Наистина ли не можеш да изядеш тези бисквити?

Новини | Общество | на 07.10.2024 04:00 | от Константина Василева-Славейкова

Защо говорим за това?

Важно е да сме добре информирани!

Представи си следната ситуация. Ужасно ти се прияждат бисквити и “О! Чудо!” откриваш останал пакет в шкафа. Лакомо отваряш опаковката, но нещо те спира в последния момент. Сега е октомври 2024, а на опаковката пише: “Най-добър до: 30 август 2024”. Ха де! Изтекъл ли е срокът на годност и може ли да си хапнеш от бисквитите? Ще ти стане ли лошо, ако опиташ?



Има доста объркване по темата дори сред възрастните. Не всички знаят, че си има причина етикетите да описват датата по различен начин: “Годен до” и “Най-добър до”. Това не са взаимозаменяеми изрази. В Европейския съюз има стандарти за качество на храните и част от тях е **задължението да има различен етикет според това дали крайният срок е свързан с безопасност, или само с вкусови качества.**

“Годен до” и “Използвай преди” = "Тази храна не е безопасна след тази дата"

Ако на опаковката пише “**Годен до”** или **“Използвай преди**”, трябва да спазваш срока наистина внимателно. Тези фрази се използват, когато **срокът има значение за безопасността на храните**. Важат за продукти, които **след определен срок са истински опасни за здравето. Например различни видове месо, риба, адаптирани млека за бебета**. Дори само един ден след посочената дата е знак, че храната трябва да се изхвърли.

“Най-добър до” е по-скоро съвет = "Тази храна е безопасна, но качеството ѝ е най-добро преди тази дата"

Ако има етикет “Най-добър до”, този вид храна обикновено е с по-добра издръжливост. Хапването след посочения срок няма да застраши здравето ти. Просто след време вкусът и качеството няма да са толкова добри. Киселото мляко е такъв продукт: ако няма странен цвят или мирис и не е отваряно, можеш спокойно да го хапнеш дори няколко дни след датата. Бисквитите са дори още по-издръжливи: дори седмици след "Най-добър до" остават годни за ядене.

Няма нужда от излишно изхвърляне на храна

Според доклад на Европейската комисия от 2018 г. по-доброто разбиране на различните видове годност може да намали хранителните отпадъци с до 10%. С други думи, ако хората знаят по-добре разликата между “Годен до” и “Най-добър до”, по-рядко ще изхвърлят ненужно храна.

И все пак е добре да имаш едно наум. Пакет с бисквити би трябвало да са окей дори след датата, изписана след “Най-добър до”. Но ако е минала цяла година, е по-добре да не пробваш. Също така датите важат **само ако опаковката не е скъсана или повредена и ако храната е правилно съхранявана**. Особено ако пише, че трябва да се държи в хладилник или под определена температура. Не забравяй и насоките до колко време след отваряне трябва да се изяде. За някои храни просто няма нужда от етикети. Лесно можеш да видиш кога доматите или черешите вече никак не са във форма.

Хвани първото нещо, което видиш в хладилника, и провери какъв краен срок има. Не забравяй да си хапнеш нещо вкусно за награда, че научи нещо ново днес. Бон апети!

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/4999-detski-detektiv-naistina-li-ne-mozhesh-da-izyadesh-tezi-biskviti

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени