

Cómo almacenar arroz

Introducción detallada :

Como alimento común en la vida diaria, el arroz está disponible en casi todas las familias. El arroz es un alimento nutritivo y una ingesta adecuada es de gran beneficio para la salud humana. Es mejor comer el arroz lo antes posible después de comprarlo. No es adecuado almacenarlo durante mucho tiempo, de lo contrario se propensa al moho, la pérdida de nutrientes y el mal sabor.

Si tiene mucho arroz en su casa y no puede comerlo todo de una vez, ¿cómo puede almacenarlo por mucho tiempo? Los principales factores que afectan el tiempo de almacenamiento del arroz son la temperatura, la humedad y el oxígeno. Es mejor almacenar el arroz en un ambiente seco y sellado y no exponerlo al aire. Hay varias formas de conservar el arroz.



1. Método de conservación anaeróbico

Primero coloque el arroz en un lugar ventilado, extiéndalo al aire, pero no lo exponga al sol, espere hasta que el arroz esté seco, luego coloque el arroz en una bolsa de plástico no tóxica y menos permeable al aire, selle la bolsa herméticamente y colóquela en un lugar fresco y seco, esto puede extender la vida útil del arroz.

2. El método de mantener las algas marinas contra los insectos.

Las algas secas tienen una gran capacidad de absorción de humedad y también tienen el efecto de matar a los insectos e inhibir el moho. Cuando almacene arroz, mezcle el arroz y las algas en una proporción de uno a uno. Después de unos diez días, el kelp se saca y se seca, y luego se vuelve a colocar en el arroz, y se repite varias veces, puede prevenir eficazmente el mildiú del arroz y los insectos.

3. Método de almacenamiento higroscópico de cenizas vegetales

Ponga una capa de ceniza vegetal en el fondo del recipiente de arroz agrandado. Lo mejor es poner la planta en una bolsa de gasa y colocarla en el fondo del recipiente. El arroz debe soplar y secarse.

de verterlo en el recipiente, cubrirlo con una tapa y colocarlo en un lugar fresco y seco. Se puede almacenar durante más tiempo en un lugar ventilado.

4. Método de conservación de las cenizas espinosas

Zanthoxylum bungeanum es un tipo de antioxidante natural, tiene un sabor especial y tiene el efecto de repeler insectos. También puede conservar bien el arroz. Puede poner decenas de granos de pimienta en una olla, agregar un poco de agua, hervir el sabor de la pimienta, apagar el fuego, poner el arroz en una bolsa, luego poner la pimienta en el agua, sacarla a secar después de que esté remojada, y luego ponerla en la bolsa.



Además, envuelva varios paquetes de granos de pimienta con una gasa y colóquelos en la parte superior y inferior de la bolsa de arroz.

Apriete la boca de la bolsa de arroz. Coloque el arroz en un lugar fresco y ventilado para evitar que crezcan insectos. El arroz durará más.

Las anteriores son varias formas sencillas y convenientes de conservar el arroz. La línea de producción de arroz puede producir arroz de alta calidad y el tiempo de conservación es relativamente largo.

¿Qué debo hacer si el arroz está realmente desparasitado?

En primer lugar, si no hay muchos gusanos y el momento del descubrimiento es temprano, puede verter el arroz, ponerlo en un lugar fresco y ventilado, dejar que los gusanos se arrastren y luego tamizarlo. Básicamente no hay problema y puedes comerlo como de costumbre.

Si hay más gusanos, puede usar fosfotazina más ácido orgánico para fumigar y matar. Coloque el arroz y los gusanos junto con la bolsa en una bolsa de plástico bien sellada, es decir, una bolsa de fumigación, y coloque una taza o tazón en la bolsa de fumigación y coloque 50 gramos de vinagre en ella.

Si el grano no excede los 500 gramos, simplemente envuelva un gramo de fosforo de zinc en papel y coloque en una taza o bol que contenga vinagre, sin remover, selle inmediatamente la boca de la bolsa de fumigación. Después de sellar durante cinco a diez días, se pueden matar todas las plagas del interior. Después de eso, el aire se dispersa durante dos o tres días y se extraen el agua de vinagre y los residuos.

Si ha pasado mucho tiempo desde que se descubrió que el arroz contiene lombrices y las lombrices se han esparcido por todo el arroz, el arroz ya no es comestible en este momento y se puede alimentar a por ejemplo, otros animales.

El contenido de hoy se presenta aquí. Espero que te sea de ayuda después de leerlo. Además, la Línea de Producción de Arroz, como equipo especial para la producción de arroz, tiene un proceso de procesamiento muy riguroso. La calidad del arroz es superior y segura, y la vida útil es relativamente larga. El mejor equipo para procesar arroz.