

Скільки можна зберігати продукти в морозилці – список

Скільки цей шматок м'яса лежить у морозилці? Рік? Може, він уже зіпсувався і його варто викинути?

А ще масло залежалося!

Міністерство сільського господарства США пояснює, що заморожені продукти (від -17 градусів за Цельсієм) у морозильній камері не псуються.

Страждає лише їхня якість, пише The Huffington Post.



Наприклад, заморожений банан не буде зіпсованим і через 2 роки, але смакуватиме та підтримуватиме свій колір і кремову текстуру лише близько 3 місяців.



Заморожування сповільнює рух молекул, мікроби входять в неактивну стадію, сповільнюється ріст мікроорганізмів, які спричиняють псування продуктів і харчові хвороби, пояснюють у міністерстві.



Після розморожування мікроорганізми знову стають активними.

Ми переклали рекомендації міністерства сільського господарства США щодо того, скільки можуть перебувати продукти у морозильній камері до того, як почнуть втрачати свою якість (не псуватись).



Джерело: Українська правда