

Siete capaci di usare bene il frigorifero?

Pubblicato: Mercoledì 7 Agosto 2013

✖ Quanto siete bravi nell'amministrare il vostro frigorifero? Probabilmente, le conoscenze generali sono un po' carenti, visto che il [Ministero della Salute ha realizzato un dossier specifico sulla conservazione degli alimenti nel frigorifero](#). Chiaramente, l'estate, con le sue alte temperature, aumenta i rischi di una gestione un po' carente di questo elettrodomestico. Così, il dossier del Ministero esordisce con un avvertimento: « **Non bisogna sottovalutare la gestione casalinga degli alimenti** (igiene dell'ambiente domestico, preparazione e conservazione dei cibi) perché, dal momento dell'acquisto, la sicurezza alimentare dipende da noi, cioè dalla corretta gestione in ambito domestico degli alimenti. Il giusto modo di conservazione e di stoccaggio degli alimenti ti permette di poterli utilizzare anche dopo un certo periodo di tempo rispetto all'acquisto».

Conservare conoscendo bene il funzionamento del frigorifero è necessario **sia per la nostra salute** sia per : « **garantire le proprietà organolettiche dell'alimento stesso**, ossia l'insieme delle sue caratteristiche fisiche e chimiche (sapore, odore, aspetto, consistenza) e le caratteristiche nutrizionali; possono subire alterazioni quali/quantitative le proteine, gli zuccheri, i grassi, ma anche le vitamine, i sali minerali, l'acqua contenuti nei cibi».

Gli alimenti vengono distinti in:

- **alimenti stabili**
non necessitano di essere tenuti in frigorifero e possono essere conservati bene a temperatura ambiente (la pasta, il pane, i legumi secchi, lo scatolame)
- **alimenti deperibili**
devono essere riposti in frigorifero per la loro conservazione e consumati entro pochi giorni dall'acquisto (prodotti freschi e crudi)
- **alimenti surgelati o congelati**
devono essere conservati nel congelatore fino al momento del loro utilizzo.

Ecco le regole da non dimenticare:

Conservare, per quanto tempo?

La “**scadenza**” è la data fino a cui l'alimento può essere venduto e deve essere consumato.

Entro tale data il produttore garantisce la salubrità e le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto.

Viene indicata con la dicitura “**da consumarsi entro ...**” (data).

Sulla confezione devono essere inoltre riportate le condizioni di conservazione ed eventualmente la temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.

Il “**termine minimo di conservazione**” (TMC) è la data fino a cui l'alimento mantiene le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Viene indicato con la dicitura “**da consumarsi preferibilmente entro ...**” (data).

Attento alla differenza tra le due diciture!

“**Da consumarsi entro ...**” di solito si usa per alimenti che si degradano facilmente e devono essere consumati entro la data indicata.

"Da consumarsi preferibilmente entro ..." indica per quanto tempo l'alimento può essere consumato senza alcun rischio.

Si usa per gli alimenti che possono essere conservati più a lungo (come i cereali, il riso, le spezie).

Non è pericoloso consumare un prodotto dopo tale data, ma l'alimento in questione può aver perso alcune proprietà organolettiche, come sapore e consistenza.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it