



میوه‌ها و سبزی‌ها باید در کیسه پلاستیکی نگهداری شوند

یک کارشناس صنایع غذایی گفت: افراد میوه‌ها و سبزی‌ها را در کیسه پلاستیکی نگهداری کرده و از شستن آن حتی المقدور پرهیز کنند زیرا نشستن آن موجب می‌شود کمتر دچار آلودگی شود...

سلامت نیوز: یک کارشناس صنایع غذایی گفت: افراد میوه‌ها و سبزی‌ها را در کیسه پلاستیکی نگهداری کرده و از شستن آن حتی المقدور پرهیز کنند زیرا نشستن آن موجب می‌شود کمتر دچار آلودگی شود همچنین نگهداری میوه‌ها و سبزی‌ها با کیسه در یخچال مانع از انتقال آلودگی به سایر مواد غذایی می‌شود.

مرتضی مشایخ در گفت‌وگو با فارس اظهار داشت: مواد غذایی که داخل یخچال نگهداری می‌شود، حتماً باید دارای درپوش باشد و افراد باید ظروفی که درپوش ندارد را با یک پلاستیک بپوشانند.

وی گفت: حفظ کیفیت و رطوبت مواد غذایی در یخچال از اهمیت زیادی برخوردار است و در صورت باز بودن در مواد غذایی در داخل یخچال، مواد غذایی رطوبت خود را از دست می‌دهد و آلودگی مواد غذایی که در یخچال وجود دارد به غذاهای دیگر منتقل می‌شود.

این کارشناس صنایع غذایی اضافه کرد: توصیه ما این است که در غذاها در یخچال پوشیده شود تا کیفیت آن بهتر حفظ شود و افراد غذا را قبل از مصرف کاملاً گرم کنند تا تمام میکروب‌های آن از بین برود.

مشایخ بیان داشت: در داخل یخچال قسمت‌های متفاوتی وجود دارد که قسمت زیر فریزر سردترین مکان و پایین یخچال گرمترین مکان آن است.

وی ادامه داد: مواد غذایی در یخچال در جاهای مختلف نگهداری شود به عنوان مثال میوه و سبزی‌هایی که خریداری می‌شود با همان پلاستیک در داخل یخچال گذاشته شود به دلیل اینکه ممکن است مدت زمان زیادی طول بکشد تا میوه و سبزی‌ها مصرف شوند.

این کارشناس صنایع غذایی افزود: افراد میوه‌ها و سبزی‌ها را در کیسه پلاستیکی نگهداری کنند و از شستن آن حتی المقدور پرهیز کنند به دلیل اینکه نشستن آن موجب می‌شود کمتر دچار آلودگی شود و نگهداری میوه‌ها و سبزی‌ها با کیسه در یخچال مانع از انتقال آلودگی به سایر مواد غذایی می‌شود.

بیشتر: ..سلامت نیوز: سرویس خبری: تغذیه: میوه‌ها و سبزی‌ها باید در کیسه پلاستیکی نگهداری شوند:::