Alimentation : sauvez les produits laitiers!

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **24 (1994)**

Heft 4

PDF erstellt am: **05.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

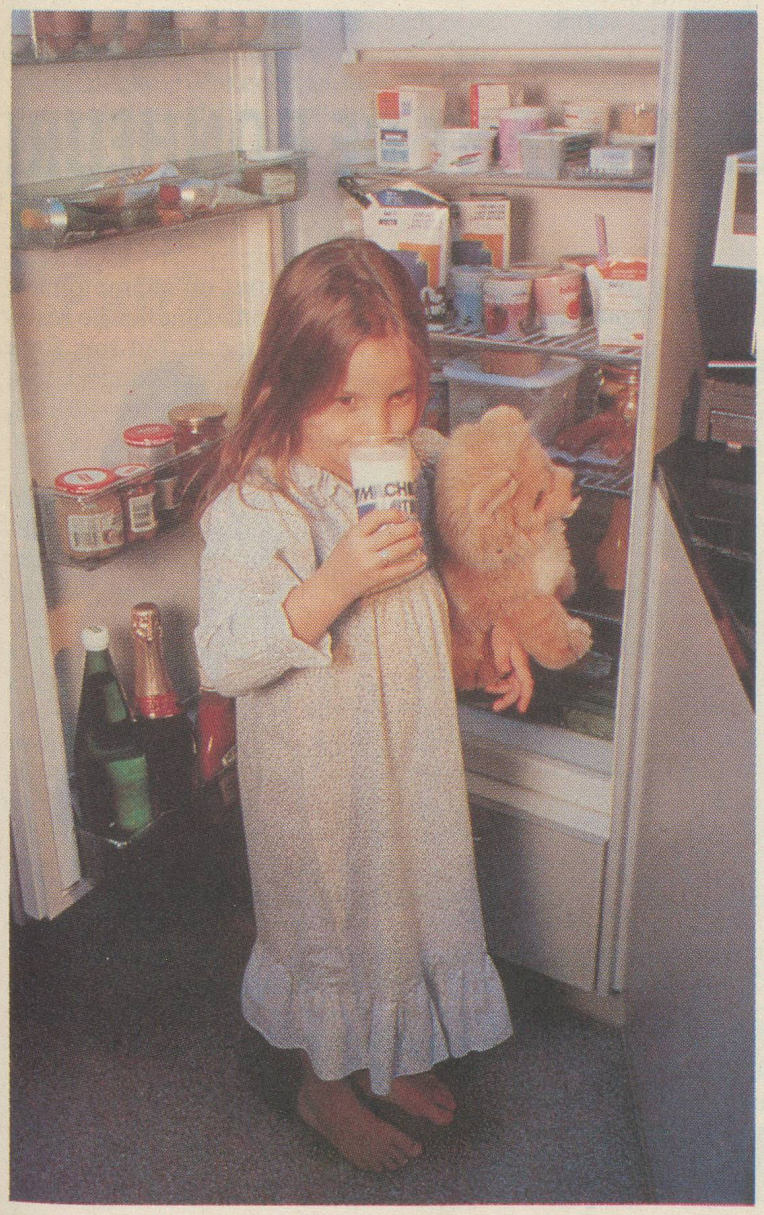
SAUVEZ LES PRODUITS LAITIERS!

Combien de temps peut-on conserver les produits laitiers au réfrigérateur? Peut-on encore les consommer après échéance de la date limite? Que faire du beurre jauni ou du fromage moisi? La solution à ces problèmes n'est guère compliquée: il suffit de respecter quelques principes.

La conservation des produits laitiers frais peut parfois poser problème, en raison même de leurs qualités. Outre leur fraîcheur, ces produits présentent l'avantage d'être traités de façon à ménager leurs composantes et à préserver le plus possible leurs propriétés naturelles.

La pasteurisation du lait permet d'en éliminer les germes éventuels indésirables avant d'en poursuivre la transformation. Mais le lait pasteurisé et ses produits de transformation, tels que le yogourt, la crème acidulée, la crème et le fromage frais, ne sont nullement stériles et peuvent donc s'altérer s'ils ne sont pas entreposés et conservés correctement. Le petit aide-mémoire suivant vous permettra cependant d'éviter tout problème:

(Photo M. Niederhauser)



Six petits trucs

1 Une fois entamés, fermer les emballages de lait ou de crème à l'aide d'une pince à linge; ils seront ainsi à l'abri des odeurs.

2 Le séré, le cottage cheese et la crème sont aujourd'hui disponibles en gobelets munis d'un couvercle refermable.

3 Le beurre, lorsqu'il est soumis à l'influence constante de l'air et de la lumière, jaunit et rancit légèrement à sa surface. Il faut donc éviter de le conserver ouvert dans le réfrigérateur et le laisser au contraire dans son emballage ou le placer dans un beurrier muni d'un couvercle. Depuis quelque temps, le beurre de choix et le beurre de cuisine existent tous deux en barquettes refermables. Idéal pour tous ceux qui rechignent à replacer le beurre dans son papier ou dans un beurrier après chaque utilisation.

4 Les yogourts, de même que les autres produits laitiers, ne doivent pas être entreposés dans la porte du réfrigérateur, mais dans son tiers supérieur.

5 Pour que le fromage reste frais le plus longtemps possible, on le placera, enveloppé de son papier d'origine, à l'intérieur d'une boîte en plastique fermée. Si une couche blanchâtre s'est formée à sa surface, il suffit de l'enlever en coupant une tranche suffisamment épaisse. En revanche, le fromage qui présente des traces de moisissure ne devrait plus être consommé.

6 Le fromage à croûte fleurie, auquel on a inoculé une moisissure spéciale lui donnant son arôme spécifique, fait toutefois exception à cette règle. Cette moisissure peut se reformer à la surface de coupe du fromage. C'est un processus de croissance tout à fait normal et non un signe d'avarie.