



Что необходимо знать про картофельную болезнь хлеба:

1. Наиболее благоприятное время года для развития картофельной болезни в хлебе и хлебобулочных изделиях - лето.

2. Заболеванию

картофельной болезнью наиболее подвержена хлебобулочная продукция из муки высших сортов. Включайте в рацион питания в жаркий период года хлеб из муки грубого помола, который наименее подвержен поражению картофельной болезнью, сухарные и бараночные изделия.

3. Быстрому росту картофельной палочки способствует совместное хранение хлеба белых и черных сортов.
4. Не рекомендуется хранить хлеб длительно и в упаковке из полиэтиленовых материалов.
5. Рекомендуется систематическая обработка хлебниц, досок и ножей 3% раствором уксуса.
6. Зараженный картофельной болезнью хлеб ни в коем случае нельзя использовать для вторичной переработки (добавление в фарш, приготовление сухарей и т.д.).
7. Чтобы не рисковать, лучше белый хлеб не покупать.
8. Покупайте хлеб и булочные изделия в стационарных предприятиях торговли, где созданы условия для хранения данной продукции (проветриваемые складские помещения, торговые залы с кондиционированием воздуха, специально оборудованные полки или витрины для реализации булок и батонов).