy	ok. 16 razy
OWOCE				
Owoce mrożone	zamrażarka	12 m-cy	18 m-cy	ok. 1,5 raza
Owoce suszone	temp. pokoj.	6 m-cy	18 m-cy	ok. 3 razy
Porzeczki, winogrona, brzoskwinie, śliwki, wiśnie	lodówka	3-6 dni	2 tyg.	ok. 3 razy
Jagody, maliny, truskawki	lodówka	1-3 dni	7 dni	ok. 3,5 raza
Orzechy	temp. pokoj.	6 m-cy	2 lata	ok. 4 razy
WARZYWA				
Brokuł, groszek, sałata, szpinak, brukselka, itp.	lodówka	3-5 dni	2 tyg.	ok. 3,5 raza
Kalafior, ogórek, kapusta, sałata, szpinak, itp.	lodówka	7 dni	2-3 tyg.	ok. 2,5 razy
Marchew, seler	lodówka	2 tyg.	1 mc	ok. 2 razy
Warzywa gotowane	lodówka	2 dni	10 dni	ok. 5 razy
Warzywa mrożone	zamrażarka	8 m-cy	12 m-cy	ok. 1,5 raza
Suche strąki	temp. pokoj.	6 m-cy	2 lata	ok. 4 razy
ZUPY				
Bigos	lodówka	3-4 dni	1 mc	ok. 9 razy
Botwina	lodówka	1-2 dni	1 mc	ok. 20 razy
Zupa fasolowa	lodówka	1-2 dni	1 mc	ok. 20 razy
zupa ogórkowa	lodówka	3-4 dni	1 mc	ok. 9 razy
Zupa pomidorowa	lodówka	3-4 dni	1 mc	ok. 9 razy
Żurek	lodówka	1-2 dni	1 mc	ok. 20 razy

Tabelę opracowano w oparciu o artykuł dr inż. Doroty Czerwińskiej, opublikowany w "Przeglądzie Gastronomicznym" nr 5/2006.

Zachęcamy do korzystania z pakowarek próżniowych dostępnych w naszych sklepach:

- ul.Paderewskiego 14 – "Nasz Dom"
- ul.Gen.Sikorskiego 22 – "Centrum"
- ul.Spacerowa 15 – Sklep nr 10
- ul.Oświatowa 15 – Sklep nr 23
- ul.Miodowa 12a – Sklep nr 25

W D.H."Nasz Dom" dostępna jest także ubijarka do kotletów.

We wszystkich sklepach udostępniamy możliwość zmielenia mięsa.

