



ظروف استیل و شیشه‌ای بهترین ظروف پخت غذا

دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اعلام کرد: تحقیقات نشان داده است که ظروف استیل و شیشه‌ای (پیرکس) حداقل واکنش را با مواد غذایی داشته و جزء بهترین ظروف پخت غذا هستند.

جام جم آنلاین: دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اعلام کرد: تحقیقات نشان داده است که ظروف استیل و شیشه‌ای (پیرکس) حداقل واکنش را با مواد غذایی داشته و جزء بهترین ظروف پخت غذا هستند. به گزارش روابط عمومی وزارت بهداشت، ظروف لعابی تا زمان آسیب ندیدن لعاب آن قابل استفاده هستند اما ظروف مسی به حرارت و مواد اسیدی به شدت حساس بوده و می‌توانند با ماده غذایی وارد واکنش شوند.

این گزارش می‌افزاید: ظروف چینی نیز در حقیقت جزو ظروف لعاب‌دار هستند و تا زمانی که آسیب فیزیکی ندیده‌اند قابل مصرف هستند و همچنین ظروف ملامینی باید دارای پروانه ساخت معتبر از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی بوده و در زمان مصرف هیچ‌گونه آسیب فیزیکی ندیده و تغییر رنگ هم نداده باشند.

بنا بر این گزارش، بهتر است ظروف پلاستیکی سفید رنگ و تهیه شده از مواد اولیه نو استفاده شود.

این گزارش حاکیست، ابزار چوبی به دلیل ضریب انتقال حرارت بسیار پایین در پخت، کاربرد زیادی دارند ولی به دلیل بافت متخلخل، عملاً امکان شستشو یا ضدعفونی صحیح آنها وجود ندارد، بنابراین باید از ظروف چوبی صاف و صیقلی که آسیب فیزیکی ندیده‌اند، دچار سوختگی نشده‌اند و دارای درز و شکاف نیستند، استفاده کرد.

بنابر اعلام دفتر بهبود تغذیه جامعه، ظروف تفلون یکی از ظروف مقاوم به حرارت می‌باشند که تا زمان عدم خراشیدگی سطح داخل قابلمه قابل مصرف هستند و بازسازی تفلون‌ها کاملاً غیربهداشتی است.