

Estate, tempo di marmellate e di conserve di pomodori ed altri ortaggi per fare una ricca scorta per i prossimi mesi invernali. Ma attenzione a come si preparano questi prodotti: il rischio di botulino esiste, così come quello di formazione di altri microorganismi potenzialmente pericolosi. Per offrire le informazioni più corrette su come si preparano le conserve fatte in casa arrivano le 'Linee Guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico' dell'Istituto Superiore di Sanità. (...)

L'articolo:

[http://news.paginemediche.it/it/231/la-mela-del-giorno/nutrizione-e-scienze-dell'alimentazione/detail\\_212454\\_conserve-e-marmellate-le-regole-per-prepararle-in-casa.aspx?c1=25](http://news.paginemediche.it/it/231/la-mela-del-giorno/nutrizione-e-scienze-dell'alimentazione/detail_212454_conserve-e-marmellate-le-regole-per-prepararle-in-casa.aspx?c1=25)

Sull'argomento:

<http://oggiscienza.wordpress.com/2014/06/27/conserve-fatte-in-casa-consigli-anti-botulino/>

<http://www.galileonet.it/articles/53b2c8e5a5717a14aa000031>

<http://www.ilfattoalimentare.it/botulino-linee-guida-iss.html>

Dal sito dell'Iss:

<http://www.iss.it/pres/?lang=1&id=1427&tipo=6>