

إليك الطريقة الصحيحة لتخزين البطاطس .. لتبقى طازجة لمدة 6 أشهر



الجمعة 23 ديسمبر 2022 11:28 م

يمكن أن تتحول البطاطس إلى اللون الأخضر إذا لم يتم تخزينها بشكل صحيح كما يخزنها الكثيرون في الخزائن أو في الأماكن المظلمة عند شرائها من السوبر الماركت لتخزين البطاطس

يؤدي تخزين البطاطس في الثلاجة لزيادة مادة الأكريلاميد أثناء الطهو وهو ما يزيد من خطر الإصابة بعدة أنواع من السرطان لكن بحثاً جديداً قال إنه يمكن تخزين البطاطس بأمان في الثلاجة، وبالتالي إطالة عمرها الافتراضي حتى ستة أشهر، وفقاً لما أوردته صحيفة "express" البريطانية ونظرت اللجنة المعنية بسمية المواد الكيميائية في الأغذية والمنتجات الاستهلاكية والبيئة (COT) في الطريقة التي يتم بها تخزين البطاطس وكشفت أن تخزينها في الثلاجة لا يزيد من مستويات مادة الأكريلاميد، كما أن التبريد يطيل من مدة صلاحيتها

عند تخزين البطاطس، يُنصح بقراءة جميع الملصقات بحذر قبل شرائها ويمكن تخزينها لمدة تصل إلى عدة أشهر في مكان بارد ومظلم وإذا تم حفظها في الثلاجة، فيمكن أن تدوم لفترة تصل إلى ستة أشهر إحد من تخزينها بالقرب من البصل!

إذا أردت تخزينها لمدة طويلة، فكر في حفظها في كيس من الخيش أو كيس من القماش لمنع تعرضها للضوء ولضمان تهوية جيدة كما ينصح الخبراء دائماً بتجنب حفظها بجانب من البصل وتخزينها بدلاً من ذلك، جنباً إلى جنب مع الأفوكادو أو الموز أو حتى التفاح، وهذا قد يساعدها بالتالي على إنتاج غاز الإيثيلين وهو هرمون نباتي غازي يؤدي دوراً مهماً في تحفيز عملية النضج