



غذا یکی از ابتدایی‌ترین نیازهای هر انسانی است. در مواقع وضعیت بد اقتصادی یا یک فاجعه همه‌گیر (جنگ، شیوع بیماری، قحطی، بلاهای طبیعی و غیره) برنج یکی از کارآمدترین و مقرون‌به‌صرفه‌ترین غذاهای قابل دسترس است. نسبت به میوه‌ها، سبزی‌ها و گوشت، برنج راحت‌تر و به مدت‌زمان طولانی‌تری قابل انبار شدن است.

### چرا برنج بهترین غذا برای انبار کردن است؟

برنج به‌عنوان یکی از وعده‌های اصلی غذایی در اکثر کشورهای آسیایی محبوبیت و درخواست زیادی دارد. برنج ارزش غذایی بالایی دارد، راحت پخته می‌شود و انرژی زیادی برای کار و فعالیت روزانه به انسان می‌دهد. در کل برنج انتخاب سالم‌تری نسبت به غذاهای کنسرو شده و بسته بندی شده با عمر بالا است. از دیگر دلایل انبار کردن برنج هم می‌توان مثال‌های زیر را نام برد:

برنج بعد از پخت حجمش دو برابر می‌شود

کلسترول، چربی و سدیم ندارد

احساس سیرکنندگی بالایی دارد

آلرژن ندارد و باعث ایجاد التهاب یا حساسیت نمی‌شود

## آفت‌ها و حشره‌ها

مهم‌ترین و پردردسرتین چیزی که هنگام انبار کردن طولانی برنج باید نگران آن بود، آفت‌ها و حشرات هستند. چه برای انبار کردن کوتاه‌مدت، چه برای انبار کردن بلندمدت برنج باید فضایی برای تنفس حتماً وجود داشته باشد. برخلاف بقیه مواد غذایی که در صورت هوازدگی فاسد می‌شوند، برنج این‌گونه عمل نمی‌کند. حتی بسته بندی‌های دربسته و خیلی محکم که اجازه‌ی هیچ‌گونه تنفسی به برنج نمی‌دهند احتمال آفت‌زدگی و باز شدن تخم حشرات و بالا رفتن تعداد آن‌ها را بالا می‌برند. دلیل این اتفاق هم گرمای بیش‌ازحد شرایط فوق بسته است. برنج در گرما عرق می‌کند و رطوبت هم شرایط عالی‌ای برای رشد حشره‌ها است. هنگام انبار کردن برنج حتماً از بسته بندی‌هایی استفاده کنید که اجازه تنفس به برنج بدهند.

## کپک

برای انبار کردن طولانی‌مدت برنج باید حواستان به جلوگیری از ایجاد کپک باشد و خراب شدن برنج توسطش باشد. کپک می‌تواند برنج خشک و سفید را به یک نوع رنگ سبز غیرقابل‌برگشت تغییر بدهد. برای اینکه کپک ایجاد شود نیاز به منبع غذایی، گرما، رطوبت و اکسیژن دارد. اگر شما این شرایط را از کپک بگیری مانع رشد آن می‌شوید.

برنج یک محصول ارگانیک است که به‌راحتی به‌عنوان منبع غذایی کپک استفاده می‌شود. پس نمی‌شود منبع غذایی را حذف کرد! برای جلوگیری از آفت هم نیاز به انتقال اکسیژن هست. پس شما باید بسته بندی انتخاب کنید که در حین اینکه برنج را خفه نمی‌کند و فضای گرمی هم ایجاد نمی‌کند، از جذب رطوبت محیط هم جلوگیری می‌کند.

## شرایط انبار

انبار کردن برنج فوری (برنجی که از قبل پخته و بسته‌بندی‌شده و فقط نیاز به گرم شدن دارد) و غلات به‌اندازه‌ی برنج ایدئال و آسان نیست و بیشتر مناسب انبار کردن کوتاه‌مدت است. اکثراً هم تاریخ انقضایشان درنهایت به دو

سال می‌رسد. گفته می‌شود که برنج قهوه ای بسیار سالم‌تر از برنج سفید است؛ اما برنج قهوه ای نسبت به برنج سفید عمر انبار بالایی ندارد. برنج قهوه ای را می‌توان چندین سال انبار کرد اما برنج سفید، در شرایط ایدئال، می‌تواند تا سی سال در انبار دوام بیاورد. بهترین دما برای نگهداری از برنج چهل درجه‌ی سانتی‌گراد یا مقداری پایین‌تر از آن است. برنج در این دما بیست‌وپنج تا سی سال دوام می‌آورد و از گرفتن رطوبت هم جلوگیری می‌شود.

