

Есть несколько факторов, которые нужно учитывать при хранении подсолнечного масла.

**Свет.** Чтобы избежать окисления, появления неприятного запаха и вкуса, подсолнечное масло нужно хранить в тёмном месте. В идеале — в кухонных шкафах и кладовых.

**Температура.** Масло нужно защищать от резких перепадов температур. Оптимальная температура для него — от +5 до +20 градусов Цельсия.

**Кислород.** Окисление масла происходит, когда оно контактирует с воздухом. Поэтому нужно после использования продукта плотно закрывать его.

**Тара.** Лучше всего, если подсолнечное масло будет храниться в герметичной стеклянной таре тёмного цвета. Изготовлена она должна быть из стекла, хотя пластиковую тоже можно использовать.

**Срок хранения.** Рафинированное масло может храниться до 18 месяцев, нерафинированное — 6–12 месяцев. Также всегда проверяйте на упаковке срок годности.