

راز نگهداری بهتر میوه و سبزیجات کنار هم

اصلی ترین راز برای نگهداری تازه و طولانی مدت از میوه و سبزیجات، کنار هم قرار ندادن برخی از آنها برای مدت طولانی است.

به گزارش سایت خبری پرسون، بهترین روش نگهداری طولانی مدت میوه ها و سبزیجات بعد از خرید، نگهداری در یخچال می باشد. اما دانستن اینکه کدام میوه و سبزی را کنار هم باید قرار داد و برعکس بسیار اهمیت دارد. اگرچه برخی از محصولات می توانند به خوبی با هم مصرف شوند اما، در واقع نمی توانند در کنار هم قرار بگیرند.

برخی محصولات از خود اتیلن ساطع می کنند گازی که موجب زودرس شدن سایر محصولات می شود، در این میان محصولاتی هم وجود دارند که به گاز حساس هستند و در صورت قرار گرفتن در معرض آن، سریعتر خراب می شوند به همین دلیل است که برخی محصولات باید به هر قیمتی از یکدیگر جدا باشند.

در این بخش از بهداشت و سلامت نمناک روشهایی برای نگهداری برخی از میوه ها در کنار هم را می خوانید تا علاوه بر حفظ کیفیت بتوان آنها را به مدت طولانی تری در یخچال نگهداری کرد.

سیب و هویج

سیب ها مقدار زیادی اتیلن تولید می کنند، به همین دلیل است که هنگام نگهداری آن ها با مواد غذایی دیگر باید مراقب باشید. به طور مثال از قرار دادن سیب و هویج کنار هم خود داری کنید زیرا باعث می شود هویج تنها پس از ۲ هفته طعم تلخی پیدا کند.

انگور و انبه

نگهداری انگور بسیار دشوار است. آنها هیچ میوه یا سبزیجات دیگری را در نزدیکی خود تحمل نمی کنند. انبه بیش از حد گاز اتیلن تولید می کند و فرآیند رسیدن را تسریع می بخشد. علاوه بر این، سبزیجات با بوی قوی در خراب شدن انگور مؤثر هستند زیرا انگور بوها را به راحتی جذب می کند.

پیاز و سیب زمینی

پیاز به سرعت رطوبت را جذب و سیب زمینی رطوبت زیادی از خود خارج می کند بنابراین، سیب زمینی ها ریشه دار می شوند و پیازها شاخه های سبز رنگ تولید می کنند.

موز و آووکادو

اگر آووکادوی شما بیش از حد رسیده است، آن را از موز دور نگه دارید اما اگر می خواهید زودتر رسیده شود، می توانید با خیال راحت یک آووکادوی نارس را داخل یک کیسه کاغذی و در کنار موز قرار دهید.

هلو و موز

هلوهای رسیده باید از موز دور نگه داشته شوند زیرا تمام اتیلن ساطع شده از موز باعث می شود هلو بیشتر از حد معمول برسد. هر چه موز رسیده تر باشد، گاز بیشتری آزاد می کند.

بادمجان و طالبی

طالبی باعث می شود بادمجان ها زودتر خراب شوند بنابراین از نگهداری آن در کنار بادمجان خودداری کنید همچنین برای نگهداری بادمجانها بهتر است آنها را از هرگونه میوه دور نگه دارید.

خیار و گوجه فرنگی

خیار به اتیلن بسیار حساس است به همین دلیل نباید آنها را با گوجه فرنگی نگهداری کنید زیرا خیار زودتر از زمانی که باید زرد می شود.

زغال اخته و توت فرنگی

زغال اخته ها اتیلن ساطع می کنند اگر آنها را با توت فرنگی نگهداری کنید ممکن است موجب خرابی و زودتر از حد معمول رسیده شدن توت فرنگی ها شوند. نگهداری توت فرنگی نارس همراه با زغال اخته اشکالی ندارد اما، اگر هر دو بیش از حد رسیده اند باید آن ها را ظرف چند روز میل کنید.

شلیل و کلم

شلیل ها مقدار زیادی اتیلن تولید می کنند بنابراین، اگر آنها را با کلم نگهداری کنید کلم به سرعت خراب می شود. بهتر است کلم را در یک کیسه پلاستیکی و جدا از شلیل نگهداری کرد.