



CONFCONSUMATORI APS

VETRO, PLASTICA E ACCIAIO: COME CONSERVARE AL MEGLIO GLI ALIMENTI

Che siano usati per conservare gli avanzi oppure portare il pranzo in ufficio, esistono contenitori di ogni forma, colore e materiale.

Ma quali sono le loro caratteristiche?

VETRO

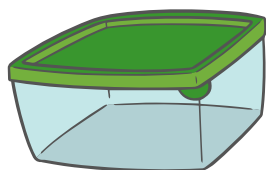


- Solido e resistente
- Permette di mantenere intatte e inalterate le proprietà organolettiche
- Può essere facilmente lavato in lavastoviglie
- Adatto per ogni tipo di alimento, dalla frutta ai sughi, dalle carni all'olio

MA

- È un materiale delicato e meno leggero di altri, inoltre teme gli shock termici

PLASTICA

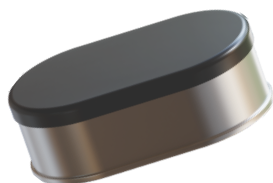


- Leggera e facile da trasportare
- Resistente agli urti e alle cadute

MA

- È meno sicura perché permette lo scambio tra contenitore e alimenti (consigliabile utilizzarla solo per conservare alimenti secchi e asciutti)
- A contatto con le alte temperature alcune plastiche possono rilasciare sostanze chimiche tossiche
- La produzione e il consumo eccessivo di plastica hanno un forte impatto inquinante sull'ambiente

ACCIAIO



- Estremamente resistente, riutilizzabile infinite volte e riciclabile
- Può essere utilizzato per la conservazione e il trasporto di ogni tipo di cibo e ingrediente, caldo o freddo, crudo o cotto
- Facilmente lavabile, resiste a temperature molto alte o molto basse
- Protegge gli alimenti anche dall'azione potenzialmente dannosa della luce

MA

- In alcuni casi non è particolarmente leggero e facile da trasportare, spesso i contenitori in acciaio sono anche i meno economici

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



F