

روش نگهداری برنج سالیانه

از آنجایی که برنج در کشور ما جزء وعده‌های مهم غذایی به شمار رفته و مصرف آن مرسوم است معمولاً میزان زیادی از آن خریداری شده و برای مصرف یک سال نگهداری می‌گردد.

شاید یکی از موضوعاتی که همیشه موقع خرید برنج سالیانه موجب نگرانی خانم‌های خانه‌دار است و ذهن آنان را درگیر می‌کند، **نگهداری برنج** به روش صحیح می‌باشد.



(سحامی خاص)

البته که این موضوع بسیار مهمی است چون معمولاً برنجی که در حجم زیاد برای مصرف سالیانه خریداری می‌گردد به دلیل حجم بالا باید با روش‌های نگهداری خاصی آن را در برابر آفات و حشرات محفوظ نگه داشت.

چون همان‌طور که می‌دانید علاوه بر بی‌عطر و بو بودن، داشتن گردوخاک یا آفت و حشره نیز نشان‌دهنده نامرغوب بودن برنج می‌باشد.

برنج، مانند تمام مواد غذایی خشک قابل ذخیره‌سازی می‌باشد و برای ذخیره‌سازی بهتر آن لازم است به ۳ عامل زیر حتماً توجه شود:

دمای مناسب

دور از رطوبت

مخزن ذخیره‌سازی مناسب جهت جلوگیری از نفوذ گردوغبار و حشرات

رایج‌ترین آفتی که برنج ذخیره‌شده شما را تهدید می‌کند "شپشک برنج" است. این حشره با نفوذ به مخزن برنج و تولیدمثل بسیار سریع ذخیره برنج شما را نابود خواهد کرد.



برای از بین بردن آن روش‌های سنتی بسیاری وجود دارد مثل:

- پهن کردن برنج روی یک پارچه تمیز در هوای آزاد زیر نور مستقیم خورشید

- نمک پاشیدن لا به لای برنج

- قرار دادن سیر داخل ظرف برنج

- قرار دادن فلفل خشک در ظرف برنج

- قرار دادن نعنا خشک‌شده در ظرف برنج

اما چرا بگذاریم کار به **نفوذ آفت به برنج** برسد و بعد فکر چاره آن باشیم وقتی با رعایت چند نکته ساده می‌توانیم از نفوذ حشرات جلوگیری کنیم!؟

پاسخ به این سؤال که تا چند وقت می‌توان برنج سفید یا همان **برنج ایرانی** را نگه داشت بستگی به شرایط نگهداری آن دارد. عمر مفید برنج سفید اگر شرایط نگهداری آن به‌درستی رعایت شود و از آفات و آلودگی دور بماند، تقریباً نامحدود است.



اگر قصد دارید برنج خود را در همان بسته‌بندی پلاستیکی ([پلی‌پروپیلن](#)) نگهداری کنید باید بدانید که این بسته‌بندی‌ها به‌تنهایی از نفوذ حشرات و رطوبت جلوگیری نمی‌کنند و به‌راحتی توسط حشرات جویده و سوراخ می‌شود و در نتیجه عمر نگهداری برنج شما کم خواهد شد.

بهترین توصیه‌ای که برای [نگهداری از برنج ایرانی](#) این است که آن را به دور از رطوبت و در جای خشک و خنک نگهداری کرده و بعد از باز کردن بسته‌بندی آن را در یک ظرف دربسته در جایی خشک و خنک و یا حتی در یخچال قرار دهید.

Dreamy
Colors



برای اطمینان از بسته‌بندی مناسب جهت نگهداری طولانی‌تر برنج از [کیسه برنج پارچه‌ای](#) که از جنس پارچه‌های نپافته که اصطلاحاً به آن نانون یا اسپان باند می‌گویند، با لایه داخلی از جنس [کیسه برنج پلاستیکی](#) (پلی‌پروپیلن) استفاده می‌گردد.



با این کار برنج شما در کیسه‌ای دو لایه قرار می‌گیرد که این کیسه به دلیل **مقاومت بالا** و آب‌گریز بودن آن موجب جلوگیری از نفوذ رطوبت و حشرات می‌گردد.

کلمات کلیدی : چاپ، چاپ روی کیسه، کیسه برنج، نگهداری برنج، گونی برنج

رنگ‌ها رویا
Dreamy Colors
(سحامی خاص)

تورنگ