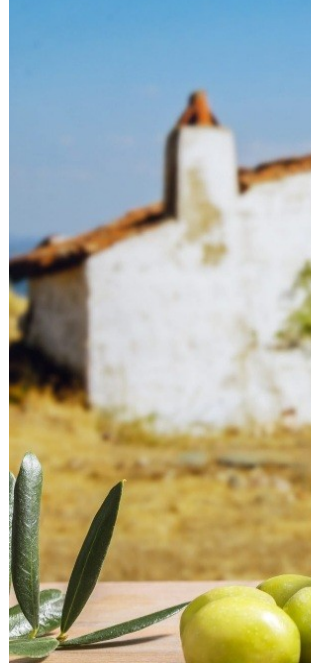


منها وضعه بالثلاجة... خبراء يحذرون من طرق خاطئة بتخزين زيت الزيتون



حذر خبراء من طرق خاطئة في تخزين زيت الزيتون بينها وضعه في الثلاجة بحسبهم، ما قد يؤثر بشكل كبير على جودته وطعمه.

وينصح الخبراء العاملون في مؤسسة بريطانية متخصصة في اختبارات الأغذية "بتخزين زيت الزيتون في مكان بارد ومظلم بعيداً عن الضوء والحرارة والأكسجين، لضمان الحفاظ على جودته لفترة أطول"، مشيرين إلى أن: "الاحتفاظ بزيت الزيتون في خزانة بعيدة عن هذه العوامل، يساعد في إطالة عمره ومنع تلفه السريع".

ولا يوصي الخبراء، بتخزين زيت الزيتون في الثلاجة، حيث إن درجات الحرارة المنخفضة قد تؤثر على قوامه ونكهته، كما أن الأمر لا يقتصر على مكان التخزين فقط، بل أيضاً نوع العبوة التي يعبأ فيها زيت الزيتون.

وينصحون بتجنب الزيت الذي يعبأ في زجاجات بلاستيكية شفافة، حيث إن الضوء الذي يمر من خلالها قد

يؤثر سلباً على نكهة الزيت، ويفضل أيضاً استخدام عبوات زجاجية داكنة تمنع الضوء وتحافظ على جودة الزيت.

وأوضح الخبراء أيضاً، أنه: "عند فتح زجاجة زيت الزيتون، يبدأ الزيت في التفاعل مع الأكسجين، ما يؤدي إلى تدهوره بسرعة لذا، يجب استخدامه في غضون شهرين من فتح الزجاجة للحصول على أقصى استفادة من طعمه وفوائده الصحية وتجنب طرق التخزين الخاطئة".