

Téma : **USKLADŇOVANIE JATOČNE OPRACOVANEJ HYDINY**

Uskladňovanie jatočne opracovanej hydiny

Najbežnejší a v súčasnosti najvýznamnejší spôsob uschovávania hydiny po spracovaní je mrazenie. Aby si mrazená hydina uchovala čo najdlhšie vysokú výživnú hodnotu, treba dodržiavať tieto zásady: Zmrazovať treba len kvalitnú hydinu, ktorá predtým nebola nevhodne uskladnená, resp. nevhodne upravovaná a v ktorej nenastala silnejšia mikrobiálna infekcia. Pred zmrazením treba hydinu uskladňovať len minimálne. Aj pred zmrazením treba hydinu uchovávať v chlade a rýchle s ňou manipulovať. Hydinu treba vhodne ošetriť (opláchnuť v horúcej vode), aby sa znížila enzymatická činnosť.

Hydinu treba zabaliť, aby sa vylúčil vzduch, zabránilo sa dehydratácii a oxidácii. Ak sme hydinu zakúpili zmrazenú v obale, treba ju v mrazničke v tomto obale ponechať. Hydinu treba rýchlo zmraziť a trvale uskladniť pri teplote minimálne **-18°C**. Pri vyšších teplotách sa počas uskladnenia čiastočne ničia niektoré vitamíny, najmä tiamín a vitamíny A a C. Mrazničku treba otvárať len v nevyhnutných prípadoch a čo najrýchlejšie ju zatvoriť. Hydinu treba uchovávať len do stanovenej lehoty. **Pri dobrom balení v polyetylénových vreckách pri -18°C je maximálna dĺžka uskladnenia kurčiat, sliepok a moriek 9 mesiacov, kačíc, husí a holubov 6 mesiacov a drobkov 3 mesiace.** Čím má hydina vyšší obsah tuku, tým kratšie ju možno uskladňovať. Hydinu treba odmrázovať zabalenú pomaly a pri nízkej teplote alebo ju pripravovať (piecť) zmrazenú. Z mrazničky sa odporúča preniesť hydinu pred jej úpravou do chladničky, kde sa má **odmrázovať rozlične dlho podľa veľkosti (na 1 kg mrazenej hydiny sa počíta s odmrávaním 10-12 hodín)**. Po rozmrazení treba použiť aj šťavy z hydiny, pretože obsahujú rozpustné živiny, najmä rozpustné vitamíny. Po rozmrazení treba hydinu rýchlo upraviť a spotrebovať. Ak chceme hydinu po zakúpení použiť, možno ju **uskladniť v chladničke najdlhšie na 48 hodín.**