



Nunca te comas un melón si observas que tiene esto: tíralo a la basura rápidamente

## Descripción

El melón es una de las frutas más consumidas en verano. Su delicado sabor y sus múltiples beneficios para la salud la convierten en la protagonista de muchos días de verano. Sin embargo, nunca debe consumirse en mal estado ya que podría causar problemas de salud. Si no estás seguro de cómo saber si un melón es bueno o no, aquí tienes algunas claves para averiguarlo.

## Nunca comas un melón cuando...

Los melones frescos y maduros suelen tener una piel firme y uniforme, sin imperfecciones ni arañazos, y un olor dulce y agradable. Sin embargo, cuando un melón se echa a perder, hay varias señales de que ya no es seguro comerlo. Aquí te damos algunas señales de que un melón está malo.

Varios trabajadores cosechan melones en una finca de la provincia.

1. **Manchas o decoloración:** El melón debe tener una piel uniforme y consistente. Si hay manchas o decoloración, esto puede indicar que el melón está en mal estado o se ha empezado a pudrir.
2. **Textura suave o pegajosa:** si la piel del melón se siente suave o pegajosa al tacto, esto puede ser una señal de que el melón ha comenzado a pudrirse.
3. **Olor desagradable:** El melón fresco debe tener un aroma dulce y agradable. Si el melón huele mal, puede ser señal de que se ha echado a perder.
4. **Moho:** Si hay moho en la piel del melón, esto indica que el melón está en mal estado y no se debe comer.

5. Textura viscosa o líquida: si la textura del melón es viscosa o contiene líquido, es probable que ya haya comenzado a descomponerse.

Si observa alguno de estos signos en el melón, debe desecharlo inmediatamente.

El melón es una fruta ideal para adelgazar pixabay

Por lo general, si tienes dudas sobre si un melón es malo o no, es mejor no arriesgarse y tirarlo. Comer un melón en mal estado puede provocar enfermedades de origen alimentario que pueden tener graves consecuencias para la salud.



## 10 ensaladas de melón para mantenerte entretenido este verano

### ¿Cuánto puede aguantar un melón ya abierto en la nevera?

Un melón abierto debe almacenarse en el refrigerador para mantenerlo fresco y seguro. La vida útil del melón depende de varios factores, como la madurez del melón y las condiciones de almacenamiento. En general, un melón abierto se puede conservar en el frigorífico durante unos 3-4

días antes de que se eche a perder.

Recetas con melón perfectas para este verano SHUTTERSTOCK

Es importante tener en cuenta que un melón, una vez cortado, es más susceptible a la contaminación bacteriana, lo que puede acelerar el deterioro. Por lo tanto, es importante almacenar los melones en rodajas en un recipiente hermético o envueltos en plástico en el refrigerador para minimizar la exposición a las bacterias.

Una mujer joven come una jugosa rebanada de melón.

Guardar el melón en el refrigerador también ayuda a retardar el proceso de maduración, lo que significa que el melón se mantiene fresco por más tiempo. Sin embargo, si el melón ya estaba muy maduro antes de cortarlo, puede que solo dure unos días en la nevera.

### **Fecha de creación**

mayo 2023