

Все мы сталкивались с ситуацией, когда хочется намазать масло на хлеб, но оно слишком холодное. Так, может быть, лучше его так и хранить – при комнатной температуре?

По словам сотрудников Cabot Creamery, хранить сливочное масло на столе действительно можно. Но важно учитывать, какое это масло и как долго оно лежит там.

Несолёное масло, говорит Дэвид Бернье, вице-президент по контролю качества, безопасности пищевых продуктов и соблюдению нормативных требований в Cabot Creamery Cooperative, всегда нужно класть в холодильник. Дело в том, что у него нет консервирующих свойств соли. При этом солёное сливочное масло может безопасно храниться при комнатной температуре (ниже 21,1 градусов по Цельсию) в течение нескольких дней. Соль и низкий уровень влажности работают как естественный консервант.



Getty Images

Эксперты объяснили, безопасно ли оставлять сливочное масло на столе

Министерство сельского хозяйства США согласно с Бернье и рекомендует оставлять на столе только такое количество масла, которое можно съесть в течение двух дней. Позднее масло может стать прогорклым. Однако маргарин всё же лучше хранить в холодильнике, поскольку при комнатной температуре он может расслаиваться.