

نگهداری برنج

همان گونه که در مقاله و [یادداشت های پیشین](#) به آن پرداختیم، برنج غذای اصلی ایرانی ها است که مصرف عمده ای در سال دارد. کافی است نگاهی به آمار کشت و تولید برنج در کشور داشته باشیم تا به اهمیت این ماده ی غذایی در سبد غذایی خانوار های ایرانی، پی ببریم.

جدا از محبوبیت این ماده ی غذایی در خانوار های ایرانی، همان گونه که پیش از این یاد کردیم، نوسان های بازار نیز عاملی دیگری است که سبب شده تا خانواده ها به فکر تامین برنج سالانه ی خود باشند و این میزان را به صورت یک جا و در یک مقطع زمانی خریداری کنند.



بدون در نظر گرفتن دو مورد یاد شده، [نگهداری برنج](#) فایده ی دیگری هم دارد که در پخت آن به کار می رود. هرچه برنج قدیمی تر باشد، بهتر پخته می شود و بیشتر قد می کشد. جمله ی عامل های یاد شده سبب می شوند تا بحث نگه داری و مراقبت از برنج، بیش از پیش اهمیت و ضرورت پیدا کند که در این یادداشت به آن می پردازیم.

چه نکته هایی در نگه داری برنج موثر هستند؟

دو عامل در نگه داری برنج موثر هستند. عامل نخست به محیط و شرایط فیزیکی نگه داری برنج مربوط است، عامل دیگر به پیش گیری از نفوذ حشره، رطوبت و گرما درون برنج مربوط می شود.

از آن جایی که در مقاله های پیشین به مورد نخست پرداخته ایم، در این یادداشت، مورد دوم را تحلیل و بررسی می کنیم.

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

www.ToorangPrint.com



Dreamy
Colors

آفت

پیش از آشنا شدن با روش پیش گیری از آفت، لازم است تا شناختی درست از آفت داشته باشیم. آفت چیست و چرا داخل برنج نفوذ می کند.

بر خلاف آن چه که عموم مردم تصور می کنند، برنج از همان زمان کشت، به تخم آفت های مختلف آلوده می شود. به بیانی دیگر، این گونه نیست که آفت در مرحله های برداشت، حمل و نقل و یا نگه داری در مغازه و خانه به برنج وارد شود. آفت در مرحله های مختلف کاشت تا برداشت، حمل و نقل و خرید برنج، می تواند فرصت بروز و رشد پیدا کند. تنها شرایط و محیط مساعد است که باعث می شود آفت فرصت رشد و بروز پیدا کند.



شپشک

این مورد، آفت اصلی برنج است. شپشک حشره ای است که سر خرطومی، رنگ قهوه ای و طول عمری چهار ماهه دارد. این حشره هنگام تخم ریزی 400 عدد از نوع خودش را تکثیر می کند. سه عدد از تخم های این حشره کافی است تا در محیط مساعد و طی سه هفته، همه ی گونی برنج را از شپشک پر کنند.

Dreamy
Colors

چطور از رشد شپشک پیش گیری کنیم؟

رطوبت و گرما، از جمله عامل هایی هستند که سبب رشد شپشک می شوند. به همین دلیل، هرچه محیط نگه داری برنج خشک، خنک و عاری از رطوبت باشد، فرصت رشد شپشک در آن کمتر است.

حال پرسشی که مطرح می شود این است که چطور هوای محیط را خنک و خشک نگه داریم؟

بهتر آن است که کف محل نگه داری برنج را با پالت های چوبی یا پلاستیکی بپوشانید. هم چنین پیشنهاد می شود برنج در ارتفاعی 20 تا 25 سانتی متری نگه داری شود.

هم چنین بهتر است که تا حد امکان میان [کیسه ها](#) و سطح اطراف آن ها، فاصله باشد تا هوا بتواند آزادانه میان کیسه ها گردش کند.

می توانید با استفاده از روش های سنتی هم چون قرار دادن نمک، برگ گردو و سیر در میان برنج، تا میزان مشخصی احتمال رشد و گسترش آفت ها را کم کنید.

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

www.ToorangPrint.com



Dreamy
Colors

قرص برنج

قرص برنج از دیگر ابزار های موثر برای کشتن شپشک است. این قرص گاز سمی خطرناکی تولید می کند که می تواند منجر به مرگ شود. به همین دلیل اگر از آن استفاده می کنید، آن را درون قوطی کبریت قرار دهید، قوطی کبریت را با چسب و محکم ببندید و روی آن سوراخ هایی ایجاد کنید و قوطی کبریت را داخل برنج قرار دهید.

نقش تعیین کننده ی کیسه برنج

کیسه برنج از دیگر عامل هایی است که نقش مهمی در نگه داری برنج ایفا می کند که برای آشنایی با آن، می توانید به مقاله و یادداشت های نگارنده در این خصوص مراجعه کنید.