

## «نذری» در ظروف یک بار مصرف فومی شکل، خطرناک است

یک متخصص تغذیه گفت: استفاده از ظروف یک بار مصرف فومی شکل برای غذاهای گرم و چرب بسیار نامناسب است.

به گزارش ایسکانیوز به نقل از رادیو سلامت، دکتر منصور رضایی، متخصص تغذیه با بیان اینکه در ماه مبارک رمضان غذا بیش تر به صورت نذری و خارج از منزل تهیه می شود؛ افزود: که معمولاً این نذری ها یا غذاهای تهیه شده در خارج از منزل که اغلب شله زرد، حلیم یا آش رشته هستند در ظرف های یک بار مصرف ریخته می شوند.

او ادامه داد: استفاده از ظرف های یک بار مصرف فومی شکل که معمولاً برای غذاهای گرم و چرب استفاده می شوند بسیار نامناسب هستند.

این متخصص تغذیه بیان کرد: توصیه ما این است که اگر روزه داران گرمی می خواهند غذای نذری تهیه کنند تا حد امکان از ظروف یک بار مصرف استفاده نکنند؛ زیرا قرار دادن غذا در این ظروف، به خصوص فومی شکل آن بسیار خطرناک است.

رضایی در پایان اظهارداشت: بعد از گرفتن نذری بهتر است آن را به ظرف پیرکس منتقل کنیم؛ زیرا ظروف پیرکس برای مواد غذایی چرب و گرم بهترین است.