

Como armazenar arroz

Introdução detalhada :

Como um alimento comum na vida diária, o arroz está disponível em quase todas as famílias. O arroz é rico em nutrientes e a ingestão adequada é muito benéfica para a saúde humana. É melhor comer o arroz o mais rápido possível após comprá-lo. Não é adequado armazená-lo por muito tempo, caso contrário, estará sujeito a bolor, perda de nutrientes e gosto ruim.

Se você tem muito arroz em casa e não consegue comer tudo de uma vez, como pode armazená-lo por muito tempo? Os principais fatores que afetam o tempo de armazenamento do arroz são temperatura, umidade e oxigênio. É melhor armazenar o arroz em um ambiente seco e fechado e não expô-lo ao sol. Aqui estão algumas maneiras de preservar o arroz.



1. Método de preservação anaeróbico

Primeiro coloque o arroz em local ventilado, espalhe ao ar, mas não exponha ao sol, espere até o arroz estar seco. Depois coloque o arroz em um saco plástico atóxico e menos permeável ao ar, amarre bem a sacola, e coloque-a em um local fresco e seco, isso pode estender a vida útil do arroz.

2. O método de manter as algas contra os insetos

As algas secas têm uma grande capacidade de absorção de umidade e também tem o efeito de matar insetos e inibir o mofo. Ao armazenar o arroz, misture o arroz e as algas na proporção de 100 para um. Após dez dias, a alga é retirada e seca e, em seguida, coloque-a de volta no arroz e, depois de repetida várias vezes, pode prevenir eficazmente o míldio do arroz e os insetos.

3. Método de armazenamento higroscópico de cinzas de planta

Coloque uma camada de cinzas de planta no fundo do recipiente de arroz ampliado. É melhor colocar as cinzas das plantas em um saco de gaze e colocá-las no fundo do recipiente. O arroz precisa ser soprado

seco antes de ser despejado no recipiente, coberto com uma tampa e colocado em local fresco e seco para ser armazenado por mais tempo em local ventilado.

4. Método de preservação de cinza espinhosa

Zanthoxylum bungeanum é uma espécie de antioxidante natural, tem um sabor especial e tem o efeito de repelir insetos. Também pode conservar bem o arroz. Você pode colocar dezenas de grãos de pimenta em uma panela, adicionar um pouco de água, ferver o sabor de pimenta, desligar o fogo, colocar o arroz no saco e depois colocar a pimenta na água, tirar para secar depois de embebida e em seguida, coloque na bolsa.



Além disso, embrulhe vários pacotes de grãos de pimenta com gaze e coloque-os na parte superior, inferior do saco de arroz.

Aperte a boca do saco de arroz. Coloque o arroz em um local fresco e ventilado para evitar o crescimento de insetos. O arroz vai durar mais.

Os itens acima são várias maneiras simples e convenientes de conservar o arroz. A Linha de Produção de Arroz pode produzir arroz de alta qualidade e o tempo de preservação é relativamente longo.

O que devo fazer se o arroz estiver realmente vermifugado?

Em primeiro lugar, se não houver muitos vermes e a hora da descoberta for cedo, você pode despejar o arroz, colocar em um local fresco e ventilado, deixar os vermes rastejarem para fora e depois peneirar. Basicamente, não há nenhum problema e você pode comê-lo como de costume.

Se houver mais vermes, você pode usar fosfotazina mais ácido orgânico para fumigar e matar. Coloque o arroz vermifugado junto com o saco em um saco plástico bem lacrado, ou seja, um saco de fumigação. Em seguida, coloque um copo ou tigela no saco de fumigação e coloque 50 gramas de vinagre nele.

Se o grão não ultrapassar 500 gramas, basta embrulhar um grama de fosforeto de zinco em papel e colocá-lo em um copo ou tigela contendo vinagre, sem mexer, lacrando imediatamente a boca do saco de fumigação. Depois de selar por cinco a dez dias, todas as pragas de dentro podem ser mortas. Depois disso, o arroz pode ser dispersado por dois a três dias, e a água do vinagre e o resíduo são retirados.

Se já faz muito tempo que se descobriu que o arroz é vermes e os vermes se espalharam por todo o arroz, não é mais comestível neste momento e pode ser usado como alimento para galinhas ou outros animais.

O conteúdo de hoje é apresentado aqui. Espero que seja útil para você depois de lê-lo. Além disso, a Produção de Arroz, por ser um equipamento especial para a produção de arroz, possui um processo beneficiamento muito rigoroso. A qualidade do arroz é superior e segura, e o prazo de validade é relativamente longo. O melhor equipamento para processamento de arroz.