

Рекомендации по хранению продуктов:

Опираясь на результаты наших исследований по появлению плесени на продуктах, предлагаем некоторые рекомендации по правильному хранению скоропортящихся продуктов:

1. Не покупайте скоропортящиеся продукты впрок, если нет такой необходимости.
2. Храните продукты необходимо в сухих, хорошо проветриваемых местах, не допуская проникновения влаги, поэтому не следует упаковывать продукты в полиэтиленовые пакеты. За счет испарения воды из них, в них создается повышенная влажность, способствующая развитию плесени.
3. Не убирайте в пакет свежий горячий хлеб, подождите, пока он остынет. Теплый хлеб «задыхается»: сначала он лишается хрустящей корочки, а позже становится пищей для плесени. Свежий горячий хлеб можно подержать в сухом бумажном пакете.
4. Хорошо проветривайте и убирайте помещение, так как плесень обожает тепло, влагу, плохую вентиляцию и грязь.
5. Не оставляйте рядом с продуктом остатки или нарезанные продукты, положите их в сухой чистый контейнер.
6. Внимательно следите за сроком хранения продуктов.

Ульяна Соснова, Кузьменко Семен, учащиеся 7В класса