

Dlaczego mrożenie żywności jest zdrowe?



Opis wskazówki

Mrożenie jest najzdrowszym sposobem przechowywania żywności. Niskie temperatury sprawiają, że woda zamienia się w lód i nie mogą z niej korzystać, a więc namnażać się, bakterie odpowiedzialne za procesy psucia się żywności. Zamrożone produkty nie tracą właściwości odżywczych i nie zawierają konserwantów.

Kluczowym problemem jest utrzymanie odpowiednio niskiej (minimum to -18°C) i niezmiennej temperatury: rozmrażana i powtórnie zamrażana żywność może być groźna dla zdrowia, a nawet życia.

Skuteczną ochroną przed ryzykiem zatruc pokarmowych jest technologia FreshSense, stosowana w chłodziarko-zamrażarkach marki Bosch. Dzięki systemowi czujników, urządzenie utrzymuje stałą temperaturę chłodzenia i zamrażania. Nie ma ryzyka rozmrożenia przechowywanych produktów nawet wtedy, gdy dokładamy nową partię żywności.