

اگر باز در محصول کپک زدگی مشاهده شد، کافی است بخش کپک زده را به صورت عمیق جدا کرده و یک لایه روغن در سطح آن بمالید تا عمل اکسیژن‌رسانی متوقف و از تشکیل کپک جلوگیری شود. در غیر این صورت می‌توانید رب را داخل فریزر نگهداری کنید.

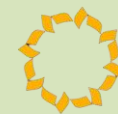


از خرید رب‌های بی‌نام و نشان و فاقد تاریخ مصرف و مجوز بهداشت خودداری کنید. در رب‌های تقلبی به دلیل استفاده از مواد نامطلوب و عدم انجام فرآیند پاستوریزاسیون از مواد رنگ‌دهنده و نگهدارنده استفاده می‌شود. این رب‌ها معمولاً بسیار پررنگ و بدون مزه بوده و گاهی نیز به دلیل استفاده از مواد نگهدارنده در بیرون از یخچال هم کپک نمی‌زنند.

منبع: سازمان ملی استاندارد و تحقیقات صنعتی

رب گوجه فرنگی بعد از باز شدن باید داخل یخچال نگهداری شود. اگر رب خریداری شده در قوطی فلزی است پس از باز کردن درب آن حتماً رب را درون ظروف شیشه‌ای و دردار نگهدارید.

یکی از اتفاقات طبیعی که برای این محصول می‌افتد کپک زدگی آن است. که به‌خاطر شرایط نامطلوب نگهداری ایجاد می‌شود. بنابراین برای جلوگیری از کپک زدگی رب در یخچال دمای آن را به دمای ۴ درجه سانتیگراد برسانید، در یخچال را زیاد باز و بسته نکنید، بیش از حد ظرفیت یخچال را پر نکنید، از قرار دادن میوه و سبزی آلوده در یخچال خودداری کنید.



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری
سازمان امور دارو
دانشگاه شهید بهشتی

توصیه‌هایی برای خرید و نگهداری رب گوجه فرنگی



اداره بهداشت و سلامت دانشگاه الزهراء

سال ۱۴۰۳