

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

المعلبات





الحقيقة الموجودة في المعلّبات!

إنها الأغذية المعلّبة المصنّوفة على أرفف السوبرماركت و المتاجر، جاهزة في متناول يديك، في أي وقت. ، مختلف أنواع الخضار والفاكهة متوفرة لك، في كل المواسم وعلى مدار السنة.

لكن... عندما تقرر شراء أي من هذه المعلبات، احرص على التأكد من تاريخ الصلاحية ونظافة المنتج، أي الغلاف إذا كان سليماً أو متسخاً، لأن ذلك يشير إلى مدة التخزين إذا كان جديداً أو قديماً! وعندما يصبح في المنزل، فمن المفضل اتباع نظام ما يدخل أولاً يستخدم أولاً. يعني استخدام المنتجات الأقدم. أما المعلبات الحديثة، يمكنك وضعها خلف تلك الموجودة مسبقاً في الخزانة.

إلى متى يبقى الاغذية المعلبه صالحه للاكل؟

تدوم صلاحية الأغذية المعلبة طويلاً ولكن ليس لعدة سنوات، إذ لا ينصح باستخدامها بعد سنين من شرائها. كما أن العلب التي تحتوي على مواد حمضية عالية كالعصائر، الطماطم، الفاكهة والمخللات يمكن تخزينها لمدة تتراوح من 12 إلى 18 شهراً. أما بالنسبة للأغذية المعلبة ذات المواد الحمضية القليلة كمنتجات اللحم والخضار فيمكن تخزينها من 2 إلى 4 سنوات. ومع مرور الوقت، يحتمل أن تتأثر جودتها كالتغيير في لونها وقوامها.



إين يمكنني تخزين الأغذية المعلبة؟

يستحسن دائماً تخزين الأغذية المعلبة في مكان جاف وعلى درجة حرارة معتدلة البرودة، بعيداً عن الحرارة المرتفعة مثل أشعة الشمس أو بالقرب من الفرن. إذ يحفظها من الصدأ الذي قد يسبب تسرباً من العلبة وبالتالي تلف الأغذية.

هل يمكن تسخين الأغذية المعلبة وهي ما تزال في العلبة؟

لا ينصح بهذه العادة، فقط إن دعت الحاجة، وطبعاً مع الحرص على نزع الغطاء من أجل عدم تعريض العلبة للضغط. كما أن العلبة التي تمّ فتحها، يمكن تغطيتها بقطعة من الألومينيوم، من ثمّ توضع في ماء ساخن وتغلى على نار خفيفة. لا تسخن أبداً العلبة في المايكرويف.

ما الذي ينبغي أن أقوم به إذا كانت العلبة متضررة؟

إفحص العلب قبل فتحها لتتأكد من بعض علامات صلاحيتها. مثلاً، إن الغطاء المنتفخ، العلبة المعوجة أو التي تتسرب منها الأغذية هي من علامات التلف. وعندما تفتح العلبة، انتبه إلى بعض العلامات الأخرى مثل فوران السائل من العلبة، رائحة كريهة أو عفن. لا تتذوق أو تستعمل الأغذية المعلبة التي تظهر عليها علامة التلف. إرميها في الحال، فهي لا تصلح أبداً للأكل.

كيف يمكن تخزين الأغذية المعلبة إذا تمّ فتحها؟

متى فُتحت العلبة، تصبح عرضة للفساد. لذا، يفضل دائماً طبخها أو وضعها في الثلاجة على الفور. وللمحافظة على طعمها، ينبغي أن تحفظ بأوعية بلاستيكية أو زجاجية ثم تُبرّد. بعد ذلك، ينبغي استخدامها خلال 3 أو 4 أيام كحد أقصى.