

TRENING KULINARNY 2

TERMIN PRZYDATNOŚCI PRODUKTU DO SPOŻYCIA

Na opakowaniach produktów spożywczych znajdują się napisy „należy spożyć do: dzień, miesiąc, rok” albo „najlepiej spożyć przed”. Często nie zwracamy na nie uwagi lub też uważamy, że znaczą one to samo. Trzeba zaznaczyć, iż koniecznie powinniśmy czytać terminy podane na etykiecie i wiedzieć, że te znaczenia różnią się od siebie.



„Należy spożyć do: (data)” – to termin przydatności do spożycia. Podaje się go w przypadku produktów nietrwałych, czyli takich, które szybko się psują. Znajdziecie go więc na przykład: na wędlinach, serach pleśniowych, jogurtach, czy rybach. Data podana na etykiecie jest terminem granicznym, po jego przekroczeniu znacząco wzrasta niebezpieczeństwo zagrożenia zdrowia. Nie musi to oznaczać, że następnego dnia po przekroczeniu daty przydatności do spożycia natychmiast się zatrujemy. Bądźmy jednak świadomi tego, że nawet w żywności wyglądającej dobrze, mogą rozwijać się niebezpieczne dla zdrowia bakterie. Pamiętajmy - w sklepach towar z przekroczonym terminem przydatności do spożycia powinien zostać wycofany z obrotu; nie może być sprzedawany na przykład po niższej cenie.

„Najlepiej spożyć przed” – to data minimalnej trwałości. Innymi słowy to termin do którego dany produkt zachowuje swoją najwyższą jakość. Taki napis znajduje się na żywności suchej i konserwach, na przykład: soli, cukrze, kawie, herbacie, makaronie, kaszy, mące, czekoladzie czy sardynkach w puszcze. Po upływie terminu minimalnej trwałości produkt może pogorszyć swoją jakość w stosunku do produktu świeżo wyprodukowanego; nie znaczy to jednak, że żywność po przekroczeniu daty minimalnej trwałości staje się niebezpieczna. Data ta jest rodzajem gwarancji, jaką producent daje konsumentowi. W tym okresie żywność zachowuje swoje najlepsze cechy. Oczywiście, aby taka gwarancja zadziałała, musimy przestrzegać zaleceń odnośnie przechowywania zawartych na opakowaniu.

ZADANIE:

Posprawdzaj daty przydatności do spożycia i/lub daty minimalnej trwałości produktów, które masz w swojej kuchni.