

Hem de llençar el menjar que comença a florir-se? Riscos per a la salut i excepcions

La floridura es veu, però les micotoxines no: se'ns acumulen a l'organisme i poden afectar la salut; per contra, no tot el florit és nociu.

[Judith Casaprima Sagués](#)

Periodista de 3CatInfo

13 abr. 2024, 07.26

Actualitzat 9 set. 2025, 17.21

Sou dels que traieu el tros florit o macat i us mengeu la resta? Dels que aprofiteu la salsa de tomàquet sense tocar aquella vora del pot on s'ha criat pèl? No ho feu, val més llençar-ho tot.

Molts deveu pensar que ho heu fet sempre i no passa res, i que no està la cosa per malbaratar aliments, però no totes les floridures són iguals. Hi poden créixer les micotoxines --els tòxics del fong-- i algunes són perilloses.

Tampoc us ho acosteu al nas per olorar-ho, perquè podríeu aspirar les espores.

De fet, la floridura es veu, però les micotoxines no. Els fongs que colonitzen l'aliment penetren a través dels micelis, uns filaments microscòpics que es ramifiquen. Són les arrels del fong i si només eliminem la part florida no ho estariem traient tot.

I no penseu que amb la cocció n'hi ha prou per eliminar el que hi hagi de dolent, perquè moltes micotoxines suporten altes temperatures.

Compte també amb els fruits secs, perquè quan els obrim també podem trobar fongs i espores dintre la closca. No ens els mengem.

Què fem si trobem un aliment florit?

Sobretot, no hem de tocar ni olorar l'aliment per comprovar-ne l'estat.

Hem de llençar l'aliment florit, millor si pot ser embolicat, per evitar que se'n disseminin les espores.

Després netejarem les superfícies que hagin tocat l'aliment en males condicions. També la nevera. El lleixiu és indicat en aquests casos.

Revisarem els altres aliments amb què hagi estat en contacte.

Altres consells de seguretat alimentària a la cuina, com netejar-nos les mans i els estris o vigilar la conservació i cocció dels aliments, també ens serviran per evitar l'aparició dels fongs.

Contesta a les preguntes següents:

1. Què són les micotoxines?
2. Perquè s'hauria de llançar l'aliment si veiem floridures?
3. Per quin motiu és millor embolicar l'aliment florit abans de llançar-lo?
4. Quines mesures d'higiene s'haurien d'aplicar si veiem un aliment florit a la nostra cuina?