Незваная плесень, или что делать, если в банке поселилась новая жизнь

Наступает традиционное время заготовок разных вкусностей из огорода и леса! Как приятно достать баночку солений и угоститься помидорками, огурцами или грибочками. Но вот беда – в банке поселилась новая жизнь! Что же делать?

Плесень – это признак испорченных продуктов. Даже если вы видите совсем маленькое заплесневелое пятнышко, то ни в коем случае не ешьте продукт!

«Плесень образует споры и размножается мицелием. Мицелий мы сможем увидеть только в лабораторных условиях, обычному глазу он не доступен. Такой продукт небезопасно употреблять в пищу», – предупреждает заведующая отделением гигиены питания Центра гигиены и эпидемиологии в Тюменской области Татьяна Никоза.

Кстати, нет никакой гарантии, что при термической обработке продукты очистятся и станут безопасными, так что от этой затеи лучше отказаться.

Как подмечает Татьяна Никоза, плесень очень аллергенна и может привести к обострению любого хронического заболевания, поэтому нужно быть предельно осторожными.

Чтобы ваши заготовки не омрачило появление новой неприятной формы жизни, тщательно стерилизуйте посуду и храните продукты в правильных условиях. Особенно внимательными нужно быть к грибам. Испортившийся продукт может вызвать ботулизм, поражающий нервную систему и мышцы.

Так что перед приготовлением тщательно отберите, промойте и почистите грибочки, и по необходимости, отварите в 2-3 водах.

Ниже представлено несколько советов, которые помогут избежать неприятных моментов:

1. Не делайте слишком много солений, знайте меру!

2. Не закрывайте герметично крышку, к продуктам должен быть доступ кислорода.

3. Не приобретайте заготовки у сомнительных лиц и в ненадежных местах.

Желаем вам удачи в этом нелегком деле, пусть незваная плесень не испортит ваши вкусные заготовки!

Источник: МЕДИНФО72.