



UNC
CONSUMATORI.IT

L'esperto risponde su.... frigorifero ordinato

15 Dicembre 2015

1153 (Sdc - dic. 2015) - I nostri esperti rispondono alle domande più frequenti dei consumatori. La domanda di oggi è: **Ho visto in tv una trasmissione in cui un famoso chef rimproverava la concorrente per il disordine nel frigorifero, accennando a specifiche regole da seguire per la conservazione dei cibi nei diversi ripiani: di che cosa si tratta?**

Ciascun alimento dovrebbe essere conservato ad una specifica temperatura ottimale, che varia a seconda del ripiano. La parte più bassa del frigo, quindi, dove è più freddo è riservata agli alimenti più facilmente deperibili come la carne e il pesce; salendo aumenta anche la temperatura per cui i formaggi e lo yogurt andrebbero nel ripiano di mezzo mentre frutta e verdura nei cassetti (la zona meno fredda). Oltre a questi piccoli accorgimenti è fondamentale conservare in maniera adeguata i prodotti già aperti avvolgendoli nella carta per alimenti o perlomeno coprendoli con un coperchio. Meglio separare poi i cibi cotti da quelli crudi (insalata, formaggi) e tenere le uova a parte lontane dagli altri alimenti: il guscio infatti potrebbe essere contaminato.

A parte queste indicazioni di sicurezza alimentare un frigorifero in ordine è sempre una buona abitudine per risparmiare: si rischia infatti che in un frigorifero troppo pieno e disordinato avvengano delle contaminazioni microbiche tra i vari alimenti che possono comprometterne; inoltre si corre il rischio di non sapere quello che si ha in casa e magari lo si compera nuovamente.

Per altri dubbi su temi di **Alimentazione** consulta la sezione sul nostro sito o scrivici attraverso il nostro **sportello**

Autore: Agostino Macrì

Data: 16 dicembre 2015