

بالفيديو.. أخصائي جودة وسلامة الغذاء يحذر من أخطاء تخزين اللحوم في عيد الأضحى.. ويكشف مدد الحفظ الصحيحة

23 ما يو، 2026



قدّم أخصائي جودة وسلامة الغذاء فهد السعيد مجموعة من النصائح المهمة لحفظ اللحوم بطريقة صحيحة، محذراً من أخطاء شائعة قد تتسبب في فسادها وفقدان جودتها.

وأوضح السعيد، خلال ظهوره عبر قناة الإخبارية، أن من أبرز الأخطاء تخزين اللحوم داخل أدراج الثلاجة، لأن ذلك يمنع تدوير الهواء البارد بشكل جيد، ما يؤدي إلى فساد اللحوم وظهور الروائح الكريهة.

وأشار إلى أن تخزين قطع اللحوم الكبيرة فوق الصغيرة يعد من الممارسات الخاطئة أيضاً، مؤكداً أن الأفضل هو تبريد اللحوم أولاً ثم تجميدها، وفق توصيات الجهات المختصة.

ونصح بتقسيم اللحوم إلى كميات مناسبة لاحتياج الأسرة ووضعها في أكياس منفصلة، لتجنب إعادة التجميد بعد إذابتها، لما قد يسببه ذلك من أضرار على جودة وسلامة اللحم.

وبيّن أن قطع اللحوم الصغيرة يمكن حفظها في الثلاجة من 3 إلى 5 أيام، بينما تبقى صالحة في الفريزر من 4 إلى 6 أشهر.

وأضاف أن اللحم المفروم والبرغر يُعدان من أكثر أنواع اللحوم

حساسية، إذ يمكن حفظهما في الثلاجة من يوم إلى 3 أيام فقط، بينما تمتد مدة حفظهما في الفريزر إلى 4 أو 5 أشهر.

كما أوضح أن اللحوم المطبوخة تبقى صالحة داخل الثلاجة من 3 إلى 4 أيام، وفي الفريزر من شهرين إلى 3 أشهر.

https://x.com/MSc_Fahad/status/2057960347781238987