

روش از بین بردن شپشک برنج

روش از بین بردن شپشک برنج را اگر نمی دانید برای خواندن این گزارش درنگ نکنید.

به گزارش سایت خبری پرسون، حتما تجربه این را داشته‌اید که پس از باز کردن کیسه برنجتان، با تعداد زیادی شپشک در آن مواجه شده باشید. به احتمال زیاد پس از دیدن این شپشک‌ها نگران شده‌اید و با خود فکر کرده‌اید که این حشرات از کجا وارد برنج شده‌اند، آیا خطری دارند، چه گونه می‌توان از به وجود آوردن آن‌ها پیشگیری کرد یا در صورت به وجود آمدن، چطور می‌توان آن‌ها را از بین برد؟

ناراحت نباشید. این مشکل در برنج ایرانی کاملاً شایع است و این برنج‌ها در صورت قرارگرفتن در موقعیت مخصوص، امکان دارد در مدت کوتاهی شپشک بزنند. با ما همراه باشید تا برای همیشه از شر این حشرات مزاحم خلاص شوید.

شپشک برنج چیست؟

شپشک برنج، آفت ریزی است که اندازه آن‌ها ۲ تا ۳ میلی متر و رنگ آن‌ها قهوه ای مایل به سرخ تا سیاه است. لارو شپشک به رنگ سفید شیری است و پا ندارد. شپشک برنج می‌تواند پرواز کند و در تاریکی جذب نور می‌شود.

این شپشک‌ها به غلات و برنج حمله نموده و سوراخ‌های ریزی را در آن‌ها ایجاد می‌کنند. شپشک بالغ با سرعت از جایی به جای دیگر پرواز می‌کند و حدود ۳۰ روز زنده می‌ماند. این حشره می‌تواند روزی ۴ تخم در مغز غلات می‌گذارد که لاروها بعد از ۳ روز از تخم‌ها خارج می‌شوند.

یک شپشک در همه عمرش می‌تواند ۳۰۰ تا ۴۰۰ تخم بگذارد. لارو اول به شفیره و بعد از ۵ تا ۱۶ روز به شپشک بالغ تبدیل می‌شوند. این شپشک‌ها باعث به وجود آمدن عفونت یا انتقال بیماری نمی‌شوند و نیش نمی‌زند.

چه کنیم تا برنج شپشک نزند؟

همیشه گفته اند پیشگیری بهتر از درمان است پس بهتر است پیش از هر چیز بدانیم که باید چکار کنیم تا برنج دچار شپشک نشود و سپس به این بپردازیم که با وجود مراقبت‌ها اگر باز به این مشکل دچار شدیم چگونه با آن مبارزه کنیم.

- برنج را در جاهای گرم یا مرطوب نگذاریم. بهتر است برنج را در کیسه‌های پارچه ای نگهداری کنید و این کیسه‌ها را با فاصله از دیوار یا زمین بگذارید.

- کیسه‌های برنج را روی هم نگذارید و بهتر است به گونه ای قرار گیرند که هوا در میان آن‌ها جریان داشته باشد.

- سعی کنید برنج مصرفی را به قدری خریداری کنیم که زود تمام شود. جمع کردن برنج در حجم زیاد یکی از راههای وارد شدن شپشک به برنج است.

- برگ سیر در لابه لای برنج قرار دهید. چون شپشک برنج بوی سیر را دوست ندارد.

- قرار دادن برگ بو یا برگ گردو لای برنج یک روش برای فراری دادن شپشک برنج می‌باشد.

- قوطی کبریت را نیز می‌توان داخل گونی برنج قرار داد. شپشک‌ها از بوی گوگرد متنفر هستند و با این کار فرار می‌کنند.

- فلفل چیلی و تند نیز از مواردی هست که شپشک را فراری می‌دهد. ولی بهتر است آن را داخل پارچه ای پیچیده و سپس زیر برنج بگذارید.

- می‌توان برای دور کردن شپشک از برنج، مقداری میخک هم درون آن قرار داد. گذاشتن میخک درون کابینت‌ها یا قفسه‌های آشپزخانه هم می‌تواند از ورود شپشک به برنج جلوگیری کند.

از بین بردن شپشک برنج

سفارش می‌کنیم برای از بین بردن شپشک برنج و تخم‌های آن، برنج را به مدت چهار روز در فریزر نگه دارید. این شیوه برای انواع مواد غذایی که دارای شپشک هستند روش خوبی است. بعد از چند روز، برنج را در بیاورید و در بسته بندی جدیدی نگه داری کنید.

قرص سیر در داروخانه‌ها فروخته می‌شود و با استفاده از شیوه بالا و نیز استفاده از قرص سیر به آسانی می‌توانید حشرات را فراری داده و دور کنید.

قرار دادن در آفتاب

چنانچه مقدار زیادی برنج به وسیله شپشک مورد حمله قرار بگیرد، فقط باید برنج را زیر نور آفتاب قرار دهید؛ چرا که آفتاب این حشرات را دور خواهد کرد. برای این کار برنج شپشک زده را زیر نور آفتاب بر روی یک پارچه تمیز در جایی که گرد و خاک زیادی وجود نداشته باشد پهن کنید. شپشک به دنبال محلی تاریک و مرطوب است و اصلاً آفتاب را دوست ندارد؛ پس تنها در عرض یک روز قرار دادن برنج در ساعات ظهر و هوا خوردن به برنج می‌توانید شپشک برنج را از بین ببرید.

روش های جلوگیری و از بین بردن شپشک برنج

یک روش دیگر اینکه برنج را در سایه یا زیر کولر پهن کنیم و در آن نمک، برگ بو، برگ چریش و یا میخک قرار دهیم. این حشرات به علت دوست نداشتن سرما و همینطور فراری بودن از موارد گفته شده، از برنج بیرون می‌آیند.

استفاده از تله های چسبناک

تله های چسبناک گوناگونی در بازار وجود دارد. شپشک ها به دلیل اینکه جذب نور می شوند با ریختن برنج در سینی به اطراف می روند پس در اطراف ظرف تله های چسبناک بگذارید تا زمان فرار شپشک ها ، آنها به تله بچسبند و نتوانند خود را از تله خلاص کنند چون این آفت ها، خیلی قوی نیستند که خودشان را از نوار جدا کنند پس با چسبیدن به نوارها می میرند.

شستشو با آب جوش

چنانچه برنجتان حشره گرفته است موقع شستن برنج آن را با آب تقریباً جوش بشویید زیرا آب جوش سبب مرگ حشرات می شوند و روی آب قرار می گیرند به این ترتیب می توانید با آبکشی برنج به آسانی آن را از برنج جدا کنید.

عوض کردن گونی های برنج

زمانی که در برنج حشره رشد می کند بر روی گونی برنج تخم گذاری می کنند. بنابراین با یکی از شیوه های گفته شده حشره برنج را از بین بردید آن برنج را دیگر در گونی قبلی نریزید زیرا دوباره در آن حشره رشد می کند.

منبع:بیتوته