

لماذا تعيش الفراولة المجفدة حتى 25 عامًا؟.. مختص يوضح

1 أبريل، 2026



أكد أخصائي سلامة وجودة الغذاء فهد السعيد أن تقنية التجفيد (التجفيف بالتجميد) تُعد من أبرز التقنيات الحديثة التي تسهم في تعزيز مفهوم الأمن الغذائي، لما توفره من قدرة عالية على حفظ الأغذية لفترات طويلة دون التأثير الكبير على قيمتها الغذائية.

وأوضح أن التجفيد هو عملية يتم فيها تجفيف المواد الغذائية بعد تجميدها، من خلال التحكم في الضغط لتبخير الماء عبر عملية

“التسامي”، حيث يتحول الماء من الحالة الصلبة مباشرة إلى الغاز دون المرور بالحالة السائلة، ما يساعد في الحفاظ على خصائص الغذاء وجودته.

وأشار إلى أن مدة صلاحية الفراولة المجمدة بهذه التقنية قد تتراوح بين 10 إلى 25 عامًا، مع إمكانية تراجع الجودة تدريجيًا بمرور الوقت، لافتًا إلى أنه بعد فتح العبوة يُنصح باستخدامها خلال فترة تتراوح من 6 إلى 12 شهرًا، مع ضرورة حفظها في وعاء محكم الإغلاق وفي مكان بارد وجاف ومظلم لضمان بقائها بجودة عالية.