

أخصائي يكشف أفضل طرق حفظ التمر المكنوز والمفرغ من الهواء

5 مارس، 2026



كشف أخصائي سلامة وجودة الغذاء فهد السعيد عن أفضل الطرق للحفاظ على جودة التمر والرطب وإطالة مدة صلاحيتهما.

وأوضح أن أفضل طريقة لحفظ التمر المكنوز والمفرغ من الهواء هي وضعه خارج الثلاجة في درجة حرارة الغرفة مع ضرورة إبعاده عن أشعة الشمس المباشرة.

وأضاف أن التبريد في الثلاجة يعد الطريقة الأفضل لحفظ الرطب، حيث يساعد على الحفاظ على جودته لفترة أطول.

وأشار إلى أنه يمكن أيضاً تجميد الرطب في الفريزر، وهي طريقة فعالة لتمديد مدة صلاحيته والحفاظ عليه لفترة أطول.