

आहार विशेषज्ञ से बातचीत...



प्रश्न : क्या अण्डे उबाल कर फ्रिज में रख सकते हैं। यह कितने दिन तक रह जाएँगे। क्या फ्रीजर में भोजन फ्रीज करके दो—तीन हफ्ते तक रख सकते हैं।

— आशा शर्मा, गुलमोहर कॉलोनी, भोपाल

उत्तर : दरअसल यह माना जाता है कि आपके फ्रिजर का ताप शून्य डि. पर रहेगा और फ्रिज का चार डि. से कम पर रहेगा, परन्तु यह होता नहीं है क्योंकि फ्रिज खुलता रहता है। पहली बात तो यह है कि अण्डे दरवाजे में रखने नहीं चाहिए क्योंकि यहाँ का ताप डिग्री से कहीं अधिक होता है। इसलिए अण्डे आपको फ्रिज के शैल्फ पर रखने चाहिए, दरवाजे में नहीं। एक सप्ताह के भीतर आपको इनका उपयोग कर लेना चाहिए। उबले अण्डे भी एक सप्ताह के भीतर उपयोग कर लें। कच्चे अण्डे की पीलक पानी में दो दिन तक फ्रिज में रख सकते हैं, सफेदी बहुत जल्दी खराब हो जाती है।

फ्रीजर में खाना जब बर्फ में जम जाता है तो इसका अर्थ यह नहीं कि उसके हानिकारक कीटाणु नष्ट हो गये। वे केवल सो जाते हैं, जितनी बार आप उसे निकाल कर कम ताप पर लाएँगे वो उतनी ही जल्दी खराब होगा। फ्रीजर में रखा खाना भी एक हफ्ते से अधिक न रहने दें।

प्रश्न : क्या मधुमेही गाजर एवं चुकन्दर अपने खाने में उपयोग कर सकते हैं?

— ऊषा सोनी, भोपाल

उत्तर : ज़रा नीचे दी गई तालिका पर गौर करें :-

भोज्य पदार्थ (100 ग्राम)	प्रोटीन	कार्बोज	ऊर्जा
गाजर	0.9	10.6	48
चुकन्दर	1.7	8.8	43

अपने प्रश्नों के उत्तर के लिये सम्पर्क करें -

श्रीमती अमिता सिंह

कॉटेज नं. 4, पैलेस रोड, एहमदाबाद एरिया, भोपाल-462001

या amita56@rediffmail.com या 9827255476