

Wie lange hält sich geöffneter Saft?

Mo, 05.10.2015 - 17:15

Für angebrochene Saftflaschen und -kartons geben die Hersteller oft nur eine Lagerzeit von zwei bis fünf Tagen an. Werden diese Produkte gut gekühlt und nicht verunreinigt, halten sie meist länger. Es ist jedoch ratsam, niemals direkt aus der Packung oder Flasche zu trinken, um eine Gärung der Säfte zu vermeiden. Am besten verschließt man das angebrochene Produkt sofort nach dem Einschenken wieder und stellt es rasch in den Kühlschrank zurück. So kann der Saft bis zu 14 Tagen verzehrfähig sein. Saure Säfte sind dabei länger haltbar als süße. In einer Glasflasche lassen sich Bläschen, Eintrübungen und Schimmel besser erkennen. Säfte aus Kartonverpackungen sollten deshalb in gut verschließbare Glasflaschen umgefüllt werden. Trüber Bodensatz im klaren Saft, oder umgekehrt klarer im trüben Saft, weist auf beginnende Zersetzung hin.

Medien-Information

Bozen, 05.10.2015