

Να, γιατί δεν πρέπει να αποθηκεύετε το γάλα και τα αυγά στην πόρτα του ψυγείου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Όταν πρόκειται για την ποιότητα και τη φρεσκάδα, τα αυγά και το γάλα είναι τόσο ευάλωτα στις μεταβολές της θερμοκρασίας. Και αυτό είναι το πρόβλημα με την αποθήκευση τους στην πόρτα του ψυγείου.

Η θερμοκρασία εκεί είναι πιο ζεστή και έχει την τάση να κυμαίνεται περισσότερο από ό, τι άλλες περιοχές του ψυγείου, ειδικά όταν ανοίγει η πόρτα.

Η λύση: Τοποθετείστε τα αυγά και το γάλα, στο κεντρικό διαμέρισμα του ψυγείου, όπου οι θερμοκρασίες είναι πιο κρύες και πιο σταθερές.

Τα αυγά θα διατηρήσουν την ποιότητα τους για περίπου 3-5 εβδομάδες. Τα αυγά σας θα εξακολουθούν να είναι απόλυτα ασφαλείς στη χρήση, με την προϋπόθεση ότι δεν έχουν ρωγμές ή άλλες φθορές.

Το γάλα που αποθηκεύεται στο ψυγείο στο κεντρικό διαμέρισμα, συνήθως παραμένει πόσιμο για περίπου μία εβδομάδα μετά την ημερομηνία λήξης.

Εδώ θα δείτε και ένα βίντεο για το πως να αποθηκεύετε τα τρόφιμα στο ψυγείο σας!

Πηγή: neadiatrofis.gr