

نشانه‌های فساد خرما چیست؟

با توجه به اینکه خرما حاوی کربوهیدرات (مواد قندی) زیادی است، محیط مناسبی برای رشد میکروارگانیسم‌ها، به خصوص مخمرها محسوب می‌شود بنابراین توصیه ما به نگهداری خرماهای نرم و تازه در یخچال است.

سرمای محیط داخلی یخچال باعث کاهش رشد میکروارگانیسم‌ها و همچنین فعالیت آنزیم‌ها می‌شود. به طور کلی خرما را می‌توان حدود ۸ ماه داخل یخچال نگهداری کرد اما نگهداری خرماهای خشک بیرون از یخچال و طرف‌های در بسته اشکالی ندارد. خرما خشک تا یک سال قابلیت نگهداری در یخچال دارد.

میوه خرما چهار مرحله رسیدن را طی می‌کند و در این مراحل تغییرهایی در رنگ، بافت، مزه، اندازه و ترکیب‌های شیمیایی آن رخ می‌دهد. خرما در ابتدا میوه‌ای سبز رنگ، سفت و سرشار از آب و تانن است و طعم تلخ و گسی دارد. به مرور زمان رطوبت این میوه کمتر و میزان قندهای آن بیشتر می‌شود تا در نهایت به خرمایی کاملاً رسیده تبدیل شود.

رطب، مرحله قبل از رسیدگی کامل خرماست که رطوبت بیشتر و قند کمتری نسبت به خرما کاملاً رسیده دارد. در مرحله تمر (خرمای رسیده) رطوبت به حداقل خود می‌رسد و رنگ خرما هم کاملاً قهوه‌ای تا سیاه می‌شود. در این مرحله میزان قندهای احیاکننده خرما (فروکتوز و گلوکز) بالا و ساکاروز آن اندک است و بافتی یکنواخت و گاهی چروکیده دارد.

برای آشنایی با روش نگهداری انواع مختلف خرما از شما دعوت می‌کنیم تا انتهای این مطلب همراهان باشید.

روش نگهداری خرمای نارس (خارک)

خارک یا خرک، در اصل همان خرمای نرسیده و کال است. خارک بعضی از انواع خرما را می‌توان خورد و جنوبی‌ها به آن علاقه دارند. به خاطر وجود ماده تانین مزه گس و شیرینی کمی دارد. خارک را می‌پزند و پخته آن را خشک کرده و تا دو سال قابل استفاده است.

نگهداری خرمای تازه (رطب)

خرماهای نرم، به دلیل شیره و رطوبت زودتر خراب، مزه و رنگ آن‌ها ترش و عوض می‌شود. به همین علت، خرمای نرم و تر را در ظرف درب دار درون یخچال با دمای ۳ تا ۸ درجه سانتی‌گراد قرار دهید. بهتر است ظرف مدت یک هفته، خورده شوند، تا در خواص آن‌ها تغییری ایجاد نشود. اما تا یک ماه در یخچال مشکلی پیش نمی‌آید. در صورت شکرک زدن آن را گرم کرده و مصرف کنید.

نگهداری خرما خشک

خرماهای خشک و نیمه‌خشک ماندگاری بالایی دارند و در دمای آشپزخانه، به‌دوراز نور خورشید و حرارت قابل نگهداری تا یک سال هستند. برای جلوگیری از رطوبت، درون ظرف شیشه‌ای درب‌دار و یا پلاستیک زیپ‌دار که هوای آن خالی شده باشد، قرار دهید.

روش نگهداری خرما در فریزر

انواع خرما اعم از تر و نیمه‌خشک را می‌توان تا یک سال در فریزر نگهداری کرد تا تازه بماند. برای فریز کردن، خرماها را درون کیسه فریز قرار داده، هوای آن را خالی کنید و مقداری فضا برای یخ زدن خرماها آزاد بگذارید. سپس در سردترین نقطه فریزر قرار دهید. هنگام مصرف، ۳ ساعت قبل خرما را خارج کنید تا به آهستگی یخش ذوب شود و یا در ظرف آب گرم بگذارید. در کل به دلیل فراوانی خرما در همه‌وقت و همه‌جا، خوردن خرما به‌صورت تازه بهتر است.

آیا لازم است خرما را قبل از مصرف به شست یا پوست کند؟

از نظر بهداشتی، شستن خرما مثل هر میوه دیگری قبل از مصرف ضروری است. انواع میکروارگانیسم‌ها و آلودگی‌ها در نخلستان‌ها وجود دارد. با توجه به پدیده گرد و غباری که در چند سال اخیر در مناطق غرب و جنوب غرب کشور مشکلات فراوانی را به‌وجود آورده، شستن خرما قبل از مصرف بیش از پیش ضروری شده است بنابراین توصیه می‌شود خرما را قبل از مصرف کاملاً بشویید ولی نیازی به جدا کردن پوست آن نیست.

چرا برخی خرماها ترش می‌شوند؟

خرما سرشار از کربوهیدرات (مواد قندی) است و در صورتی که شرایط رشد میکروارگانیسم‌ها فراهم شود، خرماهای نرم که دارای رطوبت بیشتری نسبت به انواع خشک‌شان هستند، به سرعت تخمیر می‌شوند و طعم و بوی ترشیدگی می‌گیرند. هوای نسبتاً گرم و مرطوب و حضور اکسیژن برای رشد میکروارگانیسم‌ها و عمل تخمیر ضروری است و اگر خرما در دمای پایین مثل یخچال و در ظروف در بسته نگهداری شود، قابلیت نگهداری‌اش بالاتر می‌رود.

آیا شکرک‌زدن خرما نشانه فساد آن است؟

شکرک‌زدن که همان تشکیل کریستال یا بلورهای قندی است، بیشتر در انواع تر مثل خرمای مضافتی و کبکاب و در خرمای کاملاً رسیده اتفاق می‌افتد که در اثر نگهداری خرما در شرایط نامناسب است و اگر خرما در یخچال نگهداری شود، احتمال بروز این پدیده کمتر خواهد بود. به هر حال شکرک‌زدن فساد تلقی نمی‌شود. شکرک فقط با ایجاد تغییراتی در بافت و ظاهر خرما، کیفیت آن را از نظر مصرف کننده پایین می‌آورد.

نشانه‌های فساد خرما چیست؟

فساد خرما در اثر حضور انواع باکتری، کپک، مخمر و آفت‌های انباری ایجاد می‌شود. بوی ترشیدگی نشانه شاخصی از تخمیر شدن خرماست. گاهی در انواع خرمایی که به صورت فله عرضه می‌شود آنقدر شرایط نگهداری نامناسب است که لکه‌های کپک‌زده را می‌توان به سادگی مشاهده کرد. کرم‌خوردگی و وجود آفات در خرما هم از نشانه‌های فساد آن هستند که رفع این مشکل باید در مراحل داشت و برداشت خرما انجام شود.

منبع: روزیاتو

<https://www.otaghkhabar24.com/news/172272> **Source URL:**