

Ricongelare i cibi scongelati non comporta rischi

{pb-buttons}

{pb-share} 



Consenso

Dettagli

Informazioni sui cookie

Questo sito web utilizza i cookie

Utilizziamo i cookie per personalizzare contenuti ed annunci, per fornire funzionalità dei social media e per analizzare il nostro traffico. Condividiamo inoltre informazioni sul modo in cui utilizza il nostro sito con i nostri partner che si occupano di analisi dei dati web, pubblicità e social media, i quali potrebbero combinarle con altre informazioni che ha fornito loro o che hanno raccolto dal suo utilizzo dei loro servizi.

Necessari



Preferenze



Statistiche



Marketing



Accetta tutti

Accetta selezionati

Rifiuta

Powered by [Cookiebot by Usercentrics](#)

presenti in origine nell'alimento crudo esiste e non è da sottovalutare. Una **tossinfezione alimentare** si accompagna di solito a sintomi quali **nausea**, **vomito**, **diarrea**, **febbre**, **reazioni cutanee**, **calo di peso**, **disidratazione**, etc.: in questi casi bisogna rivolgersi prontamente al medico. Pertanto, la convinzione che ricongelare prodotti scongelati senza prima averli cotti sia una pratica priva di rischi per la salute **non è sostenuta da alcuna base scientifica**.

La verità scientifica:

• Virus e batteri

Quando l'alimento viene congelato a -18° lo sviluppo microbico si arresta, ma è probabile che gli eventuali virus e batteri presenti nel

prodotto crudo **non vengano eliminati**, perlomeno non tutti: durante lo scongelamento alcuni microrganismi patogeni possono riprendere vita e, se le condizioni e la temperatura creano un ambiente favorevole, **possono proliferare** e **moltiplicarsi** tanto da raggiungere quantitativi **tossici** per il nostro organismo (molto spesso causa di **gastroenteriti**).

• **Inattivare i microrganismi patogeni**

Se si cuoce l'alimento prima di riporlo nuovamente in freezer, gli eventuali microrganismi presenti al suo interno vengono **inattivati** e **resi innocui** per la salute. Perciò, un alimento scongelato e ben cotto (ad almeno 60°C) può essere successivamente ricongelato e consumato in tutta sicurezza. Un altro metodo che impedisce la proliferazione di microrganismi patogeni è la **stagionatura** perché elimina gran parte dell'acqua contenuta nei formaggi, proprio come nel caso del **Grana Padano DOP**. Grazie alla tecnologia di produzione, alla prolungata maturazione, alla composizione, a un contenuto proprio di microrganismi lattici e uno di acqua libera, il



Consenso

Dettagli

Informazioni sui cookie

Questo sito web utilizza i cookie

Utilizziamo i cookie per personalizzare contenuti ed annunci, per fornire funzionalità dei social media e per analizzare il nostro traffico. Condividiamo inoltre informazioni sul modo in cui utilizza il nostro sito con i nostri partner che si occupano di analisi dei dati web, pubblicità e social media, i quali potrebbero combinarle con altre informazioni che ha fornito loro o che hanno raccolto dal suo utilizzo dei loro servizi.

Necessari



Preferenze



Statistiche



Marketing



Powered by **Cookiebot by Usercentrics**

AVVERTENZE

Tutte le raccomandazioni e i consigli presenti in questo articolo hanno esclusivamente scopo educativo ed informativo e si riferiscono al tema trattato in generale, pertanto, non possono essere considerati come consigli o prescrizioni adatte al singolo individuo, il cui quadro clinico e condizioni di salute possono richiedere un differente regime alimentare. Le informazioni, raccomandazioni e i consigli sopracitati non vogliono essere una prescrizione medica o dietetica, pertanto il lettore non deve, in alcun modo, considerarli come sostitutivi delle prescrizioni o dei consigli dispensati dal proprio medico curante.