

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

A escolha dos alimentos a serem consumidos é feita levando em conta a aparência, odor, textura e temperatura do produto. Porém a forma de armazená-los influencia na sua conservação. Saber armazenar de forma correta diminui a chance de contaminação por microrganismos. Assim, quando se tem o cuidado de tomar uma série de medidas higiênicas, é possível prevenir a transmissão de diversos tipos de doenças, permitindo o bem estar de crianças e adultos. São divididos em dois grupos: alimentos perecíveis e não perecíveis.

Alimentos Perecíveis

São aqueles que possuem uma vida útil limitada, necessitando de cuidados especiais para sua conservação e armazenamento. Por serem alimentos que se deterioram rapidamente precisam ser armazenados adequadamente, como por exemplo: verduras, frutas, queijos, leites, carnes, peixes

são aqueles que possuem uma longa vida útil e não necessitam de refrigeração para sua conservação podendo ficar à temperatura ambiente, como por exemplo: milho, macarrão, feijão, arroz, pó de café, fubá, açúcar, polvilho, farinha de trigo, farelo de trigo, leite em pó, óleo e biscoitos. O prazo de validade dos produtos deve ser observado sempre.

Alimentos não Perecíveis

Você sabe como armazenar corretamente?

Alimentos não Perecíveis

- Armazenar no armário / despensa em local arejado, limpo e sem umidade;
- Os alimentos devem ser colocados nas prateleiras de forma organizada;
- Procure respeitar a validade dos produtos e organize os alimentos de acordo com a data de vencimento, deve-se utilizar como critério para controle físico, a regra “Primeiro a Vencer é o Primeiro a Sair” (PVPS) para matéria-prima e produtos de limpeza.
- Armazenar material de limpeza longe dos alimentos



Alimentos Perecíveis

- Armazenar sob refrigeração (geladeira): laticínios, verduras, legumes, frutas.
- Higienizar a geladeira antes de guardar os alimentos.
- Armazenar no congelador/ freezer: carnes cruas congeladas, peixes, produtos congelados, sorvete, gelo.



PORQUE ARMAZENAR OS ALIMENTOS NA GELADEIRA?

1.

Armazenar os alimentos de forma adequada contribui para a conservação e manutenção das características nutricionais e sensoriais desejáveis

2.

O armazenamento e a conservação dos alimentos são condições essenciais para impedir e reduzir a multiplicação dos micro-organismos.

3.

Aproximadamente 37% das doenças transmitidas por alimentos ocorrem dentro das casas brasileiras e um dos motivos para isso é o armazenamento incorreto dos alimentos



COMO ORGANIZAR OS ALIMENTOS NA GELADEIRA?

