

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области Кузбассе» в городе Междуреченске, в городе Мыски и Междуреченском районе

СРОКИ ХРАНЕНИЯ ФРУКТОВ



Плодоовощная продукция – источник витаминов, ценных питательных веществ, микроэлементов, которые очень необходимы человеку для грядущей зимы.

Свежие фрукты

Для увеличения срока годности фрукты следует хранить в холодильнике или в холодном помещении. Для уменьшения потери ими влаги следует использовать закрытые контейнеры. В холодильнике свежие фрукты следует хранить в специальном отделе, поскольку они могут поглотить запахи других продуктов. Перед употреблением свежие фрукты, даже после хранения в холодильнике, следует снова прополоскать под холодной проточной водой, чтобы удалить

возможные остатки пестицидов, почвы и/или бактерии. Неплохо их перед ополаскиванием еще и почистить.

Созревшие яблоки нужно хранить отдельно от других продуктов в холодильнике и не дольше одного месяца. Яблоки, сохраненные при комнатной температуре, быстро дрябнут в течение буквально нескольких дней. До закладки в холодильник следует удалить побитые и подпорченные фрукты. А вот мыть яблоки перед закладкой в холодильник не следует!

Зеленые груши и абрикосы должны созреть при комнатной температуре и только после этого их можно помещать в холодильник. Срок хранения их не должен превышать 5 дней.

Незрелые персики также должны созреть при комнатной температуре и далее быть целесообразно съесть в течение 2 дней. Зрелые персики можно, конечно, положить и в холодильник, но перед употреблением их следует согреть до комнатной температуры.

Виноград и сливы нужно хранить в холодильнике и съедать свежими в течение 5 дней после покупки. Винограду также место в холодильнике, но хранить его следует нематым и отдельно от других продуктов, а помыть непосредственно перед едой.

Созревшая земляника должна храниться в холодильнике отдельно от других продуктов в течение приблизительно 3

дней. Мыть ее также следует перед потреблением

Такие цитрусовые, как лимоны, мандарины и апельсины, могут находиться в холодильнике в течение 2 недель. Грейпфрут же сохранится при несколько более высокой температуре – около 10°C.

Дыни и арбуз должны дозреть при комнатной температуре в течение 2-7 дней. Созревшие фрукты следует хранить в холодильнике.

Бананы также должны созреть при комнатной температуре в течение 3 - 5 дней. Никогда не храните незрелые бананы в холодильнике, поскольку пониженная температура заставит их кожуру быстро потемнеть, а мякоть при останется жесткой и невкусной.

Получить более подробную консультацию по данному вопросу можно у специалистов Консультационного пункта по адресам:

*Консультационный центр для потребителей, Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе» городе Междуреченске, городе Мыски и Междуреченском районе
г. Междуреченск, ул. Вокзальная, 14
тел.: 8(38475) 3-29-33
г. Мыски, ул. Рембазовская, 4
тел. 8 (38474) 2-09-74*

