

نکته های کلیدی و کاربردی در نگه داری برنج

در این مقاله به تحلیل و بررسی نکته های کاربردی در نگه داری از برنج می پردازیم. با این حال، پیش از هر چیز لازم است هدف از گزینش موضوع مشخص شود.

چرا نگه داری برنج اهمیت دارد؟

می دانیم که برنج **غذای اصلی** مردم ایران به شمار می رود و اگر مصرف روزانه ی آن را نیز در نظر داشته باشیم و گرانی، تورم و **نوسان های بازار** را نیز به آن افزوده کنیم، در می یابیم که خرید **برنج** به میزان زیاد (مصرف یک یا بیش از یک سال)، یکی از اقدام های هوشمندانه ای است که هر خانواده ای می تواند از آن بهره مند شود. با این حال تنها خرید کافی نیست و پس از این، باید راهی برای نگه داری برنج اندیشیده شود که مقاله ی حاضر، پاسخی به این نگرانی است.



www.ToorangPrint.com

روش نگهداری و بسته بندی باید به گونه ای باشد که:

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

www.ToorangPrint.com

1. برنج را از حشره، پرنده و دیگر جانورها دور نگه دارد.
2. به راحتی بتوان آن را بار گذاری و بار گیری کرد.
3. فضای زیادی اشغال نکند.
4. به راحتی بتوان به آن دسترسی پیدا کرد.



1. از رطوبت زدگی محصول پیش گیری کند: دانه ی برنج باید در رطوبت زیر 12 درصد نگه داری شود. بروز رطوبت سبب رشد کپک در برنج، کاهش طعم و در نهایت کاهش کیفیت برنج می شود. کیسه و گونی های پارچه ای، از جمله ابزار و عامل های موثر در نگه داری از برنج هستند که خود مانع از بروز رطوبت می شوند. هم چنین پیشنهاد می شود تا با قرار دادن تخته های چوبی یا دیگر پوشش های رایج، از نفوذ نم و رطوبت به کیسه ی برنج جلوگیری نمایید. برای این مورد می توانید ابتدا کف محل را تمیز و پس از آن با استفاده از تخته های چوب بیوشانید.

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

www.ToorangPrint.com

2. فاصله گذاری فراموش نشود: فاصله ی بین کیسه ها و البته فضای نگه داری به شدت مهم است. توصیه می شود [کیسه های برنج](#) با سقف محل نگهداری، دست کم یک و نیم متر فاصله داشته باشند. هم چنین بهتر بین ردیف های [کیسه برنج](#) و اطراف آن ها، از هر طرف یک متر فاصله باشد.



1. محل نگه داری برنج تمیز باشد: پیش از قرار دادن برنج در محل مورد نظر (انباری، کابینت، کمد و ...)، آن محل را با دقت تمیز کنید. محل مورد نظر باید عاری از هر گونه تار عنکبوت، دانه های خوراکی و غیر خوراکی و گرد و غبار باشد. لازم است در طول نگه داری برنج، محل مورد نظر همواره مرتب و تمیز نگه داشته شود.
2. محل نگه داری برنج امن باشد: باید اطمینان داشته باشید که برنج در محلی امن و به دور از دسترس موش و دیگر جانور های آفت رسان قرار دارد. برای این منظور می توانید از تله ی موش و دیگر راه های دفع جانور و حشره های موزی استفاده کنید.

3. انتخاب **کیسه برنج مناسب**: اگر شما هم مانند برخی از خانواده ها، مصرف برنج بالایی دارید و به همین دلیل برنج خود را مستقیم از مزرعه و کشاورز تهیه می کنید، پس بهتر است پیش از هر چیز فکری برای نگه داری برنج در **کیسه** و انتخاب کیسه ی مناسب داشته باشد. کیسه های برنج پارچه ای که توسط **کارخانه ها** تولید می شوند، می توانند یکی از بهترین گزینه ها برای **نگه داری** برنج باشند. کیسه های پارچه ای هم ارزان قیمت و هم مناسب است و به شما این امکان را می دهد تا به راحتی آن را درون محل نگه داری جا به جا و نگه داری نمایید.

4. باز هم کافی نیست: رعایت کردن همه ی مورد های بالا، گرچه ضروری و مفید است، ولی کافی نیست. لازم است هر هفته به محل نگه داری برنج سر بزنید و از نزدیک محل مورد نظر را بررسی نمایید.



بر خلاف آن چه که عموم مردم می پندارند، نگه داری از برنج خود از نکته های مهمی برخوردار است که در این مقاله به تعدادی از آن ها پرداختیم. در نهایت نگارنده توصیه می کند که اگر قصد نگه داری **برنج** در بلند مدت را دارید، پیش از هر چیز از **تامین کننده** خود مطمئن شوید و پس از آن محل و روشی برای **نگه داری بهینه ی** آن بیابید.