

شستن برنج قبل از پخت هیچ تاثیری بر محتوای باکتریایی آن ندارد

25 خرداد 1402

شستن برنج قبل از پخت هیچ تاثیری بر محتوای باکتریایی آن ندارد، زیرا دمای بالای پخت تمام باکتری‌های موجود را از بین می‌برد.

آنچه بیشتر نگران کننده است این است که چه مدت برنج پخته شده یا برنج شسته شده را در دمای اتاق نگهداری می‌کنید. پختن برنج اسپورهای باکتریایی پاتوژنی به نام باسیلوس سرئوس را از بین نمی‌برد.

اگر برنج مرطوب یا برنج پخته شده در دمای اتاق نگهداری شود می‌تواند هاگ‌های باکتری را فعال کرده و شروع به رشد کنند. سپس این باکتری‌ها سمومی تولید می‌کنند که با پختن یا گرم کردن مجدد غیرفعال نمی‌شوند.

این سموم می‌توانند باعث بیماری شدید دستگاه گوارش شوند. بنابراین، مطمئن شوید که برنج شسته یا پخته شده را برای مدت طولانی در دمای اتاق نگه ندارید.