



General | Criar.cat | Actualitzat el 25/04/2023 a les 07:30

Per què no es recomana comprar la fruita tallada?

Els aliments estan exposats a un major risc de contaminació quan s'obren i no es conserven a la temperatura adequada

[inicentrareport]Cada cop és més habitual trobar als supermercats i fruiteries **meitats, o fins i tot quarts, d'algunes fruites**.

És recurrent, sobretot, a **l'estiu**, ja que és l'època de les fruites més grans, com el **meló** o la **síndria**, tot i que també es poden trobar mitges **pinyes** o **papaies**. I, a més, és un recurs molt útil per dur de berenar quan surten de l'escola.

La fruita sencera, de normal, no es troba en neveres, sinó que està exposada a **temperatura ambient**. I, les meitats o trossos embolicats amb film transparent, sovint també. Però això pot ser problemàtic, ja que la fruita, un cop tallada, presenta un **major risc de contaminació**: quan es manipula per tallar-la, la part comestible -fins llavors protegida per la pell- queda exposada a agents externs i a l'aire.

[GotaVerdaPle] És saludable comprar i menjar fruita tallada? L'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària (AESAN) ha elaborat un informe en què es conclou que una **bona conservació** de les fruites és fonamental per garantir la seguretat alimentària dels productes. I, de fet, cada fruita té unes condicions de conservació, però més o menys es basen en uns criteris generals.

Així, l'AESAN explica que **la fruita en meitats té una menor vida útil**, ja que hi ha més risc de creixement de microorganismes patògens. Una altra característica a tenir en compte és l'acidesa la fruita, així com el punt de maduració: **les més àcides i més madures tenen més risc de deteriorament i contaminació**.

D'altra banda, l'agència informa que la fruita en meitats només es pot mantenir a **temperatura ambient** -és a dir, sense que superi els 25 graus- **durant tres hores**. Més enllà d'aquest límit, les peces de fruita s'exposen a un risc microbiològic significatiu. També és important que el lloc estigui **ventilat i protegit de la llum solar**, a més de **refrigerar immediatament la fruita** quan es compra. [facentrareport]