

(...) La conservabilità dipende dal processo produttivo, dalla tecnologia e dagli ingredienti utilizzati. Oltre agli additivi, anche la presenza di sale o aceto e le loro dosi possono fare la differenza, perché impediscono o limitano la degradazione batterica dell'alimento, prolungandone la durata. Fin qui, le caratteristiche intrinseche del prodotto. La variabile esterna sono le condizioni ambientali: una volta che la conserva è aperta, i batteri possono entrare e cominciare a deteriorarlo. Ed entra in gioco la nostra responsabilità di consumatori. (...)

L'articolo:

<http://ilfattoalimentare.it/conservare-conserve-etichetta-indicativa-consumatore-deve-fare-la-sua-parte.html>