

این خوراکی‌ها را نباید در یخچال نگه داشت

ممکن است به نظر برسد که بهترین راه برای ماندگاری بیشتر غذا این است که در اولین فرصت پس از خرید، آن را در یخچال بگذارید، اما برخی از غذاها هستند که در یخچال با سرعت بیشتری کهنه می‌شوند، طعم و بافت خود را از دست می‌دهند، یا به سادگی سیاه می‌شوند.

به گزارش سایت خبری پرسون، نگهداری برخی از مواد غذایی در یخچال باعث می‌شود که آنها با سرعت بیشتری کهنه و خراب شوند.

گوجه‌فرنگی

قرار دادن گوجه‌فرنگی در یخچال از رسیدن آن جلوگیری می‌کند و عطر و طعم آن را از بین می‌برد. به گفته تارنمای مرکولا، قرار دادن گوجه‌فرنگی در یخچال ساختار شیمیایی آن را تغییر می‌دهد و میزان ترکیبات فرار موجود در آن را کاهش می‌دهد و این روند بر طعم گوجه‌فرنگی تأثیر می‌گذارد. بافت و رنگ یک گوجه‌فرنگی بر اثر سرما صدمه می‌بیند. در دمای زیر ۵ درجه سانتیگراد، بافت گوجه‌فرنگی از هم می‌پاشد و سطح آن دچار فرورفتگی می‌شود.

سیب‌زمینی

سیب‌زمینی را باید در جای خشک و خنک یا درون پاکت کاغذی یا کیسه سوراخ‌دار نگهداری کرد، و نباید آن را در یخچال گذاشت. نگهداری آن در یخچال می‌تواند نشاسته سیب‌زمینی را به شکر تبدیل کند. این بر روی بافت آن تأثیر می‌گذارد و باعث می‌شود پس از پختن، تغییر رنگ بدهد و طعم شیرین پیدا کند.

پیاز

اگر پوست پیاز جدا نشده باشد، باید آن را در یک جای خشک و خنک با تهویه هوا نگهداری کرد، نه در یخچال.

به گفته انجمن ملی پیاز، تنها زمانی باید پیاز را داخل یخچال قرار داد که پوست آن کنده شده باشد یا خرد شده باشد، یا پیاز از نوع «پیازهای شیرین و پرآب» باشد. پیاز را باید در محیط با رطوبت کم نگاه داشت تا خشک بماند. پیازهای پوست‌کنده‌شده را می‌توان برای هفت روز در ظرف در بسته در یخچال نگه داشت.

نان

بنا به تارنمای seriouseats.com، گذاشتن نان در یخچال کار اشتباهی است. منجمد کردن نان در فریزر می‌تواند روند بیات شدن آن را متوقف کند، اما قرار دادن نان در یخچال سرعت بیات شدن آن را افزایش می‌دهد. اساساً، دمای خنک داخل یخچال در مقایسه با دمای اتاق باعث تسریع کریستالیزه شده نشاسته می‌شود. و این فرآیند، نان را سفت و بیات می‌کند.

موز

موز رسیده را می‌توان چند روز در یخچال نگه داشت، اما اگر موز هنوز نرسیده باشد و آن را در یخچال بگذارید، همین‌طور سبز و سفت خواهد ماند و دیگر نخواهد رسید. حتی وقتی آن را از یخچال بیرون بیاورید، پوست موز سیاه می‌شود، ولی دیگر نمی‌رسد.

موز یک میوه گرمسیری است و هیچ دفاع طبیعی در برابر سرما در دیواره سلول‌های خود ندارد. به گفته تارنمای A Moment of Science، این سلول‌ها در اثر سرما پاره می‌شوند و باعث می‌شود آنزیم‌های هضم میوه از بین بروند و پوست موز نیز کاملاً سیاه شود.

سیر

قرار دادن سیر در یخچال یا کیسه‌های پلاستیکی باعث کپک زدن آن می‌شود. بر اساس تارنمای How Stuff Works، بهترین روش برای نگهداری سیر، نگه داشتن آن «در دمای اتاق در یک مکان خشک و تاریک با گردش هوای کافی» با نور کم برای جلوگیری از جوانه زدن آن است.