

تخزين التفاح



يتم تخزين ثمار التفاح ضمن ظروف مناخية دقيقة تساعد على خفض مستوى التنفس وإنتاج غاز الإيثيلين المسببة لنضوج وتلف الثمار.

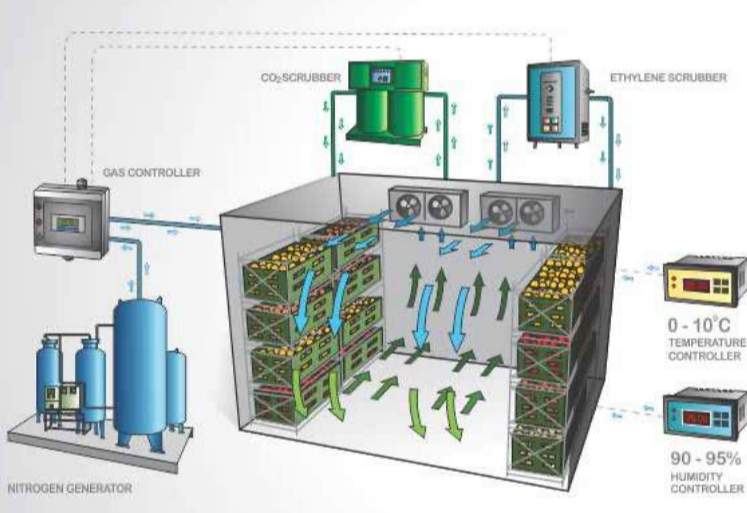
تختلف فترة التخزين والعوامل المناخية لغرف التبريد باختلاف أصناف التفاح. يمكن تخزين التفاح بوحدة من الطريقتين:

1 الجو المتحكّم به

تخزين الثمار على حرارة منخفضة وثابتة بين صفر و 2 درجة مئوية ونسبة رطوبة بين 90-95% طوال فترة التخزين.

2 الجو المعدل والمراقب

حيث يتم تعديل تركيبة الهواء في غرف التخزين بشكل لا يؤثر سلباً على جودة الثمار. فيتم خفض نسبة الأوكسيجين (بين 1-2%) ونسبة ثاني أوكسيد الكربون (بين 1-4%)



شروط التخزين

يرتبط نجاح عملية التخزين بالأسس التالية:

- يجب التأكد من الظروف المناخية في غرف التخزين وتبريدها تبريداً كاملاً قبل الإستخدام و عدم إيقافها عن العمل طوال فترة التخزين.
- يمنع تخزين الثمار غير الناضجة لأصناف غولدن ورد دليشس.
- يمنع تخزين الثمار الناضجة كثيراً لفترة طويلة.
- يمنع تخزين الثمار غير السليمة والمتساقطة على الأرض.
- يمنع تخزين الثمار مع الأوراق والعنق أو الأغصان الصغيرة لتجنب جرحها.
- يجب مراقبة الظروف المناخية لغرف التبريد خلال التخزين من حرارة، رطوبة، نسبة الأوكسيجن وثاني أوكسيد الكربون مرتين في اليوم.
- يجب مراقبة الثمار في غرف التخزين باستمرار مرة واحدة على الأقل في الشهر للتأكد من مستويات التعفن.



مخاطر السلفونات المشبعة بالفلور ألكيل (PFAS) وكيفية تجنبها



منتجات السلفونات المشبعة بالفلور ألكيل (PFAS) هي مواد كيميائية من صنع الإنسان تم استخدامها منذ سنة 1940. إن مقاومتها العالية للحرارة والزيت والماء تجعلها سائدة في تغليف المواد الغذائية. أظهرت البحوث أن PFAS يتواجد في عبوات وعلاقات ما يقرب من نصف مطاعم الوجبات السريعة حول العالم. تحتوي علب البيتزا وأغلفة الوجبات السريعة وأكياس الفشار التي تعمل بالميكروويف على هذه المواد لمنع تبلل المأكولات وإطالة مدة الصلاحية. وفي حين أن هذه الخصائص تجعلها مثالية لصناعة الأغذية، إلا أن هذه الفوائد تأتي مع مخاطر بيئية وصحية محتملة على المدى الطويل وإمكانية دخولها إلى السلسلة الغذائية.

يمكن أن تنتقل PFAS من العبوة إلى الأطعمة، خاصة إذا كانت الأطعمة دهنية أو مالحة أو حمضية، مما يؤدي إلى التعرض المباشر من خلال الاستهلاك. كما أن عند التخلص منها، يمكن أن تلوث العبوات المحتوية على هذه المواد المياه والتربة من خلال مطامر النفايات أو تنتشر عبر الهواء في حالة حرقها.

في حين أن التأثير الكامل للتعرض لـ PFAS لا يزال قيد البحث، فقد أشارت الدراسات الناشئة إلى أن التعرض لهذه المواد يمكن أن يؤدي إلى مجموعة متنوعة من المشكلات الصحية، مثل التأثير السلبي على الجهاز المناعي وزيادة المخاطر المحتملة لبعض أنواع السرطان.

يمكن اتباع الخطوات التالية لتقليل التعرض لهذه المواد :

- عند شراء أطعمة جاهزة أحضر عبوتك الخاصة لتعبئة وتغليف الطعام إذا أمكنك ذلك. سوف تتجنب استخدام حاويات الوجبات الجاهزة وتقلل من النفايات.
- قلل من الأطعمة مثل الهامبرغر أو المعجنات أو البطاطس المقلية التي تأتي في عبوات مقاومة للدهون.
- قم بنقل الطعام الجاهز من عبوته عندما تصل إلى المنزل. كلما بقي الطعام لفترة أطول في العبوة، زاد احتمال انتقال هذه المواد إلى طعامك.
- لا تقم بإعادة تسخين الطعام في عبوته الأصلية، إذ ستسهل هذه العملية انتقال PFAS إلى الطعام.
- قم بطهي الفشار بدلا من شراء أكياس الفشار بالميكروويف، إذ أنها تحتوي على طبقات من هذه المواد بداخلها، يمكن أن تتسرب إلى الفشار وتنتقل في الهواء عند فتح الكيس.
- إذا كنت صاحب مطعم أو مصنع غذائي، تجنب الغلافات والعبوات التي تحتوي على PFAS.
- تجنب المنتجات الأخرى التي قد تحتوي أيضا على هذه المواد من خلال قراءة اللاصق.

