

11. 家庭自制果酱安全吗？应该注意哪些问题？

由于家庭自制果酱的整个过程难以实现无菌控制，可能存在微生物污染的风险。

自制果酱时，一次制作量不宜过大，最好现制现吃，避免长时间储藏。做好的果酱要趁热装瓶，尽量装满并充分加热杀菌，立即封盖后冰箱冷藏，尽快食用。储存果酱以玻璃瓶最好，要注意彻底清洗并烘干。

