



General | | Actualitzat el 27/05/2022 a les 13:22

No llencis aquests 8 aliments: no caduquen mai

Cal tenir un bon control dels productes que hi ha al rebost i a la nevera

[inicentrareport]Conservar els aliments en bon estat és fonamental per no estar exposat a cap risc per a la salut que pot comportar greus conseqüències. Gràcies a les lleis establertes a nivell internacional, estatal i nacional, els productes que arriben al nostre rebost i a la nostra nevera estan molt controlats i passen garanties de salubritat. Ara bé, **saber quan caduquen i ser conscients de quant trigarán a podrir-se** és, també, molt important.

És per això que cal conèixer que hi ha diversos aliments que pots tenir conservats i guardats pràcticament per sempre, almenys durant molts anys, perquè **no caducaran mai**.

[intext1]

A continuació, teniu un llistat que us pot servir per tenir encara més coneixements del que guardes al rebost i a la cuina:

[GotaVerdaPle] **Pasta**

La **pasta seca** no caduca mai. Gràcies a la manca d'aigua, aquest aliment anirà perdent altres elements com el gust o la textura. Quina és la clau perquè no pugui passar res perjudicial? Mantenir-la ben guardada (en el mateix recipient, si és de manera correcta, o en pots de vidre) perquè no agafi humitat.

[GotaVerdaPle] **Vinagre**

El vinagre no caduca. Precisament, **es fa servir per conservar altres aliments** -utilitzat sobretot pels productes en conserva- gràcies a les seves propietats que repel·leixen la proliferació de bacteris.

[intext2]

[GotaVerdaPle] **Xocolata**

Encara que sembli mentida, **la xocolata negra aguanta anys i anys** sense caducar. Com hem alertat, la humitat és l'únic problema que pot perjudicar l'aliment, però de per si només perdrà certs matisos de gust després d'haver estat encetat.

[GotaVerdaPle] **Llegums (però els secs)**

Els pots de conserva dels llegums (els ja cuits) solen ser un aliment de referència per tenir al rebost, **ja que triga molts anys a caducar**. Ara bé, si el que es guarden són els llegums secs, no cal ni preocupar-se. No caducaran mai.

[GotaVerdaPle] **Sal i sucre**

Si es conserven de manera hermètica, **la sal i el sucre no caduquen mai**. Només el sucre morè es recomana consumir en dos anys, com a molt, perquè està fet de manera diferent. Els altres dos, sobretot la sal, que es fa servir per conservar aliments, no cal ni mirar la data de caducitat.

[GotaVerdaPle] **Mel**

Ignora completament la data de caducitat que trobaràs en els pots de mel. **No caduca mai**. Sense



més. No cal preocupar-se. Com a molt de no deixar-lo obert perquè no se t'ompli de formigues.

[GotaVerdaPle] **Salsa de soja**

Si l'aigua és la mare dels problemes, **la sal és la mare de les solucions** (en la conservació alimentària, compte amb els aspectes nutricionals). La salsa de soja té grans quantitats d'aquest mineral que impedeixen la proliferació de bacteris que la facin malbé. Si

[GotaVerdaPle] **Arròs blanc**

No cal llençar cap paquet d'arròs que faci setmanes, mesos o anys que tinguis guardat en un prestatge. **Cal prestar atenció**, això sí, a les larves que podrien haver-se introduït entre els grans d'arròs. Com en totes les altres recomanacions i els aliments esmentats anteriorment, la higiene és primordial.

[ficentrareport]