### کیفیت بسته بندی برنج

تنها تولید کننده های برنج نیستند که به دنبال انبار کردن برنج و شرایط ایدئال نگهداری از آن هستند. خریداران هم مایل به انبار کردن برنج در خانه و در مقیاس‌های متفاوت هستند. یکی از موارد مهمی که مصرف کننده در هنگام خرید برنج به آن توجه می‌کند (علاوه بر نوع و کیفیت برنج) بسته بندی برنج و قابلیت نگهداری بلندمدت و حفاظت از آن در خانه است. عواملی مانند رطوبت زدایی بسته بندی، جلوگیری از اتلاف دورریز برنج، جلوگیری از ورود آفت‌ها و حشرات و راحت بودن استفاده و انبار کردن در خانه بسیار مورد توجه خریدارها است.



بهترین کیسه های بسته بندی موجود در بازار از لحاظ کارایی برای انبار کردن طولانی مدت شامل کیسه های نایلونی، اسپان باند، کنفی و متقال می شوند. هر کدام از این کیسه های شرایط نگهداری کم و بیش یکسانی دارند اما به طور کلی پنج برتری این کیسه های ساخت مجتمع تورنگ چاپ آن ها را مناسب انبار کردن برنج کرده است.

## پر و خالی کردن کیسه ها

بهترین نوع بسته بندی برنج کیسه هایی هستند که از بالا باز و بسته می شوند و با انواع دستگاه های بسته بندی برنج امروزی در هر نقطه ای مطابقت دارند. همین طور پر و خالی کردن دستی آن ها هم بسیار آسان است و در پروسه آسیبی به برنج نمی رسد و دورریزش تقریباً صفر است. همین طور این کیسه ها می توانند مطابق نیازهای شما شخصی سازی و در مجتمع چاپ تورنگ تولید شوند.

## محافظت در برابر رطوبت

در معرض رطوبت قرار گرفتن به تنهایی یک فاجع بزرگ برای انبار کردن برنج محسوب می شود. علاوه بر اینکه رطوبت به تنهایی باعث بی کیفیت شدن برنج می شود و عمرش را کم می کند، دلیل اصلی ایجاد کپک هم هست. کیسه هایی که در مجتمع چاپ تورنگ به فروش می رسند، همگی خاصیت جلوگیری از رطوبت را قبل از هر چیز دیگری دارا هستند.

## محافظت در برابر آفت ها

طبق توضیحات داده شده در مورد آفت ها و روش های جلوگیری از آن ها با بسته بندی در انبار کردن برنج، این چهار نوع کیسه در این قسمت عالی عمل می کنند. مواد استفاده شده در این کیسه ها طوری است که حتی آفت ها و حشرات بیرونی هم نمی توانند با جویدن راه خود را باز کنند و وارد کیسه ها و باعث خرابی برنج شوند.

## استفاده ی بهینه از فضا

در زمان‌های مشخصی از سال ممکن است فضای کافی برای انبار کردن در دسترس نباشد (مخصوصاً در دوران برداشت محصول). این کیسه‌ها طوری طراحی شده‌اند که می‌توان آن‌ها را روی هم دیگر و در فضای کم انبار کرد بدون اینکه مشکلی برای برنج پیش بیاید و شرایطی برای خرابی ایجاد شود.

## ریسک پایین

یکی از مشکلات اساسی‌ای که در انبار کردن برنج پیش می‌آید و می‌تواند هزینه‌های گزافی را به همراه داشته باشد خراب شدن یکی از کیسه‌های برنج و انتقال آن خرابی به بقیه کیسه‌های انبار است. اگر به هر نوعی یکی از کیسه‌ها آلوده شوند نگران این نباشید که دیگر بقیه محصولات را باید دور بریزید و ضرر کردید. کیسه‌های مجتمع چاپ تورنگ علاوه بر قیمت کم ریسک نگهداری کمی هم دارند و همان‌طور که از برنج در برابر عوامل بیرونی محافظت می‌کنند، مشکلات پیش‌آمده داخل کیسه را هم به بیرون منتقل نمی‌کنند و خیالتان می‌تواند از این بابت راحت باشد.