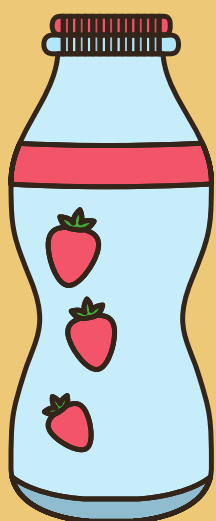


ALIMENTOS CON HONGOS

¿Cuándo usarlos y cuándo descartarlos?



Tocineta, Salchichas, salchichón, sobrantes cocidos de carnes y aves, granos cocidos y pasta, quesos blandos (cottage, turrialba), yogurt, queso crema.

DESCARTAR

Alimentos con alto contenido de humedad pueden contaminarse debajo de la superficie. Alimentos con hongos pueden tener bacterias creciendo también junto con el hongo.

Salami y jamones curados

UTILICELOS

Raspe el hongo de la superficie. Es normal para este tipo de alimento estable tener hongos en la superficie.



Mermeladas y Jaleas

DESCARTELAS

El hongo puede estar produciendo micotoxina. Los microbiólogos están en contra de recomendar el sacar.



Frutas y vegetales firmes: Repollo, Chile Dulce, Zanahoria, etc

UTILICELOS

Áreas pequeñas de hongos pueden cortarse en los vegetales y frutas con bajo contenido de humedad. Al hongo le es difícil penetrar alimentos densos. Corte al menos 1 pulgada debajo del área donde creció el hongo (mantenga el cuchillo sin tocar el hongo para que no contamine otras partes del producto).



Frutas y vegetales suaves: tomate, pepino, papaya, etc

DESCARTAR

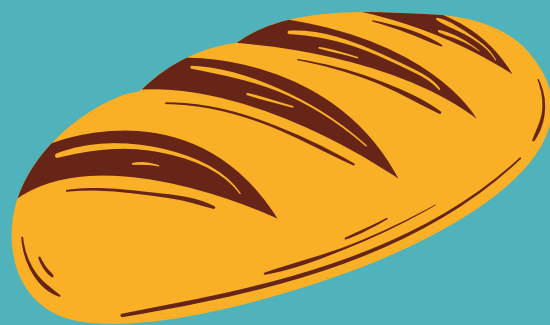
Frutas y vegetales con alto contenido de humedad pueden estar contaminados debajo de la superficie.



Pan y productos horneados

DESCARTAR

Alimentos porosos pueden estar contaminados debajo de la superficie..



Mantequilla de maní y nueces

DESCARTAR

Alimentos procesados sin preservantes son un alto riesgo para el crecimiento de hongos y micotoxinas.

