

Melouny jako tradiční letní osvěžení - doporučení pro správnou manipulaci i skladování

Konzumací melounů se lze během horkých letních dnů nejen příjemně osvěžit, ale i doplnit tekutiny a ve vodě rozpustné vitamíny, jako například vitamín C a vitamíny řady B. Aby byl vliv konzumace melounů pro naše zdraví pouze pozitivní, je třeba dodržovat níže uvedené rady pro nákup i následnou manipulaci a skladování.

Ke kontaminaci melounů patogeny může dojít v kterékoli fázi potravinového řetězce, zejména při porcování mohou být tyto mikroorganismy snadno přeneseny z povrchu plodu do dužiny. Zde nachází příznivé podmínky (vysoký obsah vody a nedostatečně nízké pH) a zvláště při vyšších teplotách dochází k jejich rychlému pomnožení. Původcem infekčního onemocnění mohou v těchto případech být bakterie - *Salmonella*, *Listerie* a *Escherichia coli*.

Během nákupu je vhodné věnovat pozornost vzhledu a způsobu skladování ovoce v prodejně. Melouny musí být čerstvé, chráněné proti kontaminaci, a bez poškození vlivem nevhodného zacházení nebo nevyhovujících skladovacích podmínek. Porcované melouny musí být vždy skladovány pouze při teplotách od 0 - 5°C.

Při přípravě melounů v domácnosti je třeba dodržet základní hygienické zásady – čistá pracovní plocha, umyté ruce a zejména pečlivé omytí melounů před konzumací tak, aby při jejich krájení nedocházelo k přenosu nečistot z povrchu do dužiny. Vzhledem k potenciálním rizikům je vhodné naporcované melouny co nejdříve po nákupu spotřebovat, případně je bez prodlevy uložit do chladicího zařízení.

Zpracovali: Ing. Josef Hrdina, MBA, MVDr. Ing. Pavlína Fuchsová

Zpracováno dne: 9. 6. 2014