Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Come disporre gli alimenti in frigorifero?

Lun 18/06/2018 - 09:02

Non tutte le zone di un frigorifero hanno la stessa temperatura. Vicino alla parete posteriore, dove si trova l'unità di raffreddamento, la temperatura è notevolmente più bassa rispetto al vano nella porta del frigorifero. Inoltre, ci sono diverse zone di temperatura dal basso verso l'alto, in quanto l'aria fredda scende sempre verso il basso. Questo effetto può essere utilizzato per mantenere in modo ottimale la qualità dei vari alimenti.

Sul ripiano inferiore, appena sopra il vano verdura, si raggiungono le temperature più basse (circa due gradi Celsius), il posto migliore per cibi deperibili come il pesce fresco e la carne cruda. Il vano soprastante è ideale per riporre prodotti caseari come panna e yogurt. Nei due scomparti superiori prevalgono temperature più elevate - perfette per salsiccia o formaggio, perché i loro sapori ed aromi si conservano meglio quando non è così freddo. Una delle zone più calde del frigorifero è la porta. Uova, burro e bevande, che necessitano solo di un leggero raffreddamento, possono essere riposte qui. La temperatura nel vano verdura di solito è di circa otto gradi. L'aria fredda non può penetrare nel vano verdura grazie ai cassetti in plastica e alla lastra di vetro: le verdure non sono esposte a troppo freddo, ma restano comunque fresche.
I modelli più recenti di frigorifero hanno anche "zone cantina" con temperature comprese tra otto e dodici gradi. Le patate, ad esempio, possono essere conservate bene in questi vani.
A proposito: frutti esotici come ananas, mango o banane, invece, non vanno affatto riposti nel frigo.