**ПАМЯТКА ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ**

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ВИНОГРАДА**

|  |
| --- |
| **Обратите внимание на цвет и гибкость веточек виноградной грозди — они должны быть зелеными и гибкими. Именно веточки выдают залежавшийся виноград: они первыми высыхают и буреют, а уже вслед за ними портятся ягодки.** |
|  |
| **Не стоит брать опавшие с грозди ягоды. Если виноградины лежат отдельно от грозди, они быстро портятся, в них могут развиваться различные микроорганизмы, проникающие через открытую часть.** |
|  |
| **Сами виноградины должны быть плотными и налитыми, а их кожица упругой — без пятен или иных дефектов.** |
|  |
| **Мыть виноград лучше всего перед едой, потому что заранее помытый виноград быстро испортится во время хранения.** |
|  |
| **Хранить виноград желательно в холодильнике, подальше от продуктов с сильным запахом, потому что он может впитывать запахи других продуктов.** |
|  |
| **Иногда на ягоде можно увидеть следы беловатого налета, который смущает потребителя. На самом деле белый налет на виноградинах некоторых сортов — это не застывший химикат, а природный восковой защитный слой, который является показателем того, что виноград не подвергали многократному перекладыванию и долгому хранению. Своеобразный природный знак качества.** |
|  |



***Информация подготовлена учебно-консультационным пунктом***

***Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае***

***в городе Заринске, Заринском, Залесовском, Кытмановском и Тогульском районах»***

***659100 Алтайский край г.Заринск, ул. 25 Партсъезда д. 14 корп. 2 каб. № 8***

***Тел.: 8 (38595) 99027 E-mail:*** [***zarinsk@altcge.ru***](mailto:zarinsk@altcge.ru)

***2022 г.***