

بطری های شفاف و غیر شفاف روغن های خوراکی چه تفاوتی با یکدیگر دارند؟

ظرف روغن مایع پلاستیکی؛ شفاف و غیر شفاف

کیفیت و ماندگاری از مهمترین خصوصیات محصولات غذایی به ویژه روغن های مایع و خوراکی است. بسته بندی خوب و مناسب از جمله مواردی است که بر میزان ماندگاری، کیفیت روغن های مایع، حفظ خواص روغن هایی چون روغن مولتی ویتامین و اسیدهای چرب تاثیر زیادی دارد. حتی شکل بطری های روغن و میزان شفافیت آنها نیز در کیفیت آن موثر است.

رطوبت، نور، گرما و اکسیژن از جمله مهمترین عواملی هستند که در کیفیت و ماندگاری روغن اثر دارند. ظرف روغن مایع پلاستیکی باید به صورتی تولید شود که از نفوذ موارد خارجی مخصوصا اکسیژن به داخل آن جلوگیری کند. همچنین نوع بطری باید طوری باشد که از نفوذ رطوبت در آن جلوگیری کند.

به طور کلی، تابش نور به روغن مایع باعث فاسد شدن آن می شود، به همین جهت، بسته بندی غیر شفاف را انتخاب می کنند تا از تابش نور مستقیم به روغن جلوگیری شود. در واقع نوع روغن هایی که مقاومت کمتری در برابر فاسد شدن دارند، در شیشه های مات ریخته می شوند تا از تابش ماورا بنفش به آنها جلوگیری شود.



اما، از آنجایی که بسیاری از مصرف کنندگان ترجیح می دهند شفافیت و کیفیت روغن را به چشم ببینند، نوع شفاف بطری را ترجیح می دهند. به همین جهت به مصرف کنندگان توصیه می شود که پس از خرید انواع روغن از جمله روغن حاوی توکوفرول، روغن مولتی ویتامین آفتابگردان و... آنها را در محلی دور از حرارت و تابش مستقیم نور قرار دهند تا احتمال فاسد شدن روغن به حداقل برسد.

چه ظرفی برای نگهداری روغن مایع مناسب است؟

همانطور که گفتیم، عوامل محیطی مانند رطوبت، گرما، نور و اکسیژن تاثیر زیادی بر کیفیت روغن های مایع می گذارند. بنابراین، ظرف نگهداری روغن مایع، باید از نفوذ این عوامل به داخل آن جلوگیری کند. در تولید بطری های شیشه ای یا پلاستیکی که در بسته بندی روغن مایع

استفاده می‌شود، باید به موارد زیر توجه کرد:

- میزان شفافیت بطری
- درب بطری
- شکل هندسی بطری
- میزان نفوذ پذیری بطری

همچنین موادی که از آن برای تولید بطری‌های روغن استفاده می‌شود، باید دارای کیفیت بالا و مخصوص نگهداری روغن باشد. در بسته بندی انواع روغن‌های غنچه از جمله روغن مولتی ویتامین غنچه به تمامی نکات فوق توجه ویژه‌ای شده است.

علت بوی بد روغن مایع چیست؟

وجود بوی بد در روغن مایع، دلایل مختلفی دارد. بوی بد در روغن مایع ممکن است از خط تولید گرفته تا فروشگاه‌ها و حتی در خانه ایجاد شود. از جمله مواردی که تاثیر زیادی در بوی بد روغن دارد به شرح زیر است:

- عدم بو زدایی در فرآیند تولید و تصفیه روغن
- استفاده از بطری‌های فاسد و نامرغوب
- بسته بندی‌های غیر استاندارد
- ایراد در درب روغن مایع
- تابش مستقیم نور خورشید و گرما به ظرف روغن مایع
- نگهداری غیر اصولی از بطری‌های روغن در فروشگاه یا خانه
- مصرف مجدد روغنی که قبلاً استفاده شده است

همچنین گذشتن تاریخ انقضای روغن مایع باعث ایجاد بوی بد در روغن مایع می‌شود، به این مورد نیز توجه داشته باشید.

از بین بردن بوی بد روغن مایع

روغن در کارخانه طی فرایندی تصفیه و بوزدایی می‌شود. با این حال ممکن است، زمانی که به دست شما می‌رسد به دلیل نگهداری نادرست، بوی بدی داشته باشد. مصرف روغن مایعی که بوی بد دارد، به هیچ وجه توصیه نمی‌شود. علاوه بر این، برای از بین بردن بوی بد آن نباید کاری انجام دهید؛ زیرا، یکی از نشانه‌های فساد روغن، بوی بد آن است.

برخی از روغن‌های مایع وجود دارند، که شاید بوی آنها برای شما بد باشد؛ اما، در حقیقت بوی حاصل از خود محصول است. به عنوان مثال روغن زیتون یا روغن حیوانی برای برخی از افراد بوی نامطبوعی دارد و این امر دلیلی بر بی‌کیفیت یا فاسد بودن این نوع از روغن‌ها نیست.



