

Mindesthaltbarkeiten die man ignorieren kann

Beitrag von „Waldschrat“ vom 27. Juli 2011, 21:35

Zitat von Sentencer;76407

Hi all,

Ich bin momentan in der parallelen Lage und sichte auch alle mögliche Preise und MHDs.

Ich kann und konnte mir bis dato aber auch keinen Reim drauf machen warum Nudeln und Reis schelcht werden sollten?!

Solang es trocken is, versteht sich.

Nudeln und Reis sind bei trockener Lagerung und Raumtemperatur jahrelang über das MHD hinaus haltbar, die Lebensmittelindustrie kennt allerdings nur MHDs von maximal zwei Jahren, auch bei Produkten wie Salz, wo das völlig sinnwidrig ist. Ob das Absicht ist, oder durch irgendeine Brüsseler EU-Idiotie vorgeschrieben, keine Ahnung.

Ernst nehmen würde ich das MHD allerdings bei allen proteinhaltigen Konserven (Fleisch, Wurst, aber auch Bohnen). Ein paar Monate drüber ist meist okay, aber nicht viel länger. Eine Vergiftung mit Botulinumtoxin (ein extrem giftiges bakterielles Stoffwechselprodukt) sollte niemand riskieren. Wer's überlebt braucht Monate und wieder gesund zu werden.

Zitat von Sentencer;76407

Nochmal ne Frage zum ranzig werden. Hatte das noch nie erlebt und wollte mal ganz plump fragen ob man das recht schnell merkt?

Wie schemckt ranzig? Is das dann "nur" ungenießbar" oder gar schlecht für die Gesundheit?

Fettsäuren (Öle) können "Kohlenwasserstoffschwänze" besitzen, die nur C-C Einfachbindungen haben, die nennt man gesättigte Fettsäuren, oder auch mehrere C=C Doppelbindungen, das sind die ungesättigten und meist ernährungsphysiologisch wertvollen Fettsäuren. Hochwertige und besonders gesunde Öle, z.B. Walnussöl, Kürbiskernöl, Leinöl oder Olivenöl enthalten

reichlich ungesättigte Fettsäuren.

C=C Doppelbindungen sind allerdings chemisch reaktiv und können mit Luftsauerstoff zu einer ganzen Reihe von Oxidationsprodukten reagieren, die teilweise einen ziemlich unangenehmen Geruch und Geschmack aufweisen, oder auch im ungeöffneten Behälter bei höherer Lagertemperatur und insbesondere bei Lichtzutritt verharzen. Ranzig riecht schon mal in erster Linie penetrant unangenehm und bitter. Ich würde den Geruch als eine Mischung aus Petroleum und altem Frittenfett mit einer leichten Note von Acetophenon beschreiben.

Der Geschmack löst Ekelreaktionen aus, ranziges Öl oder Fett isst niemand "aus Versehen". Gesundheitsgefahren sind daher ausgeschlossen.

Hochwertige Speiseöle sollten nach Anbruch der Flasche kühl gelagert und baldmöglichst verbraucht werden. Kürbiskern- und Walnussöl, so lecker sie sind, sind definitiv nichts für den Notvorrat.

Rapsöl, Olivenöl: Keine grossen Flaschen oder gar Kanister bevorraten, sondern kleine Gebinde, die innerhalb 4 Wochen nach Anbruch aufgebraucht werden können, Lagerung kühl und lichtgeschützt.

Zitat von Sentencer;76407

Auch Rosinen sind angeblich nur ein paar Monate haltbar -wieso das?

Rosinen sollten wegen ihres hohen Zuckergehalts in ungeöffneter Packung eigentlich ebenso lange lagerfähig sein wie Marmeladen und Konfitüren. Hier fehlen mir allerdings Anhaltswerte.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich auch mal vor einem Vorratsschädling warnen, mit dem ich schon mal zu tun hatte: Der Lebensmittelmotte. gegen Befall "von aussen" schützen nur wirklich dichtschiessende Gefässe. Meist schleppt man sich die Viecher aber mit bereits befallenen Lebensmitteln ein, in meinem Fall vermutlich mit befallenem Dörrobst - nach einer Woche waren zwei Kilogramm selbstgemachte Müslimischung plötzlich sehr lebendig, einige geöffnete und nur mit einem Clip wieder verschlossene Beutel mit Nüssen auch. Nach etwa dreimonatigem Kampf mit Pheromonfallen waren wir die Viecher wieder los.

Bei einer Vorratslagerung in grossen Gebinden ist der Schaden im Falle einer Schädlingsinvasion natürlich ungleich grösser, als bei vielen kleinen Gebinden.

Lebensmittelmotten mögen übrigen Rosinen.

Viele Grüsse

Matthias