

בכוש שרות

ייעוץ והכוונה בכשרות

הנחיות לבריירת אורז



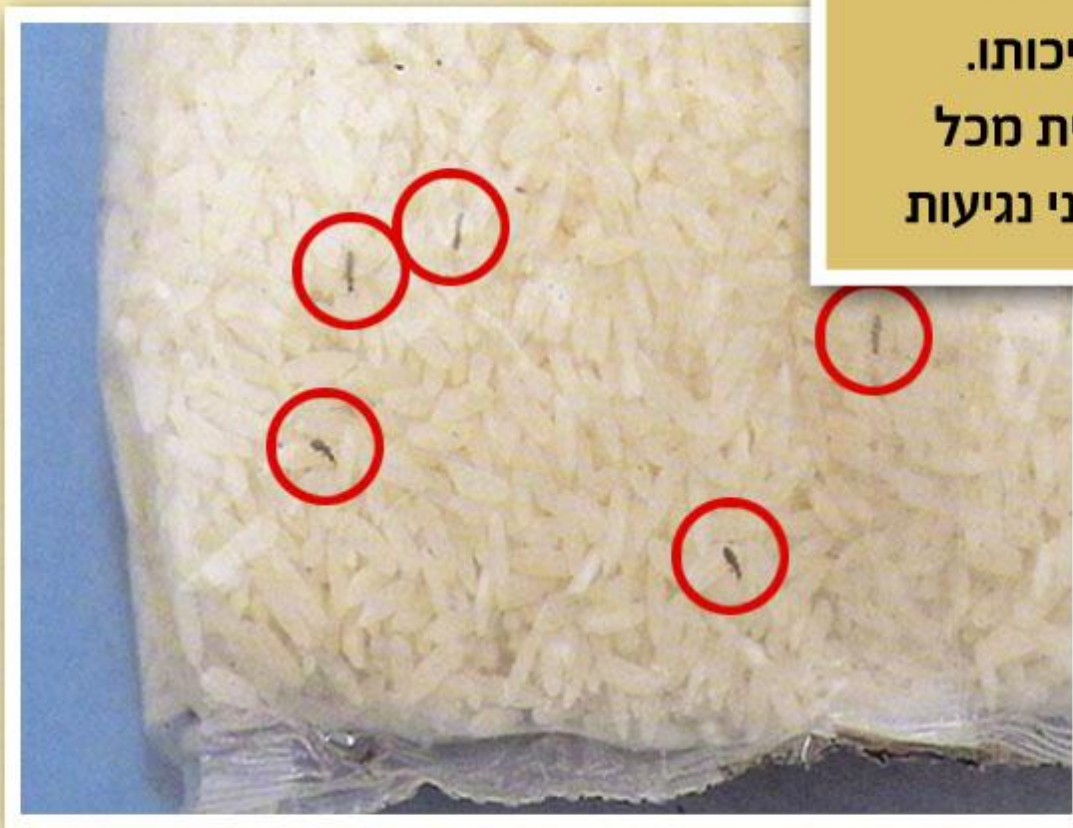
**אחסון לא נאות בתקופת הקיץ
גורם לנגיעות של חרקי מחסן**



**בתקופה זו נפוצים סוגים
שונים של חרקי מחסן:
חיפושית הקמח
חדקונית האורז
אורזית משוננת חזה
זרעית השועית
חיפושית הטבק
נובר התבואה
עש הקמח**



**כבר בשלב קניית המוצר
יש לבדוק את איכותו.
יש להתבונן בשקית מכל
צדדיה ולחפש סימני נגיעות**



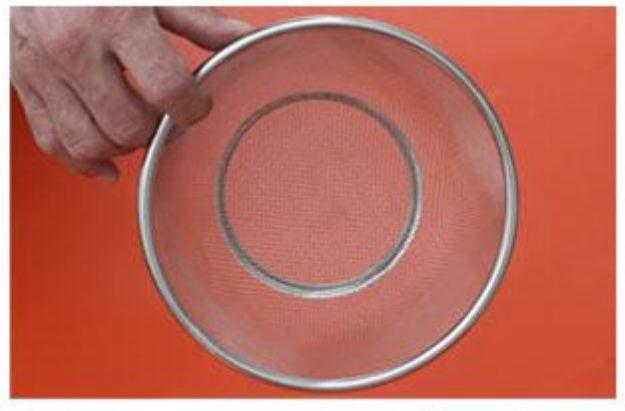
כבר בשלב קנית המוצר
יש לבדוק את איכותו.
יש להתבונן בשקית מכל
צדדיה ולחפש סימני נגיעות



המלצה לדרך הברירה:


1. מסננים כמות סבירה של אורז דרך רשת חלון. מומלץ לבצע את הסינון מעל משטח בצבע כתום.





ניתן להשתמש בכל
מסננת ביתית
שהאורז לא נופל דרכה





2. יש להתבונן במה שנפל, ולבדוק האם יש תנועה של חרקים או שאריות שלהם.

3. יתרונות משטח בצבע כתום: ניתן לראות
בבירור חרקים לבנים, שחורים וחומים.





4. הבדיקה מתבצעת
בין גרגרי האורז

בכשרות

ייעוץ והכוונה בכשרות



בין הגרגרים אפשר למצוא
חרקים או שאריות שלהם





על רקע המשטח הכתום קל יותר
להבחין בתולעת אף שצבעה דומה
מאוד לצבעם של גרגרי האורז.





**לעיתים, אפשר לראות פגמים שונים על גרגרי האורז,
כתוצאה מתופעות טבעיות שהיו במהלך הגידול או האחסון.
פגמים אלו אינם מעידים על נגיעות באורז ואין צורך להסירם.
דוגמאות לפגמים אלו:**

**גרגר סדוק, גרגר ובו נקודה שחורה או אזור שחור, גרגר בצבע
חום-אדום, גרגר ובו כתם לבן בולט או נקודה לבנה בקצהו,
שקע בקצה הגרגר.**



לסיכום:

- יש לבדוק את איכות האורז לפני הקניה.
- יש לסנן את האורז במסננת, רצוי על גבי משטח כתום.
- יש להתבונן בחלקיקים שנשרו.
- יש לפזר את האורז ולבדוק בין הגרגרים.



קורסים סדנאות וימי עיון בכשרות

בקרו אותנו באתר האינטרנט

www.kosharot.co.il

משרד - 02-6569352

להזמנת פיקוח כשרות בארועים: 052-5665262