

Insalate in busta - Il grande imbroglio?

Scritto da Administrator

Si scrive “pronte da consumare”, si dovrebbe leggere “lavare accuratamente prima di consumarla”. A dispetto delle indicazioni riportate sulle confezioni, le insalate in busta - tagliate, lavate e asciugate - richiedono un ulteriore lavaggio domestico. Necessario per diluire la carica microbica.

Uno studio pubblicato dal settimanale il Salvagente - nel numero in edicola dal 5 luglio e da oggi nel nostro negozio on line - e condotto dall'Università di Torino su 100 buste di insalata pronta ha infatti denunciato elevate quantità microrganismi di varia natura. Una carica che in pochi giorni cresce in misura esponenziale. Con due conseguenze: un aumentato rischio di tossinfezione alimentare quando sono presenti microrganismi patogeni; e un deperimento del prodotto in tempi troppo rapidi, ben prima della scadenza indicata sulla confezione in 5-7 giorni. (...)

L'articolo:

<http://www.ilsalvagente.it/Sezione.jsp?idSezione=16461>

Il test:

<http://www.ilsalvagente.it/Sezione.jsp?idSezione=16462&idSezioneRif=5>

Sull'argomento:

<http://canali.kataweb.it/kataweb-consumi/insalate-in-busta-10-prodotti-alla-prova/>

<http://www.alice.tv/articolo/insalate-in-busta-l%27-altra-faccia-della-medaglia>

<http://www.ilfattoalimentare.it/insalata-quarta-gamma-confezionata.html>

* * *

Lo sviluppo del mercato e delle produzioni italiane per la IV gamma:

<http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=1477>

Insalate in busta - Il grande imbroglio?

Scritto da Administrator

* * *

Quarta gamma - Definite nuove regole per la commercializzazione:

http://www.helpconsumatori.it/alimentazione/bio_nuove_tendenze/quarta-gamma-definite-nuove-regole-per-la-commercializzazione/83276

Sull'argomento:

http://www.agricoltura24.com/01NET/HP/0,1254,54_ART_8525,00.html