

خرید برنج

در مقاله ی پیشین به گونه های مختلف [برنج ایرانی](#) پرداختیم و دانستیم که اگر خریدار و مصرف کننده آگاه نباشد، ممکن است به جای برنج مرغوب و معتبر، برنج نا مرغوب و از نام های متفرقه به او فروخته شود. به همین دلیل [نگارنده](#) بر آن شد تا در این مقاله به تحلیل و بررسی روش های گوناگون تشخیص برنج مرغوب و شیوه ی صحیح خرید برنج، بپردازد. برنج خوب باید:



1. خشک باشد

همان گونه که در مقاله های پیشین یاد شد، دانستیم که [رطوبت](#) عامل اصلی ایجاد آفت و نابودی برنج است. از سویی دیگر می دانیم که برنج در شالیزار و در بستری به شدت مرطوب به عمل می آید و همین سبب می شود تا پس از برداشت، برنج میزان زیادی رطوبت و نم داشته باشد. به همین دلیل یکی از مرحله های مهم پس از برداشت برنج، خشک کردن آن است. همین سبب می شود تا پس از برداشت و با استفاده از دستگاه های خشک کن، رطوبت و نم برنج به طور کامل از بین برود. با این حال، برخی از تامین کننده ها برای راحتی کار خود، برنج را در دمای بالا خشک کنند که البته سبب آسیب رسیدن به کیفیت برنج می شود. برای اطمینان یافتن از بهینه بودن فرآیند "خشک کردن" برنج، دانه ای از آن را زیر دندان قرار دهید. اگر برنج به راحتی شکست، فرآیند خشک کردن مناسبی نداشته است. ولی اگر به راحتی شکسته نشد، نشان می

دهد که با کیفیت است. فراموش نکنید که یکی از دلیل های قد کشیدن برنج، همان خشک بودن است که سبب می شود از ظرفی که درونش قرار دارد رطوبت جذب کند و قد بکشد.



2. بند نداشته باشد

ترک یا بند نداشتن، یکی از عامل های تعیین کننده در ارزیابی کیفیت برنج است. به طور کلی برنج زمانی دچار بند و ترک می شود که پس از فرآوری، در مجاورت باد سرد قرار بگیرد. برنج مرغوب، در حالت کلی یک دست است و هیچ بند و ترکی ندارد. بر این اساس در می یابیم که برنج های بند دار یا ترک خورده کیفیت بالایی ندارند. برنج بند دار با فشار اندک ناخن و انگشت، شکسته می شود.



3. شفافیت

عامل های زیادی بر شفافیت و به اصطلاح بلوری بودن برنج اثر گذار هستند. باور رایج این است که پروتئین برنج که درون نشاسته قرار می گیرد، سبب کدر شدن رنگ برنج خواهد شد. با این حال گونه هایی از برنج نا مرغوب هم در بازار هستند که رنگ تیره ای دارند. آن گونه که مشخص است، برنج خوب، باید رنگی نیمه شفاف داشته باشد.

4. یک دست باشد

اگر مرحله های برداشت، خشک کردن و فرآوری برنج به طور مناسب انجام شده باشد، برنج باید برنجی یک دست و همگن باشد.



Dreamy
Colors

مراد از یک دست بودن چیست؟

برنج یکدست یعنی برنجی که دانه های مختلف و متفاوت درشت، ریز، سفید رنگ، کرم رنگ، کوتاه یا بلند درون خود نداشته باشد. افزون بر این، برنج باید عاری از "نیم دانه" باشد، یا تا میزان امکان، نیم دانه های بسیار کمی داشته باشد. برای شناسایی میزان نیم دانه ی موجود در برنج، اندکی از برنج را کف دست خود بریزید و میزان نیم دانه های موجود در یک کف دست را بررسی کنید.

5. عطر داشته باشد

برای تشخیص عطر برنج، کافی است مانند مورد پیشین، اندکی از آن را کف دست خود بریزید. سپس با دو دست خود برنج ها را به هم بمالید و بر روی آن "ها" کنید و سپس بو بکشید. اگر برنج معطر باشد، پس از بو کشیدن، عطرش به مشام می رسد.

تشخیص تنها کافی نیست ...

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

www.ToorangPrint.com

تشخیص برنج خوب، تنها گام نخست است. پس از این لازم است تا برنج در محل مناسب و فضایی خشک و خنک، نگه داری شود. برای [نگه داری](#) پیشنهاد می شود از کیسه های پارچه استفاده کنید. [کیسه های پارچه ای](#) به دلیل ساختار و نوع ماده هایی که در آن ها به کار رفته است، نسبت به ظرف های فلزی، پلاستیکی یا بد تر از همه گونی برنج پلاستیکی، گزینه ی بهتری هستند و سبب می شوند برنج دوام بیشتری داشته باشد.

