

Переработанное мясо и не только: какие продукты ни в коем случае нельзя класть в микроволновку

Существуют виды продуктов, которые категорически нельзя разогревать в микроволновой печи. И не только из-за того, что у вас могут потом возникнуть проблемы со здоровьем.

Виноград. При его нагревании в микроволновке образуется плазма, что довольно опасно. Связано это с неравномерностью нагрева фрукта.

Цельные сырые яйца. Доказано, что они могут взорваться в микроволновке при нагреве или у вас во рту, когда вы их откусите.

Переработанное мясо. Под воздействием излучения микроволновки такое мясо образует продукты окисления холестерина. Они вредят сильнее, чем простой холестерин, и с большей вероятностью вызывают атеросклероз и ишемическую болезнь сердца.

Морковь. Она может содержать минералы из почвы, способные вызвать искры в микроволновке во время нагрева. То же самое касается хот-догов.



Cody's Appliance Repair

Переработанное мясо и не только: какие продукты ни в коем случае нельзя класть в микроволновку

Грудное молоко или его смесь. При разогревании в микроволновой печи они всё равно будут становиться горячими неравномерно. Это может быть опасно для ребёнка.

Сырое мясо. Дело в том, что в микроволновке оно может приготовиться неравномерно, а некоторые виды мяса требуют полной прожарки.

Простая вода. Если вы нагреваете её в микроволновке, то будьте осторожны, чтобы избежать перегрева.

Соусы. Разогревайте их на плите, где их можно помешивать, чтобы избежать образования горячих точек на их поверхности.

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