



Te invitamos a leer más

3.8: a)

El hecho de que una lechuga entera esté envasada, no significa que haya sido lavada y desinfectada. En este caso, el envase tiene como misión, proteger a la lechuga durante la manipulación, pero **no se ha eliminado la contaminación de origen** (microorganismos, nitratos, tierra, insectos, huevos y larvas de insectos, etc.).

Los nitratos son residuos de fertilizantes que permanecen en los vegetales cultivados, cuya presencia es indeseable. Al ser hidrosolubles, el lavado de vegetales contribuye a reducir su presencia. También los nervios gruesos de las hojas vegetales, acumulan en mayor medida nitratos, motivo por el que conviene retirarlos para reducir la presencia de nitratos



El lavado es necesario para la higienización de la lechuga y también para reducir su contenido en nitratos.

Los productos vegetales cultivados en invernadero suelen contener más cantidad de nitratos que los cultivados al aire libre, pues la acción directa de los rayos de sol favorece su descomposición.