

چگونه یخ درست کنیم؟

چگونه یخ درست کنیم

یخ حالت جامد آب است که کلیه خواص شیمیایی آن را دارد اما خواص فیزیکی آن از آب متفاوت است. از جمله خواص فیزیکی متفاوت یخ ، چگالی آن است که 0.9 گرم در هر سانتی مکعب است یعنی حدود 0.1 گرم چگالی کمتری از آب دارد و بر روی آن به صورت شناور قرار می گیرد. بزرگترین یخ سازهای طبیعی جهان در قطب جنوب قرار دارند.

اگرچه تولید آب خنک اصلی ترین کاربرد یخ حبه ای است اما با این حال مصرف یخ فقط محدود به تهیه نوشیدنی و خوراکی نیست پس میتوان سوال چگونه یخ درست کنیم ، پاسخ داد. از طرفی با استفاده از یخ می توان کارهای مختلفی انجام داد ؛ چربی را از غذا و آدامس را از روی لباسی که به آن چسبیده است جدا کرد. اما استفاده از آب یخ به دلیل مضراتی که دارد برای مصرف کنندگان توصیه نمی شود.



در استفاده از آب یخ مواظب باشید. اگرچه خوردن آب خنک در گرمای طاقت فرسای تابسان بسیار لذت بخش است اما با این حال باید در استفاده از آب یخ باید محتاط باشید زیرا خوردن آب یخ خیلی سرد می تواند عواقب زیر را در پی داشته باشد:
احتمالا شما هم در هنگام خوردن بستنی یا آب یخ با سردرد مواجه شده اید. این پدیده را که به دلیل

خوردن یا نوشیدن مواد خیلی سرد به وجود می آید ، یخ زدن مغز می گویند. مضرات خوردن آب سرد فقط به بروز این مشکل در بدن نمی شود بلکه باعث ناراحتی های گوارشی هم در پی دارد. یخ با تماس با مویزگ های معده باعث انقباض آن ها و در نتیجه انقباض معده شده و فرایند هضم غذا را با مشکل مواجه می کند. به این مساله اصطلاحاً سکتة سیستم هاضمه می گویند. این مشکل می تواند به یبوست ختم شود.

شاید برایتان جالب باشد بدانید که مصرف آب یخ در افزایش چربی بدن و ناراحتی کبد نیز تاثیر گذار است. کبد از اندام های داخلی بدن است که در مجاورت معده قرار دارد. بنابراین خوردن آب یخ باعث کاهش دمای کبد شده و افزایش چربی بدن را به دنبال خواهد داشت. کاهش دمای کبد ممکن است اختلال آن را به دنبال داشته باشد.

چرا بهتر است برای تولید یخ از یخ ساز استفاده کنیم؟



برخی از افراد برای تولید یخ یا آب یخ از بطری نوشابه و آب معدنی استفاده می کنند. اما بهتر است این نکته را به خاطر داشته باشید که بطری های آب معدنی یا نوشابه برای استفاده در دمای 0 تا 4 درجه سانتی گراد طراحی و ساخته می شوند. پر کردن بطری آب معدنی یا نوشابه از آب و قرار دادