



UNC
CONSUMATORI.IT

Le aziende rispondono su... lavare il pollo

06 Febbraio 2018

Sottoponiamo direttamente alle aziende alcuni quesiti dei consumatori. Marco da Roma ci chiede: ho letto che non si deve lavare il pollo prima di cucinarlo, ma mia madre l'ha sempre fatto... chi ha ragione?

Lavare il pollo prima di cucinarlo è un luogo comune privo di fondatezza. Non esiste alcun motivo per farlo, il lavaggio non elimina eventuali microrganismi che possono essere presenti sul pollo come su tutti gli altri alimenti crudi, dalla carne al pesce, dalla frutta alla verdura. Al contrario, **lavare la carne aumenta il rischio di contaminazione** perché l'acqua è un veicolo per i batteri. Per eliminare ogni possibile rischio di contaminazione batterica **è sufficiente cuocere bene la carne**. Una buona cottura, almeno a 70 gradi, elimina tutti i microrganismi eventualmente presenti sul prodotto. Inoltre, è bene rispettare alcune **semplici regole igieniche**: dalle modalità di trasporto dal supermercato fino a casa delle carni (non interrompere la catena del freddo, usando sacchetti o borse termiche, non lasciarle esposte ai raggi del sole), alla loro conservazione in frigorifero, nei compartimenti in basso più freddi, protette dal contatto con altri alimenti. Non è necessario congelare l'alimento, ma conservarlo bene e cuocerlo bene, con utensili separati per il prodotto crudo e per quello cotto. Se si preferisce congelare la carne, al momento dello scongelamento bisognerà prestare medesima attenzione, per prima cosa facendo sì che il processo si svolga in frigorifero, per poi seguire le normali regole igieniche.

Vuoi fare anche tu una domanda alle aziende? Manda un'email a info@consumatori.it mettendo nell'oggetto "Le aziende rispondono" o scrivici sulla pagina Facebook UNConsumatori

Fonte: Unaitalia_Unione Nazionale Filiere Agroalimentari delle Carni e delle Uova

Data: 7 febbraio 2018