

Mindesthaltbarkeiten die man ignorieren kann

Beitrag von „Cosmo“ vom 26. Juli 2011, 21:40

Das fetthaltige Lebensmittel nicht so lange haltbar sind liegt an der chemischen Reaktion mit Sauerstoff.

Bei dieser Reaktion werden die Bestandteile von Fetten oxidiert und damit ranzig. Lecker!

Mit Schutzgas (Stickstoff) oder unter Vakuum verpackte Lebensmittel halten länger.

Konserven die drei Jahre halten (MHD) sollten eigentlich auch nach vier Jahren noch essbar sein.

Was nach drei Jahren noch nicht vergammelt ist, ist ein Jahr später auch noch gut. Vernünftige Lagerung vorausgesetzt.

Konsistenz und Geschmack werden wohl leiden, wie auch eventuell vorhandene Vitamine. Irgendwann ist dann doch Schluß mit lustig!

Es gibt aber auch Leute die 10 Jahre altes EPA überlebt haben!:grosses Lachen:

Ich glaube es gibt auch einen Tread im Forum der sich mit entsprechenden Selbsttests befasst.

Na, dann: Guten Hunger"

Cosmo

[Ups! Ich glaube da ist mir Waldschrat um ein paar Minuten zuvorgekommen!](https://www.preval.org/f/forum/index.php?thread/5643-mindesthaltbarkeiten-die-man-ignorieren-kann/&postID=114901#post114901)