

## میوه‌ها را باید در یخچال نگهداری کرد؟

نگهداشتن مواد غذایی در یخچال مدت‌هاست که برای جلوگیری از رشد میکروب‌ها و فاسدشدن آنها به کار می‌رود ...



سلامت نیوز: نگهداشتن مواد غذایی در یخچال مدت‌هاست که برای جلوگیری از رشد میکروب‌ها و فاسدشدن آنها به کار می‌رود . این کار رشد میکروب‌های بالقوه بیماری‌زا را کند می‌کند و در عین حال جلوی خراب‌شدن رایحه، رنگ و قوام بسیاری از غذاها را می‌گیرد.

اغلب آب میوه‌هایی که در بازار عرضه می‌شوند، پاستوریزه شده‌اند تا باکتری‌های بالقوه زیانبار در حین روند تولید کشته شوند. تولیدکنندگان آب میوه‌ای که فراورده‌های خود را پاستوریزه نمی‌کنند، باید سایر شیوه‌های میکروب‌کشی مانند استفاده از پرتوهای ماورای بنفش یا ضدعفونی کردن پوست مرکبات قبل از فشردن آنها برای آبگیری را به کار برند. مصرف‌کنندگان باید به کلمات "در یخچال نگهدارید" یا "پس از بازکردن در یخچال نگهدارید" روی برچسب آب‌میوه‌ها دقت کنند تا بدانند باید آن را در یخچال نگهداشت یا نه.

منبع : همشهری آنلاین