L'Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare - La psicoanalisi di un frigorifero

Data: 6 novembre 2012 | Autore: Redazione

Roma 11 giugno 2012- Perché non dedicare alcuni minuti ad analizzare come gestiamo il nostro frigorifero.
Iniziamo dal quantitativo di prodotto conservato che, ovviamente, varia secondo i nostri impegni settimanali.
Visto che la maggior parte di noi non riesce ad acquistare prodotti freschi oggi mattina, arriviamo al venerdì sera con un desolante frigo vuoto, due uova il cui acquisto è un lontano ricordo, forse l'ultimo yogurt, tre carote ed un finocchio che tentiamo di "ravvivare" asportando le parti il cui colore tende al marrone chiaro ma che, inesorabilmente, finiscono nei rifiuti.

L'Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare vi propone una soluzione semplice ed economica per far sopravvivere il vostro ultimo finocchio fino al venerdì!
La risposta è fondata su due cardini : pianificare e conservare.
Quando acquistate prodotti freschi facilmente deteriorabili, scegliete a quali volete che sia garantita una conservazione più lunga e metteteli sottovuoto.

La prima volta non pensateci troppo nello scegliere cosa mettere sottovuoto o meno, fatelo per il 50% dei prodotti deteriorabili acquistati, dalla seconda settimana sarà naturale definire le priorità su

cosa consumare.
Esistono varie tipologie di apparati per il sottovuoto, economici e di piccole dimensioni.
Nel corso della settimana, istintivamente, sceglierete prima quello che non è sottovuoto fino ad apprezzare, il venerdì, il profumo del vostro finocchio come appena raccolto (…….e senza tentativi di "rianimazione").

Rimuovendo l'aria, il confezionamento sottovuoto, riduce l'ossidazione che deteriora il valore nutrizionale e la qualità degli alimenti, prolungandone la freschezza. [MORE]
La rimozione dell'aria contribuisce a frenare la crescita di microrganismi ed è per questi motivi che il confezionamento sottovuoto deve essere considerato un valido supporto alla conservazione dei cibi.
L'Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare vi invita a provare.

(notizia segnalata da **Elio Brezzi**)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/lassociazione-italiana-consulenti-igiene-alimentare-la-psicoanalisi-di-un-frigorifero/28544