

تخزين البيض فى باب التلاجة يفسده [] تعرف على الأسباب ومدة صلاحية البيضة



الثلاثاء 1 ديسمبر 2020 10:12 م

باب التلاجة ليس أفضل طرق تخزين البيض، نظرا لعدم استقرار درجة الحرارة به لكثرة التعامل معه من خلال فتحه وغلقه، كما أن وضع البيض به قد يؤثر على صلاحيته []

وفى التقرير التالى، نرصد أفضل طرق تخزين البيض، وصلاحيته:

- 1- لا تضع البيض فى باب التلاجة، بل ضعه فى أحد أرفف التلاجة، لأن فتح الباب وغلقه يقلل البرودة، ويقلل من جودته []
- 2- ضع البيض فى علبة كارتون أو بلاستيك مغلقة، لمنع تأثره بالروائح الموجودة فى التلاجة []
- 3- لا يفضل غسل البيض قبل وضعه فى التلاجة، بل قبل استعماله مباشرة لعدم تكاثر الميكروبات []
- 4- يُفضل وضع البيض فى التلاجة بعد شرائه مُباشرة، حيث أن يوم واحد خارجها يعادل تخزينه 7 أيام داخل التلاجة []
- 5- لا يُفضل الاحتفاظ بالبيض فى التلاجة لأكثر من 5 أسابيع، لضمان احتفاظه بطعمه وخواصه []
- 6- البيضة "المشروخة" لا يجب الاحتفاظ بها أكثر من 3 أيام، ويتم وضعها فى وعاء زجاجى داخل التلاجة