

Летняя жара и отравление арбузами



Арбузы являются хорошей питательной средой для микроорганизмов, так как в основной массе своей они состоят из сахаров и влаги. Поэтому при загрязнении мякоти арбуза микроорганизмы очень хорошо развиваются в этой естественной питательной среде, что может явиться причиной пищевого отравления данным продуктом.

Хранить арбузы необходимо в местах, защищенных от насекомых, грызунов, домашних животных. При транспортировке и хранении необходимо использовать чистую упаковку. Опасно приобретать арбузы в местах несанкционированной торговли, у случайных лиц. Не покупайте арбуз там, где ягоды валяются буквально навалом на земле. Не соглашайтесь на предложение продавца надрезать арбуз. Кожура и лезвие - грязные. Употребив такой продукт можно получить пищевое отравление. Никогда не покупайте подпорченные, треснутые и другие «неликвидные» плоды. Поверьте, в них больше микробов, чем полезных веществ.

Перед подачей на стол тщательно вымойте арбуз со щёткой, затем обдайте его кипятком и холодной водой. Не вытирайте. Дайте арбузу высохнуть, тогда погибнут практически все микроорганизмы.

Оставшийся арбуз оберните пищевой пленкой и храните в холодильнике. Помните, что хранить разрезанный арбуз можно не более суток! Соблюдайте эти правила, и тогда вероятность отравления арбузом будет сведена практически к нулю.