

الطريقة الصحيحة لتخزين الزيتون لفترة طويلة

كم يدوم الزيتون؟

يستمر الزيتون لمدة 1-2 سنوات حسب التاريخ إذا لم يفتح. تعتمد فترة صلاحية الزيتون على مجموعة متنوعة من العوامل ، مثل أفضل طريقة للتأريخ ، وطريقة التحضير وكيفية تخزينها. يرجى قراءة مقالنا الكامل لاتخاذ قرار مستنير بشأن منتجك.

يأتي الزيتون من شجرة فاكهة صغيرة موطنها البحر الأبيض المتوسط □ ، مما يجعلها من الناحية الفنية ثمرة ، ولكن لأغراض الطهي فهي تعتبر عادة خضروات ربما بسبب طعمها المر. معظم الزيتون الأمريكي يزرع الآن في كاليفورنيا ثم يخمر للحد من مرارته. يتم تحضين معظم الزيتون الأخضر مع فلفل أحمر صغير ، أو الفلفل الحلو ، لتعزيز النكهة. يمكن أن تتراوح في اللون من الأخضر إلى الأسود.

لذلك ، هل الزيتون يصبح سيئ ؟ في النهاية ، ولكن إلى متى يبقى الزيتون بشكل جيد ؟ عندما تخزينها بشكل صحيح ، فإن العمر الافتراضي للزيتون الماضي أفضل ما لديهم قبل التاريخ هو على الأقل.



تاريخ انتهاء الصلاحية للزيتون:

يبقى الزيتون بحالة جيدة لسنة أو سنتين من بعد تاريخ الصنع المطبوع على العبوة إذا كانت غير مفتوحة ، اما اذا كانت مفتوحة والمنتج موضوع في البراد ، فيمكن ان يبقى بحالة جيدة لثلاث او أربعة أشهر.

يبقى الزيتون الذي هو منقوع بالزيت بحالة جيدة لسنة أو سنتين من بعد تاريخ الصنع المطبوع على العبوة اذا كانت غير مفتوحة ، اما اذا كانت مفتوحة والمنتج موضوع في البراد ، فيمكن ان يبقى بحالة جيدة لشهرين او ثلاثة أشهر.

يبقى الفلفل الحلو (Pimentos) بحالة جيدة لسنة أو سنتين من بعد تاريخ الصنع المطبوع على العبوة اذا كانت غير مفتوحة ، اما اذا كانت مفتوحة والمنتج موضوع في البراد ، فيمكن ان يبقى بحالة جيدة

لثلاث او أربعة أشهر.

بالطبع ، الزيتون يستمر لفترة زمنية أقصر إذا لم يتم تخزينها بشكل صحيح. ولكن تذكر ، الزيتون ، مثل الكثير من الفواكه الأخرى ، عادة ما يكون أفضل من قبل التاريخ وليس استخدام من قبل التاريخ . بسبب هذا التمييز ، يمكنك استخدام الزيتون بشكل آمن لتكمل وجباتك المفضلة حتى بعد أن يكون الأفضل قبل انقضاء الموعد .

كيف يمكن معرفة ما إذا كانت الزيتون سيئ أو فاسد؟

إن اتباع أساليب سليمة للنظافة والسلامة الغذائية سيساعد في الوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية. عادةً ما يكون حاسة الشم هي أفضل طريقة لمعرفة ما إذا كان زيت الزيتون قد أصيب بحالة سيئة. الزيتون سوف تبدأ في أن يكون لها رائحة إذا كانت سيئة. قد يتغير أيضًا لونها ولونها وقد تتطور العفن إذا أفسدت.

إذا كان الجزء العلوي من الغطاء على الجرة أو العلبة مستديرًا وعلى شكل قبة بدلاً من أن يكون مسطحًا ، فإن الزيتون على الأرجح يكون سيئًا على الأرجح لأنه لم يتم غلق الجرة بشكل صحيح. إذا فتحت الجرة ولم تسمع البوب العادي ، فهذا يعني أن الختم قد كسر.

هناك ، بالطبع ، بعض المخاطر الصحية المرتبطة بالأغذية الفاسدة لذا تذكر دائما أن تمارس سلامة الغذاء وتستمتع بالأطعمة الخاصة بك قبل انتهاء مدة صلاحيتها!

كيف نخزن الزيتون لتمديد فترة صلاحيته؟

يمكنك مساعدة الزيتون على البقاء طازجًا لفترة أطول عن طريق تخزينها في غرفة حفظ الأطعمة حيث تكون درجة الحرارة أقل من 75 درجة فهرنهايت دائمًا.

بمجرد فتحها ، يجب أن تبقى الزيتون في الثلاجة ، المغمورة بالكامل في سائلها. لا تقم أبدًا بتخزين العلب المفتوحة في الثلاجة ، وضع الزيتون وسوائلها في وعاء جاري أو وعاء بلاستيكي قبل وضعها في الثلاجة .

وتشمل بعض فوائد تخزين الطعام السليم تناول طعام صحي ، وخفض تكاليف الطعام ، ومساعدة البيئة عن طريق تجنب الهدر.

ما هي مدة صلاحية الزيتون عند إعداده في طبق؟

كم تدوم الزيتون ؟ هذا يعتمد على. كم تستمر المعكرونة؟ بشكل عام ، فإن الزيتون سوف يستمر طالما أنه أسرع مكون منتهي الصلاحية في الطبق المحضر.