General | | Actualitzat el 05/04/2022 a les 07:00

Cinc consells perquè el plàstic de les carmanyoles no suposi un risc

Quantes vegades es pot reutilitzar? Totes es poden posar al rentaplats? Quina és la seva vida útil? És realment perjudicial per a la salut?

[inicicentrareport]Les **carmanyoles** s'han convertit en un **indispensable** del nostre dia a dia. Hi guardem els aliments a casa i les utilitzem també per als esmorzars, dinars o berenars dels nostres fills a l'escola.

Sabem que les carmanyoles de **plàstic** són poc sostenibles i poden arribar a ser **perjudicials** per a la **salut.** Per això s'aconsella de les de vidre o altres materials. Però avui us volem donar alguns consells per minimitzar aquests riscos.

Són consells de **Carmen Healy**, membre de la Junta Directiva de l'Associació Espanyola de Graduats en Ciència i Tecnologia dels Aliments, que subratlla que el més important és **comprovar** que el **recipient** que volem usar és **apte** per **aliments**. "En el cas de les de plàstic hem de buscar el símbol de la copa i la forquilla, o la frase 'per a contacte amb aliments'", detalla.

És important tenir en compte que alguns aliments els comprem en envasos de plàstic aptes per al contacte amb aliments, però no es poden reutilitzar per conservar qualsevol altra cosa. "Els envasos s'autoritzen per a un ús determinat, alerta. És fonamental **seguir les indicacions del fabricant:** apte per a microones, apte per al rentaplats, apte per ser congelat, etc".

Quantes vegades es pot reutilitzar una carmanyola de plàstic? Totes es poden posar al rentaplats? Quina és la seva vida útil? És realment perjudicial per a la salut? Aquí teniu **cinc consells per fer un ús adequat de les carmanyoles en el nostre dia a dia:**

[GotaVerdaPle] Fer cas de les condicions d'ús. Les carmanyoles tenen característiques diferents en funció dels seus components plàstics. Per tant, canvia la temperatura màxima a què es poden exposar, si es poden congelar o posar al rentaplats.

[GotaVerdaPle] No escalfar els aliments amb la tapa. El vapor i les esquitxades poden provocar cremades i l'escalfor pot deformar la tapa, ja que moltes no són aptes per a microones.

[GotaVerdaPle] No fer-les servir eternament. Si perden transparència o els surten taques blanques, és un senyal per renovar les carmanyoles. El plàstic es fa malbé, perd duresa i pot no garantir hermeticitat per als aliments.

[GotaVerdaPle] No menjar-hi directament. Els coberts provoquen ratllades a la carmanyola i el plàstic es degrada més ràpidament. Millor menjar en plats i utilitzar la carmanyola només per conservar els aliments o transportar-los.

[GotaVerdaPle] Evitar canvis de temperatura bruscs. És important que els plàstics no pateixin canvis de temperatura molt bruscs o cops, ja que es poden esquerdar i, per tant, perden les propietats hermètiques i capacitat de conservació.

[ficentrareport]