



از آنجایی که برنج در کشور ما جزء وعده‌های مهم غذایی به شمار رفته و مصرف آن مرسوم است معمولاً میزان زیادی از آن خریداری شده و برای مصرف یک سال نگهداری می‌گردد. شاید یکی از موضوعاتی که همیشه موقع خرید برنج سالیانه موجب نگرانی مردم است و ذهن آنان را درگیر می‌کند، **نگهداری برنج** به روش صحیح می‌باشد. قبل از هر چیزی باید بدانید که طرز **نگهداری برنج** کهنه با **نگهداری برنج** نو فرق می‌کند. برای نگهداری برنج نو باید دقت کنید که از همان روزهای اول آن را در مکانی خنک و دور از رطوبت نگهداری کنید تا برنج عرق نکند و خراب نشود. برای جلوگیری از ورود حشرات و شیشک به برنج هم می‌توانید به جای استفاده از قرص برنج که خطرناک است از برگ بو استفاده کنید. برای کشتن تخم آفت‌هایی که هنگام خرید برنج مشخص نیستند بهتر است قبل از بسته بندی، برنج را در ظرف دربسته بریزید و حداقل یک روز آن را در فریزر قرار دهید. نگهداری برنج در فریزر (حتی آرد، جو پرک، ادویه و...) باعث می‌شود تمام این آفت‌ها از بین بروند و بعد از آن در محل‌های معمولی که در خانه برای انبار برنج انتخاب کردید نگهداری کنید. برای نگهداری برنج کهنه اول باید مطمئن شوید که برنج به آفت و حشرات آلوده نباشد زیرا در این صورت باید برنج در سینی یا هر سطح صاف دیگری پخش کرده و مدتی در فضای باز (که ابری، بارانی و پر رطوبت نباشد) قرار دهید تا حشرات و شیشک برنج کاملاً خارج شوند. بعد از آن دوباره با نگهداری برنج خام در فریزر می‌توانید تخم‌ها و حشراتی که خارج نشده اند را از بین ببرید فقط برنج را در ظرف در بسته بزارید تا یخچال آلوده نشود.



[تولید و چاپ کیسه برنج](#)

آیا برنج فاسد شدنی است؟

در واقع برنج غذایی است که فاسد شدن آن در شرایط عالی تقریباً غیرممکن است. هیچ دلیلی برای فاسد شدن برنج در محیطی خنک، خشک و تاریک وجود ندارد. با این حال، از آنجایی که ما همیشه نمی‌توانیم همه شرایط را در محیط خانه فراهم کنیم، در نهایت خراب می‌شود. بنابراین باید قبل از خوردن از خراب نشدن آن مطمئن شویم. از طرف دیگر برنج غذایی است که حتماً باید ظرف چند ساعت پس از پخت در یخچال قرار داده شود.

ماندگاری برنج چقدر است؟

برنج زمانی که در شرایط مناسب نگهداری شود می‌تواند به راحتی طراوت خود را به مدت ۴-۵ سال حفظ کند. و حتی برای این کار نیازی به یخچال هم نخواهد بود. اما برنج پخته شده در مدت کوتاهی شروع به

فاسد شدن می‌کند و باید در عرض ۴-۶ روز مصرف شود حتی اگر در یخچال نگهداری شود. اگر مشکوک به فاسد شدن برنج و پلو هستید، قبل از خوردن به نکات زیر توجه کنید.

چگونه بفهمیم برنج فاسد شده است؟

بارزترین شاخص فاسد شدن برنج، آلودگی است. اگر حشرات قهوه ای کوچک (گاهی اوقات روشن) می‌بینید، کل بسته را محکم بسته و دور بیندازید و قفسه ای را که برنج روی آن قرار داشته است تمیز کنید.



پس از پخت، برنج را باید در ظرف در بسته در یخچال نگهداری کنید. مراقب باشید که آن را بیش از ۲ ساعت در دمای اتاق نگذارید.

آیا برنج در فریزر نگهداری می‌شود؟

اگر آب و هوای منطقه شما بسیار گرم است یا مکان مناسبی برای نگهداری آن ندارید، می‌توانید به عنوان آخرین راه، برنج را در فریزر قرار دهید. در حین انجام این کار، باید مراقب باشید که از ظرف/کیسه درب دار استفاده کنید.

اگر از کیسه زیپ دار استفاده می‌کنید، کیسه را فشار داده و پس از آزاد کردن هوا، آن را قفل کنید. اگر از ظرف استفاده می‌کنید، آن را تا لبه پر کنید تا جایی برای هوا در آن نباشد. برنج را تا زمانی که مجبور نیستید در فریزر نگهداری نکنید، زیرا وقتی آن را بیرون می‌آورید طعم چندان جالبی نخواهد داشت. همین قوانین در مورد برنجی که می‌پزید نیز صدق می‌کند.

