

تخم مرغ را چگونه نگهداری کنیم؟

احتمالا در شبکه‌های اجتماعی، وب سایت‌ها یا در گفتگو با دوستان و آشنایان توصیه‌هایی مبنی بر این موضوع شنیده اید که تخم مرغ را نباید در یخچال نگهداری کرده و یا این که تخم مرغ را می‌توان برای شش ماه در یخچال حفظ کرد. این موضوع با توجه به نحوه زندگی امروزی مردم که عمدتا در شهرها زندگی کرده و نیازمندی‌های خود را باید خریداری کنند دارای اهمیت زیادی است .

خوشبختانه طبیعت به طور خودکار یک پوشش مناسب و محافظت کننده برای تخم مرغ و تخم سایر پرندگان ایجاد کرده که مواد داخل آن را از آلودگی و آسیب‌های محیط بیرونی حفظ می‌کند. از منظر علمی بیرون نگهداشتن تخم مرغ به ویژه در مناطق دارای آب و هوای گرم، منطقی نیست، زیرا تخم مرغ باید در دمای ثابت زیر ۲۰ درجه سانتی گراد نگهداری شود.

نتایج یک مطالعه جدید در بریتانیا که با هدف بررسی رشد باکتری‌هایی همچون سالمونلا در مواد غذایی انجام شد، نشان می‌دهد تخم مرغ‌های که از ماکیان واکسینه شده تولید شده اند می‌توانند در دمای ثابت زیر ۲۰ درجه برای مدتی طولانی باقی بمانند. این موضوع اهمیت زیادی در تامین امنیت غذایی افراد ایفا می کند. بررسی‌ها نشان می‌دهد تنش‌های دمایی باعث خرابی تخم مرغ شده، عمر مفید آن را کاهش داده و در نهایت باعث رشد عوامل بیماری‌زا در آن می‌شود.

متخصصین توصیه می‌کنند بهتر است تخم مرغ‌های خود را در یخچال و در جعبه و ظروفی سر بسته نگهداری کنید تا از نفوذ بوی مواد غذایی اطراف به پوسته متخلخل آن‌ها جلوگیری شود.

در خاتمه گفتنی است بر خلاف طراحی‌های رایج در ساخت یخچال‌های امروزی، هیچ گاه وسوسه نشوید که از قسمت نگهداری تخم مرغ که معمولا داخل در یخچال تعبیه شده است، استفاده کنید.

همانطور که در بالا اشاره شد، نوسان دمایی باعث کاهش سلامت تخم مرغ می شود و معمولا دمای تخم مرغ‌ها با باز شدن مکرر در یخچال به طور مکرر تغییر می‌کند.

علاوه بر این توصیه می‌شود تخم مرغ‌های مورد نیاز برای مصرف را نیم ساعت قبل از پخت از یخچال بیرون بیاورید تا مطمئن شوید که پوسته آن‌ها هنگام جوشیدن ترک نمی‌خورد و در هنگام پخت کیفیت چسبندگی مطلوبی خواهند داشت.

منبع: sciencefocus