



Что происходит с молочными продуктами после вскрытия упаковки

Молочная продукция остаётся безопасной и качественной только при соблюдении условий хранения.

Но важно помнить: срок годности, указанный на упаковке, относится к закрытому продукту. После вскрытия упаковки условия меняются – продукт уже контактирует с воздухом, посудой, руками, ложками, ножами и другими внешними факторами.

В АО “Золотые луга” отмечают: именно после открытия упаковки чаще всего начинаются ошибки в домашнем хранении. Покупатель может ориентироваться только на общий срок годности и не учитывать, что после вскрытия молоко, кефир, ряженка, йогурт, сметана, творог и другие продукты нужно употребить быстрее.

До открытия упаковка защищает продукт от внешней среды. Она помогает сохранить качество, препятствует попаданию посторонних микроорганизмов, света, воздуха и запахов. Когда упаковка вскрыта, эта защита уже нарушена. Даже если продукт остаётся в холодильнике, в нём постепенно могут происходить естественные изменения: меняется вкус, консистенция, кислотность, аромат.

“Молочная продукция – живая и чувствительная категория. После вскрытия упаковки продукт уже нельзя хранить так же, как закрытый. На его качество начинают влиять температура холодильника, чистота посуды, частота открывания, контакт с воздухом. Поэтому мы всегда рекомендуем внимательно читать этикетку: производитель указывает не только общий срок годности, но и условия хранения после вскрытия”, – отмечает директор по качеству АО “Золотые луга” Алёна Пинигина.

Особенно важно соблюдать это правило для продуктов, которые употребляются без дополнительной термической обработки. К ним относятся кефир, ряженка, йогурт, сметана, творог, творожные продукты и другие охлаждённые молочные продукты. Их нужно хранить в холодильнике, плотно закрывать после каждого использования и не оставлять надолго на столе, особенно в тёплое время года.

Не стоит пить молоко, кефир или ряженку прямо из упаковки, если продукт планируется хранить дальше. При таком употреблении внутрь могут попасть микроорганизмы, которые ускоряют порчу. Лучше наливать продукт в чистый стакан, а упаковку сразу закрывать и возвращать в холодильник.

Для сметаны, йогурта и творога важно использовать чистую ложку. Если брать продукт той же

ложкой, которой уже ели или перемешивали другие блюда, в упаковку могут попасть частицы пищи и посторонняя микрофлора. Это влияет и на вкус, и на срок безопасного хранения.

Отдельное внимание стоит уделять запахам в холодильнике. Молочные продукты легко воспринимают посторонние ароматы, поэтому открытую упаковку лучше держать плотно закрытой и не ставить рядом с продуктами с резким запахом – рыбой, копчёностями, маринадами, нарезанным луком или готовыми блюдами без крышки.

Нельзя ориентироваться только на внешний вид продукта. Иногда упаковка выглядит нормально, но условия хранения уже были нарушены: продукт долго стоял на столе, находился в тёплой машине, несколько раз нагревался и снова охлаждался. Такие перепады особенно нежелательны для молочной продукции.

Перед употреблением открытого продукта стоит оценить несколько признаков: запах, вкус, консистенцию, цвет, состояние упаковки. Если появились неприятный запах, горечь, газообразование, вздутие упаковки, расслоение, плесень или другие сомнения, употреблять продукт не следует.

После вскрытия упаковки ответственность за сохранность продукта во многом переходит к потребителю. Производитель отвечает за качество и безопасность продукции на всех этапах производства, но дома многое зависит от того, как продукт хранят, чем его набирают, как быстро употребляют и соблюдают ли условия, указанные на этикетке.