

أخصائي يكشف 5 علامات تؤكد أن زيت القلي أصبح غير صالح للاستخدام

23 فبراير، 2026



حذّر أخصائي سلامة وجودة الغذاء فهد السعيد من استخدام زيت القلي في حال ظهور علامات تدل على فساد، مؤكداً أن استمرار استخدام الزيت غير الصالح قد يعرّض الصحة لمخاطر كبيرة.

وأوضح السعيد عبر حسابه على منصة إكس: أن هناك مؤشرات واضحة تستوجب تغيير الزيت فوراً، أبرزها:

1. تغيّر اللون إلى داكن أو إلى درجة تشبه لون الشاي.
2. صدور رائحة كريهة أو نفاذة أو رائحة تشبه الصابون.
3. زيادة ملحوظة في اللزوجة وارتفاع كثافة الزيت.
4. انخفاض نقطة التدخين بحيث يبدأ الزيت بالتدخين عند درجات حرارة أقل من المعتاد.
5. ظهور رغوة وفقااعات زائدة لا تتلاشى بسرعة أثناء القلي.

وشدّد على أهمية الانتباه لهذه العلامات حفاظاً على سلامة أفراد الأسرة، مؤكداً أن الوقاية تبدأ من المطبخ.