

Cuidado con la carne en mal estado

● Consumir carnes en mal estado puede tener consecuencias para nuestra salud y poner en riesgo la celebración de estas Fiestas Patrias. Por eso, al comprar hay que tomar en cuenta las características del producto.

El color es una de las primeras cosas en que nos debemos de fijar al momento de comprar carne, la carne de vacuno es de un color rojo brillante si la compramos fresca o rojo púrpura si la compramos al vacío. La carne de aves es blanquecina con tonos azulado. La carne en mal estado por lo general presenta un color verdoso y se le nota limo en la superficie.

El olor también nos orienta mucho a su estado, un mal olor, a descomposición o rancidez, nos indica que esa carne no está apta para el consumo.

En el caso de carnes al vacío, poseen un olor característico, suavemente ácido, esto se debe a bacterias ácido lácticas y nos indica que la carne fue envasada correctamente. Este olor desaparece al cabo de unos minutos que ponemos la carne en contacto nuevamente al ambiente.

La presencia de limo en la superficie o cambios en la textura de la carne, en donde esta se vuelve viscosa,

es una clara señal de que las bacterias han comenzado a multiplicarse en este alimento.

Es importante siempre verificar la fecha de caducidad de la carne, que debe estar presente en los envases, comprar en establecimientos autorizados, siempre mantener la cadena de frío, consumir la carne bien cocida y evitar la contaminación cruzada.

Natalia Sánchez Leiva, Escuela de Medicina Veterinaria Universidad Andrés Bello Concepción