

Αποθηκεύστε σωστά το αλεύρι για να μην γεμίσει μαμούνια!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Η σωστή προετοιμασία η αποθήκευση των αλεύρων θα βοηθήσει στην πρόληψη των μολύνσεων από μαμούνια και θα κάνει το αλεύρι σας να διαρκέσει έως και 7 μήνες.

1. Βάλτε το αλεύρι σε μια καλής ποιότητας πλαστική σακούλα τροφίμων. Αν η συσκευασία του είναι χάρτινη, βάλτε όλο το πακέτο μέσα στην πλαστική σακούλα τροφίμων.
2. Αφαιρέστε την περίσσεια αέρα από την τσάντα.
3. Παγώστε το αλεύρι για δύο ημέρες, 48 ώρες, για να σκοτώσετε τυχόν μαμούνια ή τα αυγά εντόμων στο αλεύρι.

Το αλεύρι φυλάσσεται στην πλαστική σακούλα τροφίμων σφιχτά κλειστό. Διατηρείται σε δροσερό, σκοτεινό μέρος για να αποτρέψει τα έντομα από το να πάνε στο αλεύρι και να εμποδίσει την ηλιακή ακτινοβολία από το να χαλάσει το αλεύρι.

Συμβουλές:

Αποθηκεύοντας το αλεύρι στο ψυγείο θα είστε σίγουροι ότι δεν θα χαλάσει.

Κρατήστε το χώρο αποθήκευσής σας καθαρό για να αποφύγετε τη μόλυνση από έντομα.

Πηγή: neadiatrofis.gr