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

Bisogna conservare le uova in frigorifero?

Lun 21/03/2016 - 11:54

Le uova fresche sono un alimento delicato dal punto di vista igenico e che tende ad andare a male facilmente. Molti consumatori si chiedono quale sia il modo migliore per conservare a casa le uova, poiché generalmente nel supermercato vengono riposte su dei semplici scaffali non refrigerati. Il commerciante può tenere le uova esposte su uno scaffale non refrigerato per un massimo di 21 giorni decorrenti dalla data della loro deposizione. Questo è reso possibile dal fatto che le uova fresche hanno un naturale strato protettivo sul loro guscio che inibisce la proliferazione dei germi. È per la predetta ragione che le uova non vengono lavate. È dunque preferibile provvedere a refrigerare le uova subito dopo il loro acquisto, conservandole ad una temperatura non superiore a sette gradi centigradi e consumandole entro la loro data di scadenza. Le basse temperature, infatti, sono la migliore protezione contro la proliferazione dei batteri, quali la salmonella. Una volta messe in frigorifero, le uova dovrebbero rimanervi sino al loro utilizzo, poiché, in caso contrario, potrebbe formarsi della condensa sul guscio, che favorisce la contaminazione batterica all'interno dell'uovo.

Comunicato stampa
Bolzano, 21/03/2016