

กินอาหาร เวฟบ่อย ไม่เป็นอันตราย

60°C

อาหารที่อุ่นจากเตาไมโครเวฟ มักเป็นอาหารจำพวกแช่แข็งที่สามารถหาซื้อได้ตามร้านสะดวกซื้อ ซึ่งความอันตรายจะมีโอกาสเกิดขึ้นจากการเก็บรักษาอาหารมากกว่า

เนื่องจากอาหารแช่แข็งเป็นการแช่เย็นจัด!



ทำให้เชื้อโรคไม่เจริญเติบโต ถ้าการเก็บหรือการเคลื่อนย้ายไม่ถูกวิธี อุณหภูมิไม่ถูกต้อง ก็จะทำให้เชื้อโรคเจริญเติบโตขึ้นและเป็นอันตรายได้

หากอาหารได้เก็บรักษาอย่างถูกต้อง การอุ่นด้วยไมโครเวฟจะทำให้อนุภาคของน้ำในอาหาร เกิดการสั่นสะเทือนขึ้น เกิดเป็นความร้อนและเดือดขึ้น ซึ่งไม่ได้เปลี่ยนแปลงโครงสร้างของอาหาร ไม่ได้มีสารพิษอะไร ที่ก่อให้เกิดผลเสียต่อร่างกาย.

