

Мёд

(Излишняя влажность
может спровоцировать
брожение)



Помидоры

(Приводит к утнетению
вкуса и запаха)



Хлеб

(Быстро теряет влагу
и становится сухим)



Лук

(Влага ускоряет
процесс старения)



Авакадо

(Замедляется процесс
Старения)



Яблоки и груши

(Под
воздействием
холодных
температур)



Продукты, которые нельзя хранить в холодильнике

Бasilik

(Может
преждевременно
испортится и
почернеть)



Бананы

(Происходит
почернение кожуры;
прекращается
процесс созревания)



Чеснок

(Быстрее разлагается
в условиях повышенной
влажности)



Манго

(Быстрее чернеет)



Картофель

(Становится сладким,
затрудняя приготовление)

Оливковое Масло

(Начинает густеть,
появляются хлопья)



Шоколад

(Холодная температура
разрушает структуру
продукта,
поэтому начинает быстро
таять в руках,
появляется сахарный налёт)



Специи

(Под воздействием влаги
появляются комки и
образуется плесень)