

Эксперт объяснил, почему лучше не разогревать в микроволновке еду в пластиковых контейнерах

Как бы мы ни старались, но воздействия микропластика нам вряд ли удастся избежать: он есть даже в питьевой воде. Но что насчёт использования пластиковых контейнеров для еды? Подробнее об этом рассказала Лиза Якас, микробиолог и старший менеджер по работе с клиентами по сертификации продукции в NSF.

Не все пластиковые контейнеры производятся одинаково. Поэтому важно читать инструкцию, в которой должно быть указано, безопасен ли контейнер для разогрева продуктов в микроволновке. В противном случае есть риск того, что вредные химикаты будут выщелачиваться в пищу.



Photo: Getty Images. EatingWell design

Кроме того, сложно точно узнать, какие именно вредные химикаты содержатся в пластиковых контейнерах для еды. Лучше разогревать пищу из контейнера на другой тарелке или в другой миске. Это позволит минимизировать риски и увеличить срок службы контейнеров.

Эксперт объяснил, почему лучше не разогревать в микроволновке еду в пластиковых контейнерах

По возможности также заменяйте пластиковые контейнеры на стеклянные или керамические.

***Материалы новостного характера нельзя приравнивать к назначению врача. Перед принятием решения посоветуйтесь со специалистом.***