

Tippek ez élelmiszer-pazarlás elkerüléséhez

Milyen hosszan fogyaszthatók egyes élelmiszerek a minőségmegőrzési idő lejáta után?

Ha bontatlan, sértetlen csomagolásban, a gyártó ajánlásának megfelelően tároltuk az élelmiszert, és kibontás után a normál termékhez képest nem tapasztalunk számottevő elváltozást (íz, szín, szag, állag), a lejárt minőségmegőrzési idejű termék akár még hetekkel, hónapokkal a lejáratí idő után is elfogyasztható. De mégis mennyi ideig maradnak biztonságosak ezek a termékek?*

*Forrás: maradkei.hu

2 hónap	3 hónap	6 hónap	9 hónap	12 hónap
<ul style="list-style-type: none">- tejpör- csipsz, sós ropogtatnivalók- olaj, zsír	<ul style="list-style-type: none">- aszalványok- müzli, gabonapehely- fagyasztott termékek- édes keksz, keménycukor, csokoládé	<ul style="list-style-type: none">- üdítőitalok, gyümölcslevek, szörpök, majonéz	<ul style="list-style-type: none">- só, cukor, édesítőszer- gabonafélék (liszt, búzadara, kuskusz stb.)- száraztészta- rizs- száraz hüvelyesek- instant termékek (pudingpor, kakaó, fűszerek stb.)- UHT tej, UHT tejszín- szószok (ketchup, mustár)	<ul style="list-style-type: none">- méz- ásványvíz- kávé, tea, kakaópor- lekvár- konzerv (gyümölcs, zöldség, hús, hal, készétel)

Felső polc

Itt tárold az ételmaradékokat, miután szobahőmérsékletűre hűltek, valamint a felbontás után hűtést igénylő termékeket.

Középső polcok

Ide kerülhetnek a tejtermékek, sajtok, felvágottak és a sütemények.

Hűtőajtó

Itt a minimális hűtést igénylő élelmiszereket tárold, mint az üdítők, a lekvár, a vaj, a mustár.

Alsó polc

A hűtőszekrénynek ez a leghidegebb pontja, ezért itt tárold a nyers húsokat, a halakat, a gyorsan romlandó élelmiszereket. A nyers húst mindig becsomagolva, lefedve tedd a hűtőbe, hogy megakadályozd a szagok és a veszélyes mikroorganizmusok terjedését.

Zöldség- és gyümölcsstartó rekesz

Ezt a rekeszt arra használd, amire készítették: a hűtő más részein ugyanis alacsonyabb a hőmérséklet, és ez kárt tehet a gyümölcsökben, zöldségekben. Tárolásuknál alapszabály, hogy a többi élelmiszertől jól elkülönítve, dobozba vagy zacskóba csomagolva tedd el őket. Így nem vizesedik el a rekesz, és az élelmiszerek sem nyomódnak össze. A déligyümölcsöket ne tárold hűtőben, mert a hideg kárt tesz bennük.



Jó étellel teljes az élet

