

# Mindesthaltbarkeiten die man ignorieren kann

Beitrag von „tecneeq“ vom 27. Juli 2011, 17:11

Zitat von Cassandra;76359

Mein Fazit: Ausser Konserven ist vieles laut Aufdruck offiziell überraschend kurz haltbar.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt nicht die Haltbarkeit an. Es gibt an bis zu welchem Datum der Hersteller, bei angemessener Lagerung, die sensorische Qualität und die biologische Unbedenklichkeit des Lebensmittels garantiert.

Zitat von Cassandra;76359

Was z.B. soll mit versiegeltem Senf in der Tube nach einem halbem/dreiviertel Jahr passieren?

Der Geschmack des Senfes könnte nachlassen.

Zitat von Cassandra;76359

Warum ist Knäckebrot nur ca 3-6 Monate haltbar?

Je nach Mehl hat Knäckebrot einen Fettanteil. Dieser oxidiert mit Sauerstoff und schmeckt dann „muffig“. Mit Vollkornknäckebrot kann man das sehr schnell austesten. Der Nährwert wird davon jedoch nicht beeinträchtigt.

Zitat von Cassandra;76359

Was sollte mit Kartoffelmehl in einem eingeschweissten Alubeutel nach einem Jahr passieren?

Kartoffelflocken (Kartoffelbrei) oxidieren irgendwann, schmeckt dann wie Oma im Schritt. Ich kenne keine Hersteller von Kartoffelflocken die tatsächlich Sauerstoffdichte Verbundtüten benutzen. Üblicherweise sind es Alubedampfte Plastikfolien mit Stickstoffbegasung. Kartoffelflocken in Blechdosen (welche aber sehr exotisch sind) halten von Heute bis zur Apokalypse.

Zitat von Cassandra;76359

Hält sich Nido-Milchpulver in der Dose länger als angegeben, weil es wie eine Konserve daherkommt?

Vermutlich, aber der Hersteller garantiert es nicht. Magermilchpulver aus dem Supermarkt (Saliter, Nestle Gloria) wird in Mylar-Tüten Sauerstoffdicht verpackt. Das sollte sehr, sehr lange haltbar sein. Leider sind einige Proteine in der Milch recht hitzeempfindlich. Aber auch das ist nur ein sensorisches Problem.

Es gibt aber auch rechtliche Vorgaben für Milchprodukte, deswegen ist Saliter nur für 9 oder 12 Monate „gut“.

Zitat von Cassandra;76359

Habt ihr speziell zu diesen Produkten Erfahrungen, ob man die überziehen kann?

Man kann alles überziehen. Ich habe auch keine Skrupel Joghurt zu essen wenn er überzogen ist. Gibt aber auch Grenzen, die ziehe ich bei Frischfleisch und Frischfisch. Überzogener Tee ist auch nichts für mich, geschmacklich lässt der einfach zu schnell nach.

Zitat von Cassandra;76359

Gibt es eine Faustformel welche Art von Verpackung wahrscheinlich den Inhalt länger frisch hält als angegeben (z.b. versiegelte Tuben, verschweisste undurchsichtige Alubeutel, etc.?)

Ich glaube nicht. Ich würde aber, für das gleiche Produkt, folgende Reihenfolge als allgemeingültig vorschlagen:

Blechdose  
Glas  
Kunststoff mit O2-Barriere  
Kunststoff  
Papier

Dies gilt für Öl, Fleisch, Gemüse.

Es gibt aber auch Lebensmittel da ist das nicht so kompliziert, für Zucker oder Salz reicht Papier.

Tomate ist, bei dunkler Lagerung und IMHO, besser im Glas als in der Dose aufgehoben. Das gleiche gilt für Obst.

Stark Kakaohaltige Schokolade kannst du im Prinzip über Jahre offen liegen lassen, schimmeln kann die nicht bei normaler Luftfeuchtigkeit.

Zitat von Cassandra;76359

Vielleicht könnte man entsprechende Erfahrungen zu bestimmten Produkten sukzessive in diesem Faden sammeln?

Haben viele Threads versucht, keiner hats geschafft. Ich denke das wäre etwas für Technikers Wiki, da kann man besser Listen pflegen.

Lies dir mal das hier durch: <http://survival.4u.org/vorraete/monats-tonne-check-2010.htm>

Kleiner Zitat: „Nach weiteren zwei Jahren ist es mal wieder Zeit für einen neuen Check der

Monatstonnen. Dass ich die Monatstonnen gepackt habe, ist inzwischen 7 Jahre her, die meisten Produkte darin sind seit fünf bis sechs Jahren überfällig. Die Tonnen stehen übrigens in unserem Keller, wo es relativ trocken ist und zwischen 8°C und 18°C, je nach Jahreszeit. Die letzte Überprüfung des Inhalts einer Monatstonne war vor zwei Jahren (2008). Damals war ich überrascht, wie gut sich die Lebensmittel in der Tonne gehalten haben. Obwohl ich auch für dieses Jahr zuversichtlich bin, graust es mich doch ein wenig, als ich die Tonne für den diesjährigen Check aus dem Keller trage."

Man kann sich die ganze Problematik aber auch ersparen wenn man ordentlich rotiert. Grade bei einer Familie sollte das einfach sein.

Rotation geht so: Du kaufst dir 5 Dosen Tomaten in den Vorrat. Wenn du eine Dose brauchst, kaufst du eine, legst die aber in den Vorrat. Aus dem Vorrat entnimmst du die älteste Dose, also die mit dem nächsten MHD. So wird dein Vorrat an Tomaten nie zu alt.

Wenn Dosentomaten 24 Monate gut sind und du jeden Monat 2 verbrauchst kannst du  $24 \cdot 2 = 42$  Dosen lagern ohne über das MHD zu kommen.

Wenn Spaghetti 36 Monate haltbar sind und es einmal die Woche Spaghetti gibt:  $36 \cdot 4 = 144$  Packungen. 500g pro Packung mal 144 sind satte 72 kg. Das sollte jeden beruhigen.

Natürlich muss jeder selber entscheiden, aber das Prinzip ist einfach anzuwenden und kostet dich genau nichts, die Lebensmittel musst du eh kaufen. Du verstehst das Prinzip? Du hast nicht nur einen 3-Jahresvorrat an Spaghetti, du hast auch 3 Jahre Inflation/Preissteigerung gespart ;).

Bei Lidl gibt es gerade 750g Spaghetti für 0,39 Cent. Der richtige Zeitpunkt um anzufangen ;).

Rotieren gehört bei mir ganz normal zum einkaufen dazu. Ich gehe eh nicht gerne einkaufen, so kann ich das sogar noch minimieren.