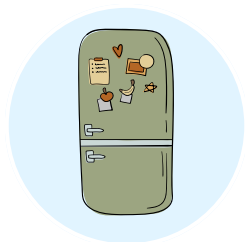




CONFCONSUMATORI APS

METODI DI CONSERVAZIONE

Conservare correttamente gli alimenti, prima e dopo la cottura, ci permette non solo di evitare rischi per la salute ma anche di ridurre gli sprechi alimentari, per uno stile di vita più sostenibile. Lo sapevi che a seconda del tipo di alimento possono cambiare i metodi di conservazione? Eccone alcuni:

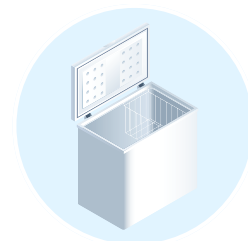


LA REFRIGERAZIONE

Per rendere ottimale questo metodo, posiziona correttamente gli alimenti nei diversi ripiani del frigorifero con il seguente ordine: ripiani centrali - uova, latticini e alimenti confezionati che sono stati aperti; ripiani più bassi - carne e pesce; cassetti in basso - frutta e verdura.

IL CONGELAMENTO

Permette di conservare a lungo gli alimenti a temperature inferiori allo zero. Ricorda però che non tutti gli alimenti si possono conservare in freezer.

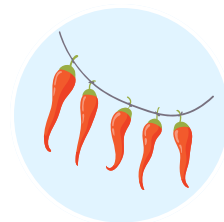


SOTTOVUOTO

Usando questa tecnica si può conservare quasi ogni tipo di alimento, con tempi di conservazione che varieranno in funzione della tipologia degli alimenti e della temperatura di conservazione.

ESSICCAMENTO

Un metodo antico, che a livello casalingo viene realizzato esponendo frutta e verdura alla luce diretta del sole nel periodo estivo. Attenzione però: si corre il rischio di contaminazioni da inquinamento e polveri che possono alterare l'alimento, pertanto è da considerarsi come un metodo inadeguato.



LE CONSERVE: SOTT'OLIO E SOTT'ACETO

Metodo molto diffuso a livello nazionale. Se non vengono rispettate le principali norme igienico-sanitarie durante la preparazione, però, si può incorrere in gravi rischi la salute, come ad esempio il botulismo, tossinfezione che se non trattata in tempo può causare la morte. Le conserve devono essere pastorizzate. Se si osservano alterazioni del prodotto o del contenitore è opportuno non assumere l'alimento.

*Vuoi saperne di più? Visita il sito www.confconsumatori.it
o invia una e-mail a sportello@confconsumatori.it*

Finanziato dal MIMIT. D.M.
6/5/2022 art. 5

GENERAZIONI
generiamo futuro

