



Слизький, смердить або змінив колір: як розпізнати зіпсований рис

 **ОЛЬГА СТЕПАНОВА** — 10 Серпня 2026, 17:57 2 Mins Read — **ЗДОРОВ'Я**



 Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Варений рис не завжди виглядає зіпсованим навіть тоді, коли в ньому вже можуть розмножуватися небезпечні бактерії. Є кілька ознак, за якими можна зрозуміти, що продукт краще не їсти.

Однією з перших ознак псування є неприємний запах. Свіжий варений рис має нейтральний аромат, а поява кислого, гнилуватого або незвичного «хімічного» запаху може свідчити про небажані процеси.

Особливу увагу варто звернути на текстуру. Якщо рис став надто липким, слизьким, вкрився плівкою або має незвичну консистенцію, це може бути наслідком розмноження бактерій.

Небезпечним сигналом є й зміна зовнішнього вигляду. Якщо на рисі з'явилися зелені, чорні чи білі плями, не варто просто прибирати верхній шар і їсти решту. Пліснява може проникати глибше, ніж видно на поверхні.

Також рис може змінити колір після неправильного зберігання. Будь-які нетипові зміни зовнішнього вигляду мають насторожити.

Проблеми можуть виникнути не лише з готовим рисом, а й із сухою крупою. Якщо в упаковці з'явилися павутинки або комахи, продукт краще не використовувати, адже шкідники можуть забруднювати його.

Найбільший ризик пов'язаний із вареним рисом, який довго стояв при кімнатній температурі. У ньому може розмножуватися бактерія *Bacillus cereus*, здатна викликати харчове отруєння.

Особливо небезпечно залишати рис:

- на кілька годин у теплому приміщенні;
- без кришки;
- після кількох повторних підігрівань.

Якщо ви відкрили контейнер у холодильнику і не пам'ятаєте, коли саме приготували рис, краще не ризикувати. Навіть нормальний запах і вигляд не гарантують повної безпеки продукту.

Щоб рис довше залишався придатним до вживання, його потрібно швидко охолодити після приготування, зберігати в закритому контейнері в холодильнику та не залишати надовго при кімнатній температурі.

Сухий рис варто тримати в сухому прохолодному місці, бажано в герметичній ємності, захищаючи його від вологи та комах.

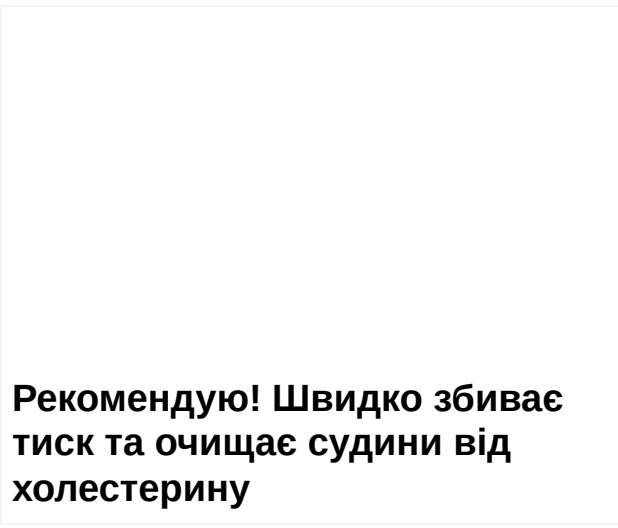


Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

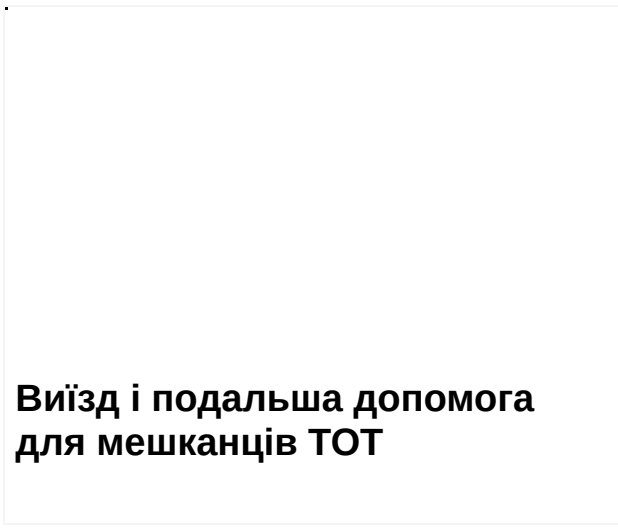
 ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: corrections@expert.in.ua

здоров'я рис харчове отруєння



Рекомендую! Швидко збиває тиск та очищає судини від холестерину



Виїзд і подальша допомога для мешканців TOT



Значно посилює ерекцію та рівень тестостерону

ЦІКАВЕ В МЕРЕЖІ

/М

"Масовий кінець": передбачення про війну ошелешило

Вчені обрали найгарніше ім'я для жінки. Українок так називають

У Києві пара змушувала знайому надавати інтимні послуги

КАТЕГОРІЇ НОВИН

Всі новини

Україна

Політика

Економіка

Світ

Стиль життя

Авто

Технології

Суспільство

Здоров'я

ІНФОРМАЦІЯ

Про проект

Автори

Редакційна політика і стандарти

Політика використання ШІ

Політика конфіденційності

Правила коментування

Контакти

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

editor@expert.in.ua

corrections@expert.in.ua

reklama@expert.in.ua