

VINAGRE NÃO É SANITIZANTE



O vinagre é uma solução de água e ácido acético, e é muito utilizado como tempero em saladas e outros alimentos com a finalidade de conferir sabor ácido. O vinagre não deve ser utilizado para a sanitização dos hortifrutis, pois não é considerado um sanitizante. Por apresentar pH baixo, o vinagre pode acidificar alguns alimentos dificultando o desenvolvimento de alguns microrganismos, mas não os elimina e não dificulta o desenvolvimento de acidófilos (microrganismos com afinidade a meios ácidos).

Muitas pessoas confundem o vinagre como um sanitizante por diversos motivos:

- O ácido acético, que é utilizado na composição do vinagre, é utilizado também na composição de um sanitizante, o ácido peracético;
- Existem no mercado vários tipos de vinagre e um deles é o “vinagre de álcool”;
- Existem notícias falsas que sugerem o uso do vinagre para a sanitização de hortifrutis;
- Ele realmente tem um bom desempenho na limpeza, mas não na higienização.

Lembrando:

HIGIENIZAR = LIMPAR + SANITIZAR (DESTRUIR PATÓGENOS), e para sujidades minerais o vinagre APENAS limpa.

FIQUE ATENTO!



- ✓ Não confunda a composição do vinagre (ácido acético e água) com o saneante ácido peracético (ácido acético, peróxido de hidrogênio e água). São produtos diferentes, logo tem aplicações diferentes (um é TEMPERO e o outro SANEANTE).
- ✓ O ácido acético presente no vinagre é resultado da oxidação da molécula de álcool através de uma fermentação acética por bactérias, geralmente do gênero Acetobacter, ou seja, o vinagre é proveniente do álcool, mas não contém álcool.
- ✓ Notícias falsas se espalham rapidamente pelas redes sociais e ensinam aos consumidores utilizações erradas para o vinagre, como eliminar patógenos. O que destrói os patógenos é o cozimento e nas saladas é sua higienização.
- ✓ O vinagre é muito utilizado na limpeza, por ser ácido, ele limpa muito bem as sujidades inorgânicas. Ele pode ser utilizado para desentupir os “buraquinhos” do chuveiro, para remover manchas do piso e outros usos. A água contém sais minerais, um deles é o carbonato de cálcio, que se acumula em pisos e entope chuveiros. O ácido acético do vinagre reage com o carbonato de cálcio formando cálcio, gás carbônico e água.

COMO REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO DOS HORTIFRUTIS

HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI

1. Retirar as partes estragadas ou que não serão utilizadas dos hortifrutis, manualmente ou com auxílio de uma faca
2. Lavar os hortifrutis com água corrente e potável
3. Preparar solução clorada (de acordo com as instruções de uso do fabricante) e mergulhar os produtos em solução desinfetante por, no mínimo, 15 minutos
4. Enxaguar os hortifrutis em água corrente e potável
5. Eliminar o excesso de água e deixar secar naturalmente

Se o alimento não for ser utilizado no momento, acondicionar sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C até o momento de cortar, porcionar e servir.