



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAKLİYATLARIN SAKLANMASI

Saklandıkları ortamın nem denetimi çok önemlidir. Nemli ortam ve ısı mikroorganizmaların artışına ve tanelerin küflenip çürümesine neden olur. Nem ve sıcak hava aflotoksin denilen çok zararlı, hatta kansere neden olan mikroorganizmaların üremesine ve insan sağlığına zarar veren boyuta ulaşmasına neden olur. Bakliyatlar, kuru ve serin yerlerde, haşerelerden uzak ortamlarda, cam kavanoz içinde veya bez torbalarda saklanmalıdır.