موقع ينصح بعدم حفظ التوابل والبهارات في الثلاجة..لماذا؟

وفقاً لموقع WeChat الصيني لا ينصح بحفظ التوابل والفواكه الاستوائية والخضروات المخللة في الثلاجة.

ويشير كاتب الموضوع، إلى أن الكثيرين ينظرون للثلاجة كخزانة يمكن وضع فيها كل شيء. ولكن هذه نظرة غير صحيحة وقد تشكل خطورة على الحياة.

ويضيف، أولا ، من الخطأ حفظ التوابل والبهارات في الثلاجة، مثل اليانسون والفلفل، لأنها في الثلاجة تمتص الرطوبة، وبالتالي تبدأ بإنتاج سموم فطرية تسبب أمراض الكبد.
وبالإضافة إلى ذلك، من الخطأ حفظ الفواكه الاستوائية في الثلاجة مثل الموز والليتشي وغيرها لأنها تفقد فوائدها وتتحلل بسرعة بسبب الرطوبة، كما أن البيئة منخفضة الحرارة، تساعد على تكاثر البكتيريا في الفواكه وإنتاج السموم الفطرية. كما لا ينصح بحفظ منتجات المعكرونة مثل الشعيرية غير المطبوخة في الثلاجة أيضا.

ويشير الكاتب، إلى أنه لا ينصح بحفظ الخضروات المخمرة في الثلاجة أيضا وكذلك الأعشاب الطبية، لأن

وجودها بجانب المواد الغذائية خلال فترة طويلة تمتص الرطوبة وتتوغل فيها بكتيريا مختلفة، ما يفقدها جميع خصائصها المفيدة.