

Как правильно обращаться с хлебом?

Хлеб на нашем столе каждый день, он - наша каждодневная пища.

Хлебу посвящены стихи, песни, рассказы, сказки, научные исследования, философские трактаты.

Слово «хлеб» каждый из нас либо произносит, либо слышит почти каждый день.

Мы привыкли к виду, вкусу, запаху хлеба. Он - очень полезный продукт, богатый ценными для нашего организма веществами.

Покупая хлеб, мы пребываем в твердой уверенности, что он доброкачествен, изготовлялся при соблюдении всех гигиенических правил.

Но мало кто догадывается, что хлеб может быть и источником наших болезней, если изготовители не выполняют санитарных правил, а мы не умеем правильно с ним обращаться.

Наш мир кишит вирусами и микробами, которые успешно эксплуатируют людей на протяжении веков, и берут под контроль наше поведение и сроки жизни.

Путь хлебобулочных изделий от исходного сырья до стола потребителя длинный, с транспортировкой и хранением.

Будем думать, что на хлебозаводах работают сознательные и чистоплотные граждане, которые соблюдают гигиенические требования при изготовлении.

Но при перевозке хлеба в магазины происходит загрязнение продукта. С завода хлеб отправляется горячим, а значит, он впитывает в себя окружающий воздух, который может содержать пыль, микробы и вирусы.

Выделяемая хлебобулочными изделиями влага оседает на стенках кузова машины. А если кузова машин не подвергаются регулярной санитарно-гигиенической обработке, то испарения являются прекрасной средой для размножения бактерий.

Загрязнения хлеба можно избежать, если использовать герметическую упаковку, но в

полиэтиленовой упаковке хлеб быстрее плесневеет.

Большой опасностью для нашего здоровья является употребление хлебобулочных изделий из муки, зараженной картофельной палочкой. Такой хлеб не черствеет (мякиш хлеба становится тягучим и липким, с характерным кислым запахом, а корочка покрывается плесенью). Помните, что употреблять такой хлеб нельзя. Употребление может привести к проблемам с пищеварением, пневмонии, заболеваниям крови.

Но все же основная упаковка продукта происходит в магазине. И довольно часто продавец, упаковывая продукт и испытывая трудности в раскрытии кулика руками, раскрывает его с помощью потока воздуха изо рта, щедро делясь таким образом с покупателем возможными микробами.

Хлеб следует приносить из магазина в полиэтиленовой мешочке, отдельно от других продуктов. Желательно обжигание над пламенем, прежде чем хлебобулочные изделия попадут в емкость для хранения.

В настоящее время для хранения хлебобулочных изделий стали продаваться хлебницы, изготовленные из полимерных материалов. Подобная тара обязательно должна иметь заводскую маркировку «для пищевых продуктов» и использоваться только для кратковременного хранения. При длительном хранении продуктов в указанной таре они быстро портятся, ухудшаются вкусовые качества.

В полимерных изделиях в результате старения происходят процессы деструкции (разрушения), поэтому со временем подобная тара может стать токсичной.

Хлебницы, изготовленные из дерева, также требуют тщательного внимания.

Первое требование к емкости для хранения хлебобулочных изделий: она должна быть легкодоступна для очистки и мытья. В ее формах не должно быть мест, где возможна задержка и сохранение крошек. Емкость с хлебом должна иметь постоянное и удобное место хранения. Мыть ее следует каждый день. Если при хранении в емкости на хлебобулочных изделиях появилась плесень, емкость подлежит тщательнейшей обработке.

Целлофановый пакет, в котором хранился хлеб, вторично использовать нельзя.

Как правильно обращаться с хлебом

Автор: admin

21.01.2014 12:25 -

Главным условием хранения хлеба является обязательный доступ воздуха в емкость. Самым гигиеничным является хранение хлеба в просторной эмалированной посуде, прикрытой салфеткой, изготовленной из натуральной ткани.

Емкость обязательно следует мыть с добавлением нескольких капелек уксуса, затем, прополоскав и насухо вытерев, дать емкости проветриться несколько минут. И только после этого можно положить хлебобулочные изделия.

Будьте здоровы!

Автор - **Лилия Шельмина**

[Источник](#)