



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAZE MEYVE SULARININ SERVİSE KADAR MUHAFAZASI

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

Taze meyve sularının vitamin değerlerinin kaybolmaması için fazla uzun süre bekletilmemesi gerekmektedir. Bekletilmek isteniyor ise ağzı kapalı sùrahilerde +8 ila +10 C sıcaklıkta soğutucularda bekletilmesi ve uygun sıcaklığa ulaşması doğru olacaktır.