

أخصائي يكشف فوائد تبريد اللحوم قبل التجميد للحفاظ على الجودة والرطوبة

24 مايو، 2026



أكد أخصائي جودة وسلامة الغذاء فهد السعيد أهمية تبريد اللحوم قبل تجميدها، مشيرًا إلى أن هذه الخطوة تسهم في الحفاظ على جودة اللحم وتقليل الأضرار التي قد تلحق بألياف العضلات أثناء عملية التجميد.

وأوضح السعيد أن التبريد التدريجي يساعد على احتفاظ اللحوم برطوبتها الطبيعية، كما يحدّ من تكوّن البلورات الثلجية الناتجة عن التجميد السريع أو المتذبذب، مما ينعكس على جودة اللحم وطعمه بعد الاستخدام.

وأضاف أن اتباع الطريقة الصحيحة في حفظ اللحوم يساهم في المحافظة على قوامها وقيمتها الغذائية، داعيًا إلى تبريد اللحوم أولاً قبل نقلها إلى مرحلة التجميد.