

بعد انخفاض أسعارها 7 نصائح عند شراء الفراخ المجمدة



الاثنين 5 فبراير 2018 03:02 م

- حالة من الجدل شهدتها مصر خلال الأيام الماضية، بعد طرح فراخ مجمدة بأسعار رخيصة ما دفع المواطنين إلى التساؤل حول مصدر الفراخ وموعد انتهاء صلاحيتها، ما دفع مجلس الوزراء إلى الرد بالتأكيد أن الفراخ صالحة للاستهلاك
- وبالتزامن مع حالة الجدل تقدم «فيتو» 7 نصائح للتأكد من صلاحية الفراخ المجمدة، وذلك وفقاً لعدد من باحثين في مجال التغذية:
- 1- شراء الدجاج بشكل عام والمجمد منه خاصة يكون من مصادر موثوقة
 - 2- التأكد من لون الدجاج، خاصة إذا كانت داكنة تميل إلى اللون الأزرق
 - 3- التأكد من تاريخ الصلاحية المحفور على عبوة الدجاج
 - 4- التأكد من كون الدجاج تم تجميده لمرة واحدة فقط ولم يتعرض للفق، وذلك من خلال لون الثلج المحيط بالدجاجة فإن كان أبيض أو شفاف تكون الدجاجة سليمة وإن كان يميل للون الأحمر فتكون قد تعرضت للفق
 - 5- شم رائحة الدجاج، فيجب تجنبها عند ملاحظة رائحة كريهة
 - 6- وجود لزوجة بعد غسل الدجاج بالماء يعني أنها فاسدة
 - 7- العظام التي تنكسر بسهولة دليل على فساد الدجاج وانتهاء صلاحيتها