

چگونه از قهوه‌ای شدن سیب جلوگیری کنیم؟

اگر می‌خواهید سیبها را در منزل تازه و سالم برای طولانی مدت نگهداری کنید، ابتدا باید محل مناسب برای نگه داشتن آنها را بدانید. در ادامه با روشهای موثر در تازه نگه داشتن سیب را می‌خوانید.

سیب در داخل یخچال وضعیت خوبی دارد. البته نکات دیگری هم هستند که باعث میشوند طول عمر و تازگی سیبها در یخچال حفظ شود. یکی از راهکارهای تازه نگه داشتن سیب در طولانی مدت، این است که آنها را داخل کشوی یخچال قرار دهید.

اما نکته‌ای که باید به آن توجه کنید، این است که میوه دیگری کنار آنها نگذارید و از محصولات دیگر دور و جدا نگه دارید زیرا اگر سیب در کنار میوه‌ها و سبزیجات دیگر قرار بگیرد، باعث میشود که آن میوه‌ها هم خیلی زودتر برسند.

نکته دیگری که در مورد نگهداری از سیبها باید رعایت کنید، این است که رطوبت محیطی که سیبها را در آن نگه داشته‌اید را افزایش دهید. بسیاری از مغازه‌های میوه فروشی روی سیبها اسپری آب می‌زنند تا آنها را مرطوب و تازه نگه دارند.

یکی از راهکارهای خانگی برای مرطوب نگه داشتن سیبها در منزل این است که آنها را داخل حوله‌های کاغذی مرطوب بپیچید و بعد درون یخچال بگذارید.

چگونه سیبها را مدت زمان طولانی‌تر مرطوب و سالم نگه داریم؟

حتما [سیبهای کوچک](#) انتخاب کنید تا مدت زمان طولانی‌تری سالم بمانند. بعضی از سیبها روی خود لکه یا فرورفتگی یا کرم خوردگی دارند که اگر خیلی شدید باشد، باید آنها را دور بیندازید اما اگر می‌توانستید از آنها استفاده کنید، بهتر است که از بقیه سیبها جدا نگه دارید تا حواستان باشد که قبل از خراب شدن آنها را استفاده کنید.

سیب حتی بعد از چیده شدن هم می‌رسد. به خصوص زمانی که در دمای اتاق نگهداری می‌شود. اگر می‌خواهید این میوه عمر زیادی داشته باشد، هنگام خرید دقت کنید که زیاد رسیده نباشد. پس کمی باید سفت‌تر باشد و روی آن هیچ لکه‌ای دیده نشود. در کل نگه داشتن سیبها در یک محیط خنک به تازه ماندن آنها کمک می‌کند.

خنک نگه داشتن محیط

دمای ایده‌آل برای نگهداری سیب بین ۳۰ تا ۳۵ درجه فارنهایت است و رطوبت مورد نیاز برای آن بین ۹۰ تا ۹۵ درصد است. اگر تعداد سیبهای شما خیلی زیاد نیستند، می‌توانید به راحتی آنها را داخل یخچال نگهداری کنید اما بهتر است که داخل یک کیسه پلاستیکی بگذارید تا رطوبت کافی هم به آنها برسد.

چگونه از قهوه‌ای شدن سیب جلوگیری کنیم؟

همانطور که می‌دانید؛ اگر یک سیب را قاچ کنید و آن را بیرون از یخچال نگه دارید، قهوه‌ای می‌شود و دیگر اشتها آور نخواهد بود. حتی بچه‌ها هم حاضر نیستند آن سیب را بخورند. این قهوه‌ای شدن به دلیل یک واکنش شیمیایی اتفاق می‌افتد.

آنزیم‌های موجود در سطح سیب بریده شده، هنگام قرار گرفتن در معرض هوا اکسیده می‌شود. شما می‌توانید با در پیش گرفتن راهکارهایی که در ادامه خواهید خواند، سیبها را تازه و سالم نگه دارید:



استفاده از آب نمک

از یک چهارم قاشق چای خوری نمک همراه با دو فنجان آب استفاده

کنید. سپس تکه‌های سیب را داخل آب نمک به مدت چند دقیقه قرار دهید و قبل از نگهداری یا خوردن، آنها را بشویید. انجام این کار باعث می‌شود که **سیب‌های قاچ خورده** تا یک هفته قهوه‌ای نشوند.

استفاده از آبلیمو

سیب قاچ خورده را داخل آب لیمو بگذارید تا از قهوه‌ای شدن آن جلوگیری شود. انجام این کار طعم سیب را بهتر می‌کند زیرا باعث می‌شود که طعم لیمو به داخل سیب برود.

پس چه بهتر که این سیب‌ها را داخل کلوچه‌ها و رسی‌های مختلف هم استفاده کنید و خواهید دید که لیمو طعم بی‌نظیری به کل کیک شما می‌دهد. البته قرار دادن سیب قاچ خورده داخل آبلیمو، فقط تا چند ساعت از قهوه‌ای شدن آنها جلوگیری می‌کند.

قرار دادن سیب‌ها داخل دلستر لیمویی

همچنین می‌توانید به جای خود لیمو از دلستر لیمویی استفاده کنید که طعم سیب را به شدت خوشمزه می‌کند. کافی است سیب قاچ خورده خود را به مدت ۱۰ دقیقه داخل دلستر لیمویی قرار دهید و قبل از استفاده، آب آن را بگیرید و مزه آن کاملاً خنثی می‌شود. این گونه به هیچ روش اضافه دیگری هم نیازی نیست و تا دو روز هم سیب‌ها قهوه‌ای نخواهند شد.

سوالات متداول درباره نگهداری سیب

سیب‌ها تا چه مدت داخل یخچال دوام می‌آورند؟

هنگامی که سیب‌ها را داخل یخچال به درستی نگهداری کنید، حتی ممکن است ۶ تا ۸ هفته هم سالم بمانند.

سیب داخل کابینت بیشتر دوام می‌آورند یا داخل یخچال؟

اگر سیب را داخل یخچال نگه دارید چندین هفته سالم می‌ماند، به همین دلیل یخچال بهترین مکان برای افزایش طول عمر سیب است.

آیا سیب باعث می‌شود سبزیجات و میوه‌های دیگر زودتر خراب شوند؟

بعضی از سیب‌ها هنگام رسیده شدن اتیلن آزاد می‌کنند که این گاز

باعث می‌شود تا محصولات دیگر زودتر خراب شوند. پس سعی کنید مواد و سبزیجات دیگر را دورتر از سیبها نگهداری کنید.