

راه های تشخیص برنج مرغوب

20 فروردین 1404

همان طور که می دانید تشخیص تخصصی برنج کار ساده ای نیست البته در میان انواع برنج این مشکل شامل برنج ایرانی می شود چون بافت برنج تقریباً به یک شکل بوده و نوع آن از نظر تجربی و پخت قابل امتحان است و گاهی خود افراد خبره، در تشخیص این محصول نیز دچار اشتباه می شوند.

روش های تشخیص برنج خوب فراوانند بنابراین برای تشخیص برنج ایرانی مرغوب، می توان گفت نداشتن خرده در برنج، یکدست بودن برنج، رنگ برنج، سفت و نرم بودن برنج، رگه داشتن و یا نداشتن برنج می توان اشاره کرد.

با وجود این راه ها، بهترین و موثرترین راه تشخیص برنج خوب ایرانی پخت آن است که له شدن، کف کردن، آب کشیدن و نگاه تجربی به پخت برنج و شناختی قبلی از پخت برنج خوب می تواند کمک خوبی برای خرید برنج مرغوب کند.

اولین راه تشخیص برنج ایرانی عطر، رنگ و اندازه برنج است.

عطر و طعم برنج

برنج خوب ایرانی عطر و طعم خوبی دارد که آن را از برنج های خارجی و همچنین برنج های پرمحصول و کم کیفیت ایرانی متمایز می کند. برنج هایی که نژادی پرمحصول دارند نسبت به برنج های خوب عطر و بوی کمتری دارند.

برای تشخیص مقداری برنج بین دو کف دست قرار بدهید و رها کردن آن، باید بوی مطبوع آن به مشام برسد.

البته برخی از سودجویان با تبدیل برنج های اصیل و خوش عطر به گرد برنج و ریختن مقداری از آن در هر کیسه، باعث به اشتباه افتادن شما می شوند. برای تشخیص این شگرد باید از تست طعم برنج استفاده کرد، یعنی چند دانه از آن را بردارید و برای خلاص شدن از شر گرد برنج به آن فوت کنید. سپس داخل دهان خود بگذارید. اگر طعم مطبوعی ندارد آن برنج، برنج خوبی نیست.

یکدست بودن برنج

دانه های یک برنج مرغوب به صورت کامل است و خرده و نیم دانه داخل آن وجود ندارد. اما تا 4 درصد در آن طبیعی است. هرچه دانه های برنج کامل تر باشند برنج شما با کیفیت تر است.



خشک بودن برنج

یک تست مهم برای تشخیص برنج خوب، خشک بودن آن است. برنج در ابتدای برداشت رطوبت بالایی دارد. این میزان از رطوبت برنج، هم کار پخت را مشکل می کند و هم نگهداری برنج را دشوار می کند و سبب می شود که در برابر حشرات آسیب پذیر باشند.

به همین دلیل کارخانه ها، با استفاده از دستگاه های خشک کن برنج تازه برداشت شده را خشک می کنند، تا رطوبت آن ها کمتر شود؛ زمان و میزان حرارت این دستگاه خشک کن نقش مهمی در کیفیت برنج دارد. متأسفانه بعضی کارخانه ها برای سریعتر شدن عملیات خشک کردن، از دماهای بالاتر و زمان کمتری استفاده می کنند که کیفیت برنج را کاهش می دهد.

برای تشخیص برنجی که به خوبی خشک نشده باشد، به اندازه ی کافی سفت نشده و اصطلاحاً پوک است.

برای تشخیص خشک بودن برنج آن را زیر دندان بگذارید و فشار دهید. برنج خوب و خشک شده نباید به راحتی بشکند و خرد شود. روش دیگر برای تشخیص خشک بودن برنج، پختن آن است. برنجی که خوب خشک شده است، در پختن و دم کشیدن، خوب قد می کشد یا به اصطلاح ری می کند. چرا که به دلیل خشک بودن، به راحتی از آب موجود در قابلمه را جذب می کند و قد می کشد. (به همین دلیل برای پخت برنج تازه، باید دقت بیشتری به خرج دهید)