Какая посуда безопасна для готовки?

Тематика: **Здоровье и спорт**
Корпоративные новости

Дата публикации: 16.12.2022

Дата мероприятия / события: 16.12.2022

г. Москва

По статистике около 10% отравлений по бытовым причинам происходит из-за некачественного материала посуды или неправильного пользования ею при готовке. Рекомендации по использованию разных видов посуды дал к.м.н., врач-токсиколог Михаил Кутушов.

По статистике около 10% отравлений по бытовым причинам происходит из-за некачественного материала посуды или неправильного пользования ею при готовке. Рекомендации по использованию разных видов посуды дал к.м.н., врач-токсиколог Михаил Кутушов.

«Посуда бывает разного вида. Первично мы, конечно, в данном случае говорим о материале - сталь, чугун, эмаль, пластик и т.д. Вся проблема отравлений не в только в качестве посуды, но и незнании хозяек в какой посуде, что готовить», - заявил Михаил Владимирович.

- Если откололся кусочек покрытия в эмалированной посуде, её нужно сразу выкидывать. Это может быть опасно как с гигиенической точки зрения, так и по причине выделения токсических веществ при нагревании.

- Тефлоновое покрытие нельзя царапать по тем же причинам – выделение ядовитых веществ.

- Не используйте меламиновую посуду, т.к. она напрямую воздействует на пищу при малейшем нагревании. Вероятность отравления пищей после приготовления в такой посуде очень велика

Говоря о посуде, в которой готовить можно, и это не нанесёт вред здоровью:

- В стеклянной посуде можно готовить и хранить практически всё.

- Для готовки хороша также керамическая посуда. Однако! В её составе есть формальдегиды свинец и кадмий, они применяются в красителях, поэтому необходимо перед использованием прокипятить такую посуду с уксусом – он впитает все вещества.

- Чугунная посуда максимально нейтральна. Она безопасна для здоровья человека.

“При выборе посуды ориентируйтесь всегда не только на внешний вид и удобство приготовления, но и на безопасность посуды, не выбирайте самое дешевое”, - настаивает доктор Кутушов.

Постоянная ссылка на материал: http://www.smi2go.ru/publications/148710/