



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Blanšírování zeleniny a ovoce je účinný způsob povrchové dekontaminace virů, bakterií i pesticidů

Množí se dotazy veřejnosti, jak nejlépe dekontaminovat zeleninu a ovoce v domácnostech. Aby to bylo bezpečné a nesnižovala se nutriční hodnota. Teplota 70°C a vyšší, již po krátkou dobu (1-2 minuty), se např. podle WHO považuje za bezpečnou pro ničení nových koronavirů. Tato teplota platí také pro většinu bakterií (kromě termorezistentních). Odstraní se i většina pesticidů z povrchu zeleniny, případně ovoce. Metoda je použitelná i na bylinky a rostliny z přírody, teď před Velikonocemi. Je to stará známá metoda, běžně dostupná v domácnosti. Není potřeba používat chemické látky, jak začala doporučovat média. Snad kromě špetky soli, ale ani ta není potřeba. Vysvětlíme vám, jak na to. Vyzkoušeli jsme to.

[Blanching.pdf](#) (368.35 KB 31.03.2020 14:54)

prof. J.Ruprich a Mgr. S.Bischofová, CZVP SZÚ, 31.3.2020