

Творог – один из продуктов, которые люди или любят, или ненавидят. Подобно оливкам, кинзе, солодке. Но что, если вы вдруг обнаружили, что не успели съесть банку творога до истечения срока годности?

Департамент здравоохранения и социальных служб США отмечает: творог, который хранится в холодильнике при безопасной температуре +4,4 градуса по Цельсию или ниже, нужно употребить в течение двух недель, если он не вскрыт. Если же упаковка уже открыта, то его нужно съесть в течение недели.

Тем не менее если творог хранился в самой холодной части холодильника или если его ещё не открывали, то у вас есть немного больше времени, прежде чем он действительно испортится.



Getty Images

Если у творога лишь слегка изменился вкус, то его лучше не употреблять в чистом виде, а использовать в рецептах. Например, для приготовления лазаньи или яичницы.

Испорченный творог имеет отчётливый кислый вкус. Также у него неприятный запах, а ещё на его поверхности может образовываться плесень. В этом случае лучше продукт выбросить.

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