

1 Φεβρουαρίου 2017

Όταν το λάδι παγώνει, αλλοιώνεται;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το χειμώνα που οι καιρικές συνθήκες είναι ψυχρές, το ελαιόλαδο μπορεί να παγώσει και η σύστασή του να αποκτήσει μια θολή όψη.

Μην σας ανησυχεί αυτό, γιατί το λάδι που δεν έχει δεχθεί καμία επεξεργασία, είναι απόλυτα φυσιολογικό στη σύστασή του να έχει αιωρήματα, που δεν είναι τίποτα άλλο παρά παγωμένα συστατικά, τα οποία δεν αλλοιώνονται καθόλου, και επανέρχεται στην αρχική του μορφή μόλις αρχίσει να ζεσταίνει ο καιρός.

Πηγή: neadiatrofis.gr