****

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**АЛТАЙСКИЙ ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОЦЕНКИ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА»
(Алтайский филиал ФГБУ «ЦОК АПК»)**

**г. Барнаул, Комсомольский пр-т, д. 80г, 656056
тел./факс 8(3852) 50-34-04, e-mail:** **altai@fczerna.ru** **ОГРН 1037739548032, ИНН 7729133509, КПП 222503001, ОКВЭД 71.20, 85.30, 81.29.1, 75.00 ОКПО 41084090**

**Куриные окорочка: рекомендации по выбору качественного и безопасного продукта**

35 лет назад на прилавках советских магазинов впервые появились куриные окорочка, вошедшие в историю как «ножки Буша». Первые партии замороженной продукции пересекли границу 24 марта 1990 г.

Поставки американской курицы продолжались до 2014 года, когда ее ввоз был запрещен, и сегодня Россия полностью обеспечивает себя птицей собственного производства.

Эксперты Алтайского филиала ФГБУ «ЦОК АПК» рассказали, как выбрать куриное мясо и быть уверенными в безопасности приготовленного блюда.

**Охлажденные или замороженные**

Практически все торговые сети предлагают охлажденное (от -2 до +4 °С), замороженное (от -12 °С и ниже) и глубокой заморозки (от -18 °С и ниже внутри тушки) куриное мясо. На чем же остановить выбор?

Замороженное мясо лучше приобретать про запас: при соблюдении температурного режима у него большой срок годности – до 1 года. Главный недостаток замороженных куриных продуктов в том, что мясо утрачивает часть питательных веществ и упругость, а это скажется на вкусе и аромате приготовленных блюд. ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» указывает: при размораживании курица должна стать легче на 4%.

Эксперты отдают предпочтение охлажденной курятине.

– При выборе окорочка стоит обратить внимание на кожу: она должна быть чистой, с розовым оттенком, без кровоподтеков и повреждений, — поясняют специалисты Алтайского филиала ФГБУ «ЦОК АПК». – Куриный окорочок – это бедро и голень, отделенные по суставу от тушки, этот срез должен быть чистым и не заветренным. Жир свежей курятины имеет бледно-желтый оттенок. Окорочок должен иметь слабый естественный запах свежего мяса птицы без каких-либо дополнительных ароматов.

**Как правильно хранить куриное мясо**

Охлажденное куриное мясо предпочтительно использовать сразу после покупки, срок хранения с момента выработки – до 5 суток (при температуре от 0 °С до +2 °С), в условиях бытовых холодильников (без заморозки) – не более 1-2 суток. Окорочок рекомендуется убрать в герметичный контейнер, чтобы исключить контакт с другими продуктами и изолировать от посторонних запахов. Замаринованный охлажденный полуфабрикат лучше использовать в ближайшие 24 часа, отварной окорочок лучше убрать в пищевую фольгу или контейнер, а не полиэтиленовый пакет, и хранить не больше суток в холодильнике при температуре не выше 6˚C. Жареное мясо или приготовленное на гриле в холодильнике останется безопасным немного дольше – до 2 суток.

**Разбираем мифы об опасности: в чем правда и вымысел**

Практически любая российская семья включает мясо курицы в свой еженедельный рацион: грудка с минимальным количеством жира, крылышки, другие части курятины, полезные с точки зрения диетологии, или окорочка – калорийные и содержащие много жира.

На самом деле и они полезны для организма, в них много белка, микроэлементов – фосфора, кальция, железа, магния, цинка. Ароматный бульон повысит иммунитет и укрепит сосуды и кости. Во многом популярность окорочка объясняется универсальностью – его можно варить, запекать, жарить, тушить или готовить на гриле. Из-за большого количества жира и кожи он останется сочным и вкусным даже при продолжительной тепловой обработке. Главное – соблюсти основные правила разделки и времени приготовления.

Одно из распространенных заблуждений – окорочка «нашпигованы» антибиотиками и гормонами – специалисты не подтверждают. На территории России требования к мясу птицы и птицепродукции установлены техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»: прежде чем курятина выйдет в обращение, проводится обязательная ветеринарно-санитарная экспертиза. Присутствие следов использования ветпрепаратов в организме птицы на момент убоя недопустимо. И если делать выбор между домашней и магазинной курицей с птицефабрики, то лучше остановить свой выбор на последней, так как она проходит обязательный контроль на показатели безопасности.

Другая «страшилка» связана с возможностью пищевого отравления курицей: у всех на слуху листерия и сальмонелла, бактерии, носителями которых могут быть куры. На самом деле, если вы уверены в свежести мяса, соблюдали правила разделки и приготовления, опасаться не нужно.

При разделке больше подойдет пластиковая разделочная доска, так как ее проще очистить после использования сырого куриного мяса, и, конечно же, необходимо соблюдать простые правила гигиены и не использовать ее далее для нарезки готовой продукции или овощей.

При варке любой части куриной тушки мясо лучше переварить, чем не доварить, а степень готовности при жарке или запекании легко определить, сделав прокол ножом до костей: выделяется кровь – мясо не готово и употреблять в пищу его нельзя, выделился прозрачный сок – блюдо готово и безопасно.