Latte, Uova e Pane tra i dieci cibi commestibili anche dopo la data di scadenza

Data: Invalid Date | Autore: Giuseppe Sanzi



PISA, 28 GENNAIO 2016- Il britannico Dan Cluderay realizza una lista con dieci cibi commestibili anche dopo la data di scadenza. Oltre ai consigli alimentari vengono spiegate anche le diverse diciture sulle etichette. [MORE]

La data di scadenza riportata sulle etichette degli alimenti è da sempre fonte di dibattito. La maggioranza dei consumatori getta nella spazzatura i cibi scaduti, a volte senza comprendere la differenza tra "consumare preferibilmente entro", "data di scadenza" e "da consumarsi entro". Ad occuparsene ci ha pensato l'ingegnere britannico Dan Cluderay, che ha deciso di realizzare una lista di dieci cibi che posso essere mangiati anche dopo la data di scadenza, a patto che siano correttamente sigillati. La lista è stata pubblicata sul sito Approved Food, che vende a prezzi scontati cibo che ha superato la data di scadenza.

Oltre ai consigli alimentari, Cluderay prova a spiegare le diverse diciture riportate sulle etichette. "Data di scadenza" indica ciò che non è sicuro mangiare oltre la data riportata; "da consumarsi entro" evidenzia il termine esatto entro cui l'alimento deve essere consumato; "da consumarsi preferibilmente entro", invece, vuol dire che dopo la data indicata l'alimento è ancora commestibile.

Ecco la lista dei dieci cibi che si riferisce proprio a quest'ultima categoria:

1. **Latte**– Basta poco per capire quando va buttato: se fa cattivo odore allora non è il caso di consumarlo.

2. **Uova**– Anche in questo caso si può fare una semplice prova: se le uova immerse in un bicchiere o in una ciotola piena d'acqua galleggiano allora vuol dire che al loro interno si sono accumulati batteri e gas nocivi. Viceversa, se affondano, si possono ancora mangiare.

3. **Cioccolato**– La conservazione "prolungata" è garantita dalla quantità di zucchero contenuta nelle tavolette.

4. **Yogurt**– Può durare fino a sei settimane oltre la data di scadenza. Nel caso in cui si creasse uno strato di muffa, basta rimuoverla e mangiare la quantità sottostante.

5. **Formaggio**a pasta dura o stagionato – Anche in questo caso, in presenza di muffa, è sufficiente raschiare via la patina superficiale. Il suggerimento però non vale in caso di formaggi a pasta molle.

6. **Patatine**– Grazie alla presenza del sale la data di conservazione si prolunga ulteriormente. Per lo stesso motivo è bene consumarne in poca quantità.

7. **Ketchup**– Può essere consumato anche un anno oltre la data di scadenza, al patto che venga conservato "in un luogo fresco e asciutto" o in frigorifero.

8. **Pane**– Se appare un po' indurito o stantio, basta riscaldarlo nel forno. A patto, però, che non presenti alcuna traccia di muffa.

9. **Riso** – Può durare mesi oltre la data di scadenza, anni se conservato sottovuoto.

10. **Frutta e verdura**– Anche in questo caso vale la regola empirica: se non c'è traccia di muffa e se gli alimenti non sono "mollicci", allora si possono mangiare tranquillamente.

(fonte immagine aciclico.com)

Giuseppe Sanzi

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/latte-uova-e-pane-tra-i-dieci-cibi-commestibili-anche-dopo-la-data-di-scadenza/86563