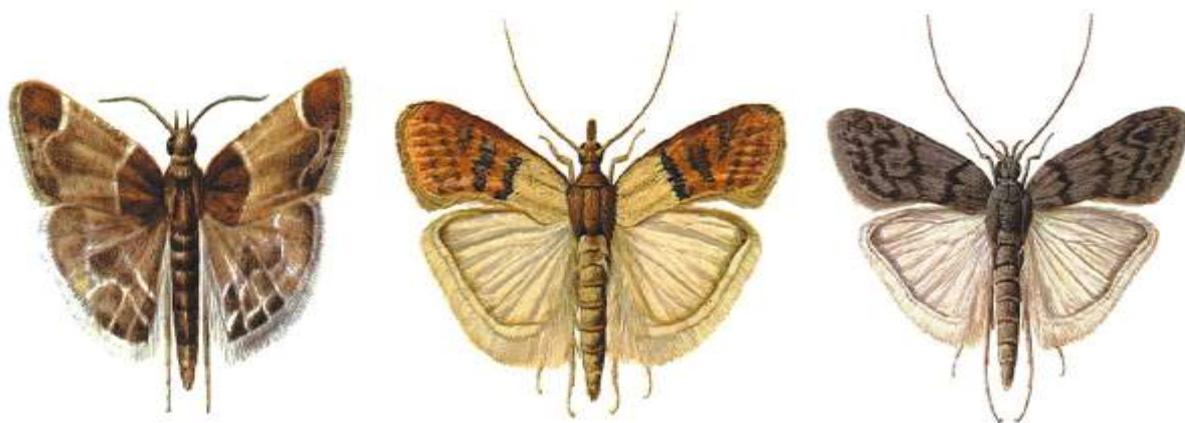


«Пищевая моль» в продуктах питания

Под названием «пищевая моль» понимается несколько видов огневков – небольших бабочек, личинки которых едят практически все без разбору: крупы, муку, сахар, какао, орехи, сухофрукты, хлеб, сухари, печенье, не очень острые специи, немолотое зерно и др. У личинок разных видов имеются свои предпочтения в еде, в целом спектр продуктов питания у каждой из огневков широк.

В квартире любой из видов пищевой моли питается практически любыми бакалейными продуктами.

Один из самых обычных в квартире видов пищевой моли – ***мучная огнёвка***. Менее броская и более редкая в жилых домах – ***огневка мельничная***. ***Южная амбарная огневка*** имеет красивый рисунок на крыльях, вывести её сложнее всего.



В целом пищевая моль выглядит неприметно, бабочки неброских цветов и небольших размеров. Личинки пищевой моли – все на одно «лицо». Это небольшие (до 1,5 см) бело-желтые или бело-розовые гусеницы без каких-либо волосков или выростов на тельце. Ведут скрытный и малоподвижный образ жизни. Попадают на глаза в зараженных продуктах, при выползании из тумбочек для окукливания. В этом случае они перемещаются по стенам и сильно привлекают к себе внимание. По внешнему виду определить принадлежность гусеницы к той или иной огневке невозможно, но ***вывести их всех можно одними и теми же способами, видовую принадлежность личинок для этого определять не обязательно***. Оптимальные условия для развития бабочек – температура около 25° С и влажность порядка 50 %. Взрослые бабочки пищевой моли не питаются вообще – у них не развит ротовой аппарат и не функционирует пищеварительная система.

На заметку: для многих – пищевая и вещевая моль очень похожи. Легче всего их отличить по местам встречи – вещевая моль редко попадает на глаза на кухне, а пищевая – наоборот, не милует своим вниманием гардеробы и спальни.

Основной вред пищевой моли заключается в порче продуктов питания. Зараженной молью бакалеей уже невозможно питаться, а на промышленных складах зараженные продукты не годятся для продаж.

Небрежность производителей и недобросовестность продавцов, пренебрегающих правилами обработки и хранения продуктов, очень часто приводит к появлению различных насекомых и паразитов.

Причины появления.

Если вы обнаружили на кухне пищевую моль, не торопитесь обвинять себя в неаккуратности и нечистоплотности. Насекомое могло достаться «в наследство» от предыдущих хозяев дома или квартиры, вы могли принести его из магазина вместе с мукой, крупами или печеньем. Они могли появиться при неправильном хранении.

Ничего не мешает ей попасть на Вашу территорию самостоятельно, через окно, дверь или вентиляционные отверстия. На новом месте моль разыскивает привлекательные для себя продукты и проникает в них, при необходимости – даже прогрызая полиэтиленовые пакеты.

Легкой и универсальной инструкции «как вывести «пищевую моль» не существует.



Профилактические меры по защите от заражения пищевой молью.

- тщательно проверяйте продукты при покупке;
- избегайте бакалейную продукцию с заведомо заниженной ценой;
- закупайте продукты питания в небольших количествах;
- соблюдайте условия и сроки хранения;
- сухие сыпучие продукты длительного хранения должны находиться в плотно закрываемых банках или контейнерах;
- используйте средства, отпугивающие моль.

Веществами, отпугивающими моль, являются сильно пахнущие травы (полынь, пижма, лаванда, розмарин), эфирные масла, свежие апельсиновые корки, хозяйственное и земляничное мыло, уксус, шишки конского каштана.

Бытовые средства борьбы с молью.

Проведите генеральную уборку – моль боится света и мыла. Кухонные шкафчики протрите как следует мыльным раствором. Особенно тщательно

делайте это в углах и щелях, где могут храниться коконы насекомых. Помойте с хозяйственным мылом посуду, в которой хранились заражённые продукты.

Протрите уксусом все поверхности кухонных шкафов. Оставьте кухню проветриваться на пару часов.

Кроме того, все сухие сыпучие продукты длительного хранения должны находиться в плотно закрываемых банках или контейнерах. В противном случае, после попадания на них химических средств, продукты становятся опасными для здоровья и непригодными в пищу.

Помощник врача – гигиениста
отдела гигиены

Петрашевская М. В.