

涓 杓漢兼姪邙 - 涓 洙鏃 工 逢 鑑 伴 桷 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 冬 汉 绀 愼 施 浜 ㄣ 侯 冰箱存放熟食时别裹保鲜膜

健康

浣滑

鎏賤戩浜庸緇2007/02/12 16:31

超市中的熟食大多包裹一层保鲜膜，很多人认为这就是层“保护膜”，买回家直接放到冰箱里就行了。事实上，应该把保鲜膜撕掉后再储存。

超市中用来包裹食品的保鲜膜也有可能使用聚氯乙烯材质。实验证明，这种保鲜膜为增加其附着力，含有名为乙基己基氨的增塑剂。该增塑剂对人体内分泌系统有很大破坏作用，会扰乱人体的激素代谢。这种化学物质极易渗入食物，尤其是高脂肪食物，而超市里的熟食恰恰大都是高脂肪食物。经过长时间的包裹，食物中的油脂很容易将保鲜膜中的有害物质溶解，食用后会影响到人体健康。

对此，消费者可以采取以下办法：回家后就把保鲜膜撕掉，将食物用食品保鲜袋包装起来，再放进冰箱；也可以将食物装在有盖的陶瓷容器中；如果是没有盖的容器，覆盖保鲜膜时，尽量别把食物装太满，以防食物接触到保鲜膜。

最后要提醒大家，在菜还热着时，也不要裹保鲜膜，因为那样会增加菜中维生素的损失。最好等菜完全冷却后，再裹保鲜膜。