

بند برنج چیست ؟ و راه های تشخیص برنج بندی

بند برنج یکی از شاخصه های تشخیص کیفی برنج در هنگام [خرید برنج](#) است. برنج یکی از محصولات کشاورزی شمال ایران است که امروزه قوت دوم مردم ایران به شمار می رود، و هر ایرانی به طور متوسط سالانه ۳۵ کیلوگرم برنج مصرف می کند که این میزان حدود ۹۶ گرم به صورت روزانه است. به همین دلیل میزان مصرف برنج در کشور میزان بسیار بالایی بوده که این میزان حدود ۳ هزار تن می باشد. با این تفاسیر مشخص می شود که بازار برنج در ایران مشتاقان و مشتریان زیادی داشته، و همین مساله به عاملی تبدیل شده که، بسیاری از افراد از آن با تقلب و حيله سودآوری می کنند. برای مثال گاه مشاهده می شود که در یک کیسه برنج خریداری شده ترکیبی از برنج های کم کیفیت و مرغوب قرار داده می شود، و به عنوان برنج درجه یک به فروش می رسد که، این مساله تا زمان مصرف و پخت برنج قابل تشخیص نیست. و یا اینکه کم فروشی در کیسه های برنج صورت می گیرد و به عنوان یک میزان مشخص به مشتریان تحویل داده می شود. خوشبختانه بسیاری از خریداران برنج امروزه با تقلب های موجود در این حوزه آشنا هستند، و در زمان خرید به آنها توجه دارند. اما یکی از مسائلی که هنوز هم برای بسیاری از افراد ناشناخته است مساله بند برنج است. بند یا برنج بندی محصولی است که کیفیت پایین تری نسبت به برنج های معمولی دارد، و ما در این متن قصد داریم پیرامون این موضوع به شما نکاتی را آموزش دهیم. توصیه داریم برای دانستن و آگاهی در مورد این موضوع ادامه این متن را مطالعه نمایید.



بند برنج چیست؟ چرا برنج بند می زند ؟

بند برنج یا ترک برداشتن دانه برنج اتفاقی است که پس از برداشت برنج اتفاق می افتد. برنج محصولی است که پس از برداشت آن باید صبر و حوصله به خرج داد تا رطوبت اولیه آن از دست برود. برای این کار باید به شیوه معمول و سنتی، برنج پس از برداشت مدتی در دمای معمولی قرار داشته باشد تا دانه های آن رفته رفته رطوبت خود را از دست بدهند و در اصطلاح خشک شوند. اما متأسفانه بعضی از کشاورزان بی حوصله برای انجام این فرآیند عجل می باشند و برای خشک کردن دانه های برنج از بادهای مصنوعی و یا نور خورشید استفاده می کنند. این عامل باعث می شود که در ساختار کلی دانه های برنج بر اثر باد، گرما و رطوبت موجود در برنج شکست اتفاق افتاده، و این دانه ها از دورن دچار شکستگی شوند. به این اتفاق در اصطلاح بند گفته می شود. برنجی که چنین سرنوشتی برای آن رقم بخورد به برنج بندی شهرت می یابد.

بند برنج چه مشکلی به وجود می آورد ؟ و اگر برنج بند دار شد چه کار کنیم؟

بند برنج در شکل ظاهری برنج قابلیت تشخیص ندارد اما پس از پخت اثرات مخرب خود را نشان می دهد. بند باعث می شود که برنج پخته شده در هنگام جوشیدن لعاب پس دهد و خرد شود، و همچنین در زمان دم کشیدن به یکدیگر چسبیده و حالت خمیری پیدا کند. در نتیجه از این برنج می توان برای مواردی مثل آش و یا سوپ استفاده کرد. همچنین بند برنج در مواردی باعث از دست رفتن عطر برنج نیز می شود، و این به معنای از دست رفتن کیفیت برنج می باشد. این عامل کیفیت و استحکام برنج را کاهش می هد و در بعضی موارد توصیه می شود برای جلوگیری از شفته شدن برنج، مدت زمان جوش آن را کم کرده زمان بیشتری را به دم کشیدن آن اختصاص داد. این عامل در حالت کلی این محصول را بی کیفیت می کند. به همین دلیل لازم و ضروری است برای شناخت و تشخیص برنج بندی در هنگام خرید به این نکته توجه شود. در ادامه متن در مورد راه های تشخیص برنج بندی مطالبی ارائه می شود.



چگونه هنگام خرید متوجه شویم در برنج بند وجود ندارد؟

بند معمولا در ساختار درونی دانه برنج اتفاق می افتد و همین مساله باعث می شود که نتوان این مورد را از روی شکل ظاهری دانه تشخیص داد. اما برای تشخیص این نوع برنج می توان یک آزمایش ساده را در هنگام خرید برنج انجام داد. این عامل باعث می شود که دانه برنج از استحکام خوبی برخوردار نباشد. در نتیجه در اثر اولین ضربات و فشارها این دانه خرد می شود. در زمان خرید برنج می توانید یک مشت از برنج را برداشته و میزان دانه های خرد آن را بررسی کنید. اگر تعداد دانه های خرد در برنج زیاد باشد به احتمال زیاد اشکال بند برنج در این محصول وجود دارد. اما با قاطعیت نمی توان در این مورد اظهار نظر کرد. به همین دلیل توصیه می شود راه حل دیگری را امتحان کنید. بند معمولا با فشردن برنج خود را نشان می دهد. در زمان خرید برنج بهتر است یک مشت از آن را برداشته و در کف یک دست خود بریزید. سپس با دست دیگر برنج ها را کف ساب می کنیم. این کار هم عطر برنج را نمایان می سازد و هم باعث تشخیص این مورد می شود. اگر برنج موجود دارای بند باشد، پس از کف ساب کردن شاهد آن خواهیم بود که دانه های برنج خرد شده اند.

چگونه از برنج در مقابل بند برنج حفاظت کنیم؟

بند برنج باعث از بین رفتن کیفیت برنج می شود، و نمی توان از آن غذاهای مناسبی تهیه کرد. به همین دلیل توصیه می شود حتی برنج های خریداری شده را نیز از این خطر محفوظ داشت. برای انجام این کار توصیه می شود که برنج های خود را در یک مکان ثابت نگهداری کرده و از تغییرات دمایی بالا و همچنین رطوبت گرفتن برنج جلوگیری کنیم. زیرا با رطوبت گرفتن برنج امکان رخ دادن بند دوباره امکان می یابد. برای تشخیص بند برنج موارد ذکر شده در این مقاله را مد نظر قرار دهید، و یا اینکه از فروشگاه های معتبر برنج مورد نیاز خود را خریداری نمایید.

برای دریافت مشاوره رایگان در مورد برنج با شماره زیر تماس بگیرید

۰۹۹۰۶۶۴۴۵۰۰