**Как правильно хранить запасы продуктов?**

У каждого покупателя свои причины для приобретения продуктов впрок: выгода от покупок по акциям, экономия времени, чтобы не ходить в магазин каждый день, или проживание за городом на даче. Знание правил хранения продуктов позволит не допустить их порчи.

Мука. После покупки продукт необходимо переместить в герметичные емкости с плотными крышками, чтобы предупредить попадание пищевой моли или жучков. Выбирая место для хранения, следует учитывать, что продукт боится солнца, сырости и перепадов температур.

Растительное масло. Существует только один вид растительного масла, который нужно держать в холодильнике, - это льняное, поскольку в тепле оно быстро становится горьким. Все остальные виды масла можно оставлять при комнатной температуре в темном месте и желательно стеклянной таре. Макаронные изделия и крупы Сухое и темное место - оптимальные условия хранения.

Чай, кофе и какао. Чем меньше измельчены чайные листья, тем короче срок хранения. Выгодно запасаться черным крупнолистовым чаем, который сохраняет свои вкусовые качества и свойства длительное время при комнатной температуре. Кофе в зернах дольше сохраняет аромат. Хранить кофе лучше всего в вакуумной фольгированной упаковке в сухом и прохладном месте. Те же правила относятся и к какао.

Сахар и соль. Главное - темное, сухое и прохладное место. Использовать следует герметичные пластмассовые или керамические емкости, чтобы защитить продукт от влажности.

Консервы. Консервы необходимо хранить в сухих прохладных помещениях, без резких колебаний температуры. Прежде чем убрать покупки на полки, рекомендуется написать на каждом контейнере дату приобретения товаров и окончание срока годности. Приобретенные запасы следует регулярно проверять. Условия хранения продуктов определяет производитель, поэтому стоит внимательно изучать информацию о сроке годности на упаковке.