

Инструкция По Обработке Фруктов

Инструкция по обработке овощей и фруктов по санпину. Й СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания.

Пестициды – химикаты для обработки растений и их плодов против вредителей. Для человека эти вещества могут быть также вредны. К сожалению, сейчас редкое хозяйство, что выращивает овощи и фрукты на продажу отказывается от использования пестицидов, ведь они сильно повышают урожайность, а значит и прибыль. Этими веществами также часто обрабатывают свой товар продавцы, так как после этого он будет гораздо лучше храниться. Есть способы минимизировать количество пестицидов в продуктах. Полностью избавиться плод от них не получится все равно, но до 79 процентов химикатов вы изгнать из еды сможете. А а [бухтояров](#) ключ творения. Наибольшее количество пестицидов содержится на или в кожице овощей и фруктов.

Поэтому все продукты следует очень хорошо мыть, можно с мылом, а лучше всего – чистить. [Schaublin 150 manual](#). Ведь не всегда химическую пленку, которая защищает плоды от гниения, можно смыть.

Лучше всего мыть овощи в горячей воде с добавлением столовой ложки соды: щелочная среда разрушает пестициды в овощах. После нужно помыть овощи в проточной воде.

Пестициды разрушаются в ходе термообработки. А вот холодное квашение или маринование против них не действует. Хорошо действует замачивание в холодной воде: за час можно избавиться от половины химикатов. Картофель В нем пестициды сосредоточены в кожуре, в тонком слое под ней и в самой серединке. То есть чистить «незнакомый» картофель – обязательно, но нужно еще и варить: довести до кипения, потом воду слить, залить новой и доваривать до готовности. Большая часть пестицидов останется в слитой воде. Их нужно чистить обязательно.

И удалять верхушки, где крепилась плодоножка. Не выбирайте очень темные или яркие огурцы – насыщенная окраска овощей говорит о наличии пестицидов. Кабачки и баклажаны Их следует чистить и удалять у них плодоножки. [Программу samsung smart view 2.0 для ноутбука](#). Помидоры Белые заметные прожилки в мякоти, сама мякоть белесая, огромная плодоножка – верные признаки обработки химикатами. Чтобы избавиться от них, нужно положить овощи в воду. А еще лучше не покупать таких плодов и не брать помидоры-переростки.

[П. Н. Котов Ремонт Мотоциклов Днепр И Урал](#), [Gta 5 Crack 3dm Social Club](#), [Аспирин 81 Инструкция По Применению](#), [Батраков Модифицированные Бетоны](#), [Blank Board Serializer](#), [Драйвер На Mouse Acme Usb](#)