

## نحوه و زمان نگهداری فرآورده‌های خام دامی

نام فرآورده و شکل عرضه	شرایط نگهداری	عمر ماندگاری
گوشت قرمز (گاو و گوسفند) تازه ، بسته‌بندی معمولی	برودت یخچال	3روز
گوشت قرمز تازه ، بسته‌بندی در خلا	برودت یخچال	5روز
گوشت قرمز تازه ، بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح شده	برودت یخچال	7روز
گوشت قرمز منجمد، بسته‌بندی معمولی	برودت فریزر	9ماه
گوشت قرمز چرخ‌کرده تازه ، بسته‌بندی معمولی	برودت یخچال	2روز
گوشت قرمز چرخ‌کرده منجمد ، بسته‌بندی معمولی	برودت فریزر	3ماه
گوشت سفید (مرغ) تازه، بسته‌بندی معمولی	برودت یخچال	3روز
گوشت سفید تازه ، بسته‌بندی در خلا	برودت یخچال	5روز
گوشت سفید تازه ، بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح شده	برودت یخچال	7روز
گوشت سفید منجمد ، بسته‌بندی معمولی	برودت فریزر	12ماه
ماهی شکم خالی تازه ، بسته‌بندی معمولی	برودت یخچال	3روز
ماهی شکم خالی منجمد ، بسته‌بندی معمولی	برودت فریزر	6ماه
میگو تازه ، بسته‌بندی معمولی	برودت یخچال	3روز
میگو منجمد ، بسته‌بندی معمولی	برودت فریزر	12ماه
آلایش خوراکی گاو و گوسفند تازه، بسته‌بندی معمولی	برودت یخچال	2روز
آلایش خوراکی منجمد ، بسته‌بندی معمولی	برودت فریزر	4ماه
آلایش خوراکی مرغ تازه ، بسته‌بندی معمولی	برودت یخچال	2روز
آلایش خوراکی منجمد ، بسته‌بندی معمولی	برودت فریزر	3ماه
تخم‌مرغ تازه ، بسته‌بندی معمولی	برودت یخچال	1ماه

بسته‌بندی معمولی منظور بسته‌بندی در ظروف يك بار مصرف یا بسته‌بندی در پوشش پلاستیکی پلی‌اتیلن است.

برودت یخچال منظور دمای صفر تا 4 درجه سانتی‌گراد است.

برودت فریزر منظور دمای 18- درجه سانتی‌گراد است.

### دکتر داود امان‌اللهی-رئیس اداره آموزش دامپزشکی استان تهران \*مطالب مرتبط:

رعایت چند نکته در انجماد مواد غذایی  
روش صحیح فریز کردن مواد غذایی  
گوشت قرمز و نگهداری آن