

راهکارهایی ساده برای جلوگیری از سیاه شدن و تغییر رنگ موزهای سالم

برای جلوگیری از سیاه شدن موز از آبمیوه‌هایی مانند پرتقال یا لیموترش استفاده کنید زیرا این میوه‌ها اسیدی هستند و نمی‌گذارند که رنگ موز تغییر کند.

روشهایی برای جلوگیری از سیاه شدن موز

بسته بندی برای تازگی

به دلیل اینکه گاز اتیلن از میان ساقه میوه منتشر می‌شود، موزها سیاه می‌شوند، که این باعث می‌شود بر اثر تماس گاز اتیلن با پوست میوه، میوه سریعتر برسد این گاز مضر حتی ممکن است موجب شود که میوه‌هایی که در نزدیکی موزها قرار دارند نیز زودتر برسند.

برای کندتر کردن این فرآیند و حفظ رنگ زرد موز برای مدت طولانی‌تر، موزها را از یکدیگر جدا کنید و با مشام آشپزخانه محکم بپیچید. این ترفند برحسب دمای آشپزخانه تا یک هفته، موزها را از سیاه شدن حفظ می‌کند.

موزها را کنار میوه‌های دیگر قرار دهید

شما می‌توانید با قرار دادن میوه‌های بیشتر در ظرف میوه، از انتشار گاز اتیلن به نفع خود استفاده کنید؛ میوه‌هایی که سفت هستند و دیر می‌رسند مانند آووکادو، شلیل، آلو، هلو و گلابی را همراه با موز در ظرف میوه قرار دهید، خواهید دید که موزها دیرتر سیاه می‌شوند، در حالی که میوه‌های دیگر سریعتر می‌رسند.

از نگهداری موز همراه با سبزیجات و میوه‌هایی مانند خیار، هویج، بادمجان، نخودفرنگی، فلفل، کدو، سیب زمینی شیرین و هندوانه که زود می‌رسند، خودداری کنید.

برای جلوگیری از سیاه شدن موز آن را کنار میوه‌ها نگهداری کنید

داخل یخچال قرار دهید

زمانی که موزها به حدی که دوست دارید رسیدند، آنها را داخل مشما گذاشته و داخل فریزر قرار دهید. اگرچه پوستش همچنان سیاه است، اما داخل میوه نمی‌رسد و می‌تواند برای دو تا سه ماه به صورت یخ زده باقی بماند.

در یخچالهای سرد تر یا مناطق خنک تر از یخچال، موز تا ۵ روز باقی می‌ماند و همچنین می‌توانید موز نیمه خورده شده را نیز به همین روش نگه‌داری کنید. تا زمانی که موزها نرسیده‌اند آنها را داخل یخچال قرار ندهید زیرا در اینصورت زودتر از زمانی که در دمای اتاق هستند، سیاه می‌شوند.

موزها را به آبمیوه آغشته کنید

برای اینکه از سیاه شدن موزها جلوگیری کنید از مقداری آبمیوه استفاده کنید. میوه‌های زیادی هستند که می‌توانید از آنها استفاده کنید مثل لیموشیرین، پرتقال، کنسرو آناناس، گریپ فروت و حتی لیموترش را می‌توان ذکر کرد که از میوه‌های اسیدی هستند و به همین دلیل نمی‌گذارند رنگ موز سیاه شود. برای این منظور کافیست که سطح موزها را با مقداری از آب این میوه‌ها آغشته کنید و دیگر نگران سیاه شدنشان نباشید.