



С самой древности люди искали возможность заготовить продукты впрок (про запас). Если в зимнее время хранение не представляло особой проблемы (использовались специально вырытые углубления в снегу или ледниках), то летом приходилось изобретать всевозможные способы переработки скоропортящихся продуктов. Известно, что еще во времена правления императора Нерона для хранения продуктов использовались различные помещения с емкостями, заполненными льдом.

Первый запатентованный в мире холодильник появился 8 августа 1899 года благодаря А. Маршаллу. Эта дата по праву считается Днем рождения холодильника. Предком современного «друга хозяек» был очень энергопотребляющий прибор, работающий на дровах, угле и керосине. А «настоящий» компрессионный агрегат вышел на американский рынок уже в начале XX века. В России это событие произошло только в 1937 году, но тут вмешалась война. Массовый выпуск холодильников был освоен только к 60-м гг.

5 главных правил хранения продуктов в холодильнике:

## **1. Правильная упаковка**

Правильная упаковка защищает продукты от высыхания, удерживая влагу. Не рекомендуется надолго оставлять продукты в полиэтиленовых пакетах, так как в них может образоваться конденсат, появятся плесень и бактерии. Лучше использовать пергаментную бумагу – она хорошо «дышит» и прекрасно подходит для сыра, колбасы и выпечки. Алюминиевая фольга хорошо герметизирует и удерживает влагу, поэтому подходит для хранения различных нарезок, готовых закусок, котлет, паштетов, рыбы.

## **2. Правильная тара для консервированных продуктов**

Чтобы избежать «металлического» привкуса и замедлить процессы окисления, не следует хранить консервированные продукты в жестяных банках после их вскрытия. Необходимо переложить их в эмалированную посуду или контейнеры из стекла, керамики, пищевой нержавеющей стали.

### **3. Температурный режим**

Нельзя помещать горячие блюда в холодильник – это повышает влажность и нарушает температурный режим холодильника, что может привести даже к его поломке.

### **4. Правила товарного соседства**

Эти правила строго обязательны для заведений общественного питания, но их можно и нужно использовать в домашнем хозяйстве.

Нельзя хранить рядом:

- замороженные и охлажденные продукты;
  
- сухие и влажные продукты;
  
- готовые блюда/полуфабрикаты и сырое мясо/рыбу.

Не должны находиться рядом продукты, отдающие запахи, и продукты, запахи впитывающие. Например, рыбу и специи не следует хранить вместе со сливочным маслом, сыром, чаем, крупами, сахаром. Для хранения продуктов с выраженным запахом используйте герметичные контейнеры.

## 5. Соблюдение температурных зон холодильника

При хранении продуктов в холодильнике важно соблюдение оптимального температурного режима. В разных зонах холодильника температура различна:

- На дверце теплее всего. Скоропортящиеся продукты здесь хранить нельзя. Это место для соусов, напитков, приправ, специй;

- На полках с более низкой температурой следует хранить прежде всего скоропортящиеся продукты;

- Полки «потеплее» оптимально использовать для хранения полуфабрикатов и готовой еды;

- Овощи и фрукты должны храниться в предназначенном для них отсеке холодильника;

- Не храните в холодильнике продукты, которые в этом не нуждаются – сохраняйте свободное место для лучшей циркуляции воздуха.