نگهداری برنج در خانه موضوع بسیار مهمی است چون معمولاً برنجی که در حجم زیاد برای مصرف سالیانه خریداری می‌گردد به روش‌های خاصی برای مراقبت و سالم ماندن نیاز دارد. چون همان‌طور که می‌دانید علاوه بر بی‌عطر و بو بودن، داشتن گردوخاک یا آفت و حشره نیز نشان‌دهنده نامرغوب بودن برنج می‌باشد. به عنوان مثال نگهداری برنج در نایلون یا نگهداری برنج در بطری نوشابه از روش‌های معمول بسته بندی برنج در خانه است که در نهایت باعث عرق کردن و خراب شدن برنج می‌شود و در عوض باید در گونی نخی یا کیسه برنج ضد رطوبت در محیطی خنک و بسته نگهداری شود.



برنج، مانند تمام مواد غذایی خشک قابل ذخیره‌سازی می‌باشد و برای ذخیره‌سازی بهتر آن لازم است به ۳ عامل زیر حتماً توجه شود:

دمای مناسب

دور از رطوبت

مخزن ذخیره‌سازی مناسب جهت جلوگیری از نفوذ گردوغبار و حشرات

رایج‌ترین آفتی که برنج ذخیره‌شده شما را تهدید می‌کند "شپشک برنج" است. این حشره با نفوذ به مخزن برنج و تولیدمثل بسیار سریع ذخیره برنج شما را نابود خواهد کرد.



[خرید کیسه بسته بندی](#)

برای از بین بردن آن روش‌های سنتی بسیاری وجود دارد مثل:

- پهن کردن برنج روی یک پارچه تمیز در هوای آزاد زیر نور مستقیم خورشید
- نمک پاشیدن لا به لای برنج و استفاده از سنگ نمک برای نگهداری از برنج
- قرار دادن سیر داخل ظرف برنج
- قرار دادن فلفل خشک در ظرف برنج
- قرار دادن نعنای خشک‌شده در ظرف برنج

اما بهتر است به جای اجازه دادن نفوذ آفت به برنج زودتر به فکر چاره باشیم و با رعایت چند نکته ساده که در بالا به آن اشاره کردیم از این مشکل جلوگیری کنیم.

پاسخ به این سؤال که تا چند وقت می‌توان برنج سفید یا همان برنج ایرانی را نگه داشت بستگی به شرایط نگهداری آن دارد. عمر مفید برنج سفید اگر شرایط نگهداری آن به‌درستی رعایت شود و از آفات و آلودگی دور بماند، تقریباً نامحدود است.



اگر قصد دارید برنج خود را در همان بسته‌بندی پلاستیکی (پلی‌پروپیلن) نگهداری کنید باید بدانید که این بسته‌بندی‌ها به‌تنهایی از نفوذ حشرات و رطوبت جلوگیری نمی‌کنند و به‌راحتی توسط حشرات جویده و سوراخ می‌شود و در نتیجه عمر نگهداری برنج شما کم خواهد شد.

بهترین توصیه‌ای که برای نگهداری از برنج ایرانی این است که آن را به دور از رطوبت و در جای خشک و خنک نگهداری کرده و بعد از باز کردن بسته‌بندی آن را در یک ظرف دربسته در جایی خشک و خنک و یا حتی در یخچال قرار دهید.

نکته آخر برای نگهداری از پلو یا برنج پخته در خانه است. نگهداری برنج در یخچال تنها تا یک هفته امکان دارد اما شما می‌توانید برنج پخته را تا یک ماه در فریزر نگهداری کنید. با گذشت زمان بیشتر برنج کم‌کم طعم و بافت خودش را از دست می‌دهد. از طرفی برای نگهداری برنج خیس خورده یا نگهداری برنج آبکش در یخچال تنها سه روز وقت دارید و بعد از آن برنج طعم و بوی بدی پیدا می‌کند.



خرید کیسه اسپان باند

برای اطمینان از بسته‌بندی مناسب جهت نگهداری طولانی‌تر برنج از کیسه برنج پارچه‌ای که از جنس پارچه‌های نپافته که اصطلاحاً به آن نانوون یا اسپان باند می‌گویند، با لایه داخلی از جنس کیسه برنج پلاستیکی (پلی‌پروپیلن) استفاده می‌گردد.



با این کار برنج شما در کیسه‌ای دو لایه قرار می‌گیرد که این کیسه به دلیل مقاومت بالا و آب‌گریز بودن آن موجب جلوگیری از نفوذ رطوبت و حشرات می‌گردد.

