

SỮA MẤT MÙI KHI GẦN ÁNH SÁNG HUỖNH QUANG

Sữa có mùi khét? Đó là do ánh sáng đèn tại quầy sữa ở siêu thị. Sữa được đựng trong hộp giấy trong mờ nằm cách ánh sáng huỳnh quang vài cm sẽ toả ra mùi oxy hoá trong vòng 2-4 tiếng và một mùi khó chịu trong v&ogr

Ánh sáng huỳnh quang tại các quầy sữa tạo ra mùi oxy hoá khó ngửi ở sữa mà các chuyên gia gọi là "mùi khét". Hộp sữa càng gần ánh sáng và ở đó càng lâu thì mùi lạ xuất hiện càng nhiều. Mặc dù sự oxy hoá không ảnh hưởng mấy tới giá trị dinh dưỡng của sữa và không liên quan tới vi khuẩn, thì ánh sáng huỳnh quang vẫn khử hoạt tính của vitamin B2 và C. Tuy nhiên, toàn bộ sữa sẽ không bị ảnh hưởng bởi nó có hàm lượng chất béo cao ngăn chặn sự tác động của sóng ánh sáng.

Sữa trong bình thuỷ tinh trong sẽ bị mất mùi nhanh hơn là sữa trong hộp giấy mờ, còn hộp giấy kín sẽ loại bỏ được hoàn toàn vấn đề.

M.T.