В преддверии масленичной недели с 11 по 17 марта Серовский отдел Роспотребнадзора напоминает, как правильно выбрать продукты к Масленице.

Для приготовления блинов используют такие продукты как мука, молоко, яйца, растительное и сливочное масло. Чаще всего используют пшеничную муку.  Из муки высшего сорта блины получаются тонкие и пышные. Пшеничная мука должна быть рассыпчатая, без комков, сухая на ощупь. Хранить муку нужно в плотно запакованном бумажном пакете. При хранении муки очень важно соблюдать условия, указанные производителем на этикетке. Обязательно просеивайте муку перед замесом теста, это обогатит ее кислородом, а также предотвратит возможное попадание мучных вредителей в кулинарный продукт.

При выборе творога и сметаны надо обратить внимание на условия их хранения и маркировку. Температура хранения не должна быть выше +6°С. Нельзя покупать молочные продукты с истекшим сроком годности: в них накапливаются микроорганизмы и их токсины, способные вызвать пищевое отравление.

Подойдут ли замороженные ягоды для начинки очень легко оценить еще в магазине: ягоды не должны быть слипшимися в один ледяной кусок – это свидетельствует о неоднократном размораживании и замораживании продукта в процессе хранения, что приводит к микробиологической порче ягод и потери ими влаги, вместе с которой теряются и витамины.

При выборе мяса важно не покупать его у случайных лиц, в местах несанкционированной торговли, с автомашин вдоль дорог. В этих случаях есть риск приобрести мясо больных или павших животных. Напоминаем, что любые блюда из мяса необходимо подвергать достаточной термической обработке, чтобы избавить его от микрофлоры, вызывающей кишечные инфекции, такие как сальмонеллез, дизентерия и личинками паразитов, таких как свиной и бычий цепень, вызывающих тяжело протекающие паразитарные заболевания.

Берегите свое здоровье и здоровье своих близких!

Исполнитель главный специалист-эксперт Жданова Светлана Геннадьевна

т. 8 (34385) 3-77-71 E-mail: mail\_13@66.rospotrebnadzor.ru