Kebab: azzeriamo i rischi, mantenendo gusto e tradizione

kebab1-f31108ef

Kebab, pietanza di origine turca, è un piatto diffusosi ormai in tutto il mondo. Ad ogni angolo delle strade è possibile imbattersi in locali o bancarelle o camioncini che mescolano la cucina fast-food americana con la più tradizionale cucina araba.

Il Kebab che troviamo oramai in occidente come in oriente è fatto di carne di pollo e di manzo infilzata in un asse di acciaio (non riscaldato) cotta o riscaldata solo esternamente in girarrosti aperti. Tale metodo potrebbe essere non igienicamente corretto per il semplice fatto che la macchina del girarrosto presenta solo una parte riscaldante mentre tutto il resto è aria aperta e libera. Le norme igieniche e quindi l'HACCP prevedono, infatti, che la temperatura al cuore dell'alimento venga mantenuta a più di 65 °C per ridurre al minimo lo sviluppo di patogeni nocivi per la salute dell'uomo.

I rischi

Cuocere la carne senza rispettare le norme igieniche, potrebbe portare allo sviluppo del Clostridium perfringens, un batterio che si trova comunemente nella carne cruda e nel pollame, cresce in assenza di ossigeno e produce spore che daranno vita a delle tossine nell'intestino dell'uomo causando la malattia.

Le persone infettate con C. perfringens sviluppano - in un lasso di tempo compreso tra le 6 e le 24 ore dall'ingestione del cibo - diarrea e crampi addominali in assenza di febbre e vomito.

La malattia di solito inizia improvvisamente e dura meno di 24 ore. Nei casi più gravi l'infezione può avere sintomi che possono durare per 1-2 settimane con grave disidratazione.

Le spore del C. perfringens possono sopravvivere alle alte temperature. Durante il raffreddamento e la detenzione di alimenti a temperature tra 12°C - 60°C (le norme prevedono di mantenere il cibo a temperatura frigorifera di 4°C), le spore germinano e quindi i batteri crescono e crescono molto più

rapidamente a temperature tra 43°C - 47°C (che possono essere le temperature raggiunte con un girarrosto usato male).

Consigli

Per evitare di incorrere in sanzioni o altro, oltre a utilizzare il girarrosto in modo che le normative igienico sanitario vengano rispettate, sarebbe meglio, quando si gratta la parete esterna del Kebab, non metterla direttamente sul pane arabo, ma riporla sulla piastra rovente e lasciare che per 5 minuti ogni parte dell'alimento si riscaldi. In questo modo si andranno ad uccidere eventuali presenze di batteri senza compromettere né il gusto né la tradizionalità del gustosissimo kebab.

Ricordate anche che le spore sono resistenti alle temperature: quindi dovete prevenirne la formazione conservando il kebab non consumato in frigorifero a 4°C.

L'uso dell'abbattitore vi permetterà di raffreddare il prodotto caldo velocemente, evitando quindi di danneggiare il frigorifero.