



3 خوراکی که هرگز نباید پس از انقضای تاریخ مصرف استفاده کنید

بسیاری از افراد عادت دارند خوراکی های یخچال و فریزر را بدون توجه به تاریخ مصرفشان میل کنند. این در حالی است که عدم توجه به تاریخ مصرف خوراکی ها عوارضی جدی برای سلامتی دارد.

بسیاری از افراد عادت دارند خوراکی های یخچال و فریزر را بدون توجه به تاریخ مصرفشان میل کنند. این در حالی است که عدم توجه به تاریخ مصرف خوراکی ها عوارضی جدی برای سلامتی دارد. پایگاه خبری تحلیلی انتخاب: بسیاری از افراد عادت دارند خوراکی های یخچال و فریزر را بدون توجه به تاریخ مصرفشان میل کنند. این در حالی است که عدم توجه به تاریخ مصرف خوراکی ها عوارضی جدی برای سلامتی دارد.

به گزارش سرویس خواندنی های انتخاب، برخی خوراکی های تاریخ گذشته مثل ماست و شیر و به عبارتی انواع لبنیات، می توانند برای سلامتی بسیار خطرناک باشند، اما اغلب افراد نمی دانند که خوراکی های دیگری هم هستند که با گذشت تاریخ مصرفشان بسیار خطرناک خواهند بود:

ماهی

درست مثل گوشت گاو ، هرگز رولت روسی را با ماهی بازی نکنید. پس از رسیدن به تاریخ انقضا ، باید آن را دور بیندازید. در غیر اینصورت شانس ابتلا به لیستریوز را خواهید داشت. این بیماری که باعث درد شکم ، اسهال ، حالت تهوع و استفراغ می شود. این امر به ویژه برای زنان باردار خطرناک است ، زیرا می تواند باعث سقط جنین شود.

سالادهای آماده

سالادهای از پیش تهیه شده که در فروشگاه های مواد غذایی به فروش می رسند، می توانند یک روش سریع برای داشتن یک خوراک خوشمزه در کنار سالاد باشند اما بهتر است به تاریخ انقضا این نوع محصول توجه کنید. افزون بر این، سالادهای مذکور می توانند پر از باکتری باشند که با گذشت زمان انقضا، زمان کافی برای تکثیر خواهد داشت.

توت فرنگی

توت فرنگی بیش از سه روز در یخچال دوام ندارد و معمولاً پس از آن کاملاً نرم و خرد می شود. توت فرنگی مانده، مستعد تبدیل شدن به کانون رشد باکتریها است. به ویژه اگر در برابر گرما قرار داده شود.