نگهداری روغن مایع در یخچال

دمای یخچال نسبت به دمای خانه سردتر است، به همین دلیل نگهداری برخی از مواد غذایی در مکانی خشک و خنک برای ماندگاری توصیه می‌شود؛ اما، روغن‌ها از جمله مواردی مانند روغن حاوی توکوفرول از این قاعده مستثنا هستند. دمایی که برای نگهداری روغن مایع توصیه می‌شود، بین ۱۴ تا ۲۶ درجه سانتی گراد است.

بنابراین، نگهداری روغن در یخچال مناسب نیست و باعث افزایش غلظت در روغن‌های مایع می‌شود. علاوه بر این، وجود رطوبت داخل یخچال می‌تواند باعث خرابی روغن مایع شود. اگر محل زندگی شما دمای بالایی دارد، استفاده از یخچال برای جلوگیری از فاسد شدن روغن مایع اشکالی ندارد؛ اما، بعد از درآوردن روغن از یخچال، بلافاصله از آن استفاده نکنید. (روغن‌های ویژه‌ی سالاد، از این قاعده مستثنی هستند.)

برای استفاده از روغن مایع، ابتدا صبر کنید تا دمای روغن با دمای محیط یکسان شود. همچنین می‌توانید، از ظروف مخصوص روغن برای نگهداری روغن خود داخل یخچال استفاده کنید.

آیا روغن جامد خراب می‌شود؟ عوامل آن چیست؟

روغن جامد یا مایع فرقی ندارد، تقریباً تمام عواملی که باعث خرابی روغن مایع می‌شود، برای روغن جامد نیز صدق می‌کند. عوامل خرابی روغن جامد به شرح زیر است:

اکسیژن

هوا یا اکسیژن باعث اکسید شدن روغن می‌شود. زمانی که روغن به حالت اکسیداسیون در بیاید، بو و طعم طبیعی آن از دست رفته و باعث ایجاد بوی نامطبوع و طعم بد می‌شود.

نور و حرارت

نور مستقیم و حرارت، از مهم‌ترین عوامل فاسد شدن مواد غذایی به ویژه روغن به شمار می‌رود. تابش نور به سطح روغن جامد باعث ایجاد حالت مایع در آن می‌شود، همین امر سرعت فرایند اکسیداسیون آن را بالا می‌برد. از این رو به هیچ وجه روغن جامد را در معرض نور یا حرارت قرار ندهید.

با قرار گرفتن روغن در معرض تابش نور و فاسد شدن روغن، خواص روغن از جمله خواص امگا ۳، ۶ و ۹، ویتامین دی، ویتامین ای و ... از بین می‌رود.

وجود رطوبت در روغن جامد سرعت رشد باکتری‌ها، میکروب‌ها و ویروس‌ها را در روغن بالا می‌برد. کپک یکی از نشانه‌های وجود رطوبت در روغن است.

روش نگهداری روغن حیوانی در فریزر

به دلیل اینکه هیچ ترکیب شیمیایی داخل روغن حیوانی نیست، این روغن صد در صد طبیعی بوده و فاسد نمی‌شود. به همین دلیل نگهداری از آن راحت است؛ اما، اگر قصد نگهداری روغن حیوانی داخل فریزر را دارید، آن را به قسمت‌های کوچک تقسیم کنید و در ظرف‌هایی دربسته قرار دهید.

ماده اصلی موجود در روغن حیوانی، دوغ است. اگر روغن حیوانی را در فضای گرم قرار دهید، دوغ موجود در آن آب شده و روی سطح روغن حیوانی انباشته می‌شود. باید دوغ کاملاً از روی روغن برداشته شود، در غیر این صورت، باعث ایجاد کپک خواهد شد. ویتامین ای نیز یکی از خاصیت‌های موجود در روغن حیوانی است که در روغن حاوی توکوفرول نیز وجود دارد.

جمع بندی

روغن‌های خوراکی نیز مانند تمام مواد خوراکی دیگر، تاریخ انقضا و شرایط نگهداری خاصی دارند که در صورت رعایت نشدن، فاسد می‌شوند. بطری و ظرفی که روغن در آن نگهداری می‌شود یکی از عوامل مهم ماندگار یروغن است چرا که از ورود عوامل خارجی مانند اکسیژن، حرارت، رطوبت و ... به روغن جلوگیری می‌کند. بسته‌بندی‌های مات نیز از تابش مستقیم نور به روغن جلوگیری می‌کنند اما بسته‌بندی‌های شفاف هم در صورتی که از مواد اولیه مناسبی تهیه شده باشند، مقاومت بالایی در برابر این عوامل خارجی دارند، از جمله بطری‌های شفاف حاوی مواد آنتی UV. به طور کلی، باید نکات اولیه را در نگهداری از روغن‌های مایع رعایت کنید تا روغن شما بیشترین ماندگاری را داشته باشد.