

4 طرق للحفاظ على التفاح الخاص بك طازجة لفترة أطول

مثل الكثير من التوابل اليقطين والدلاء من حلوى هالوين ، التفاح له سمعة كونه خريفي بشكل جوهري. ولكن على عكس أترابيتها ، فإن فاكهة الخريف متوفرة على مدار السنة بكميات وفيرة. إذا كان موسم ذروة التفاح هو سبتمبر وأكتوبر ، فما هو نوع السحر الذي يستحضره السوق للحصول عليها هناك ، مثلاً ، في منتصف فبراير؟ هناك احتمالات ، لديك هذه الطريقة لتشكر لإبقائك في حالة جيدة من التفاح على مدار السنة.

أول ما تم إدخاله في أواخر العشرينات من القرن العشرين ، أو تخزين جو محكوم ، هو طريقة تم اختبارها على أساس الزمن لإبطاء عملية النضج عن طريق سد الثمار في غرفة وتنظيم درجة الحرارة والأكسجين وثنائي أكسيد الكربون ومستويات الرطوبة.

في اليوم الذي يفتحون فيه الباب ، فإنهم في الأساس في نفس الحالة التي تم اختيارهم فيها. عن طريق خفض درجة الحرارة وتقليل مستويات الأكسجين ، وزيادة الرطوبة وثنائي أكسيد الكربون ، يمكن أن تبقى التفاح في تخزين جو محكوم طازجاً لمدة أطول من مرتين إلى أربع مرات. بما أن الثمرة يمكن أن تستمر لمدة شهرين إلى ثلاثة ، مع التخزين ، يمكن أن تستمر ما بين ثمانية أشهر وسنة.

اختر التفاح الصحيح

كلما صغر حجم التفاحة ، زادت سماكة الجلد ، وعمومًا كلما زادت مدة تخزينها. أيضا ، لسبب ما ، يخزن التفاح الترتل لفترة أطول من التفاح الحلو. Bypass Golden Delicious ، هو من النوع الحلو وذات جلد رقيق ، وبدلاً من ذلك اختار جراني سميث. إنه تفاح لاذع بجلد سميك ، لذلك بدلا من عمر شهرين تحصل على أربعة أشهر ، فقط باردة.



التعامل معهم مثل البيض

يحتاج الناس أن يكونوا أكثر نعومة مع ثمرهم. القول المأثور القديم صحيح ، فالتفاح السيء يفسد المجموعة. إذا كان التفاح

يحتوي على كدمة صغيرة ، فإن الإيثيلين ينبعث بسرعة أكبر ، ثم يتدفق كل شيء حوله ويفسد أسرع. نحن نراقب العملاء وهم يقذفون التفاح في الحقيبة ، ويصلون إلى السجل ويخرجونهم في حقيبة أخرى ، ثم يرمون الحقيبة في الجزء الخلفي من سيارتهم. إذا كنت تتعامل مع تفاحة أي أصعب من البيضة ، فلن تكون لديك فرصة لإبقائها طازجة لأشهر.

خفض درجة الحرارة

والمثير للدهشة أنه يمكن (ويجب) تخزين التفاح في درجات حرارة منخفضة للغاية ، في أي مكان من 31 إلى 35 درجة. "بعض المنتجات لا تحب أن تكون باردة. إذا وضعت القرع في الصيف عند 40 درجة ، فسيبدأ في الانهيار بشكل أسرع. لكن يمكن أن تأخذ التفاح 30 درجة. عند 29 درجة ، سيبدأون في التجمد.

يقترح تخزين التفاح في "ثلاجة بيرة" ، أي ثلاجة إضافية في الطابق السفلي أو في المرآب لا تفتحها في كثير من الأحيان مثل الثلاجة الموجودة في مطبخك ، وتكون قادرة على الحفاظ على درجة حرارة منخفضة. إذا لم يكن لديك إمكانية الوصول إلى واحدة من هذه الثلاجات السحرية ، فاحرص على إبقاء التفاح في الدرج الهش دون أية منتجات أخرى (كما تصدرها الإيثيلين ، وسوف تفسد الفواكه والخضار الأخرى بشكل أسرع) ، وتبقي الثلاجة منخفضة يمكنك دون تجميد كل شيء آخر هناك.



أضف الرطوبة

في متجر البقالة ، يتم غمر الفاكهة بانتظام لإضافة الرطوبة والحفاظ على نضارتها ، ولكن في المنزل ربما لا يتوفر لديك الوقت أو آلية متطورة لتحقيق ذلك. وبدلاً من ذلك ، قم بتغطيتها بمنشفة ورقية رطبة ، أو اتركها في كيس الإنتاج البلاستيكي لاحتجاز الرطوبة ، ولكن قم بكسح بضع فتحات بها حتى لا تلتصق بغاز الإيثيلين.