

Специалисты Роспотребнадзора не рекомендуют делать запасы и приобретать крупы и сахар впрок, так как продовольственные магазины работают в постоянном режиме и поддерживают неснижаемый объем основных продуктов питания.

Мука и крупы портятся из-за взаимодействия с кислородом - под его воздействием происходит окисление, которое проявляется в горьковатом вкусе. Лучше всего помещать муку и крупы в жестяные коробки или в ящики.

Есть крупы, в состав которых входит большое количество масел, например, в овсяной крупе в среднем 6% жира. При взаимодействии с кислородом данные масла окисляются, и крупы начинают прогоркать. Употребление в пищу таких продуктов может привести к проблемам с желудочно-кишечным трактом.

Чем дольше вы будете хранить крупу, тем больше снизятся ее органолептические качества. Например, гречка и рис лежат хорошо, а пшено хранится мало: оно прогоркает, так как в нем много полиненасыщенных жирных кислот, которые быстро окисляются и теряют свою пользу.

Многие из тех, кто создает запасы бакалейных товаров, просто не успевают съесть запасы до истечения срока годности. Но главная проблема, в том, что при долгом хранении в крупах заводятся вредители.

В случае, если запасы продукции уже сделаны, то следует соблюдать следующие рекомендации:

Во-первых, проверить срок годности у всех запасов. Начинать использовать запасы нужно с тех, у которых срок минимальный.

Упаковки с сахаром и солью нельзя ставить на пол. Лучше всего выбрать для их хранения герметичные емкости.

Рис, гречку и другие крупы тоже лучше держать в специальных контейнерах. Ведь если упаковка долгое время стоит открытой, то крупа приобретет неприятный привкус.

Для хранения муки герметичный контейнер просто необходим. Она легко впитывает в себя посторонние запахи.

А вот консервы могут лежать в кладовке в обычной коробке. Они самые неприхотливые - срок годности часто доходит до пяти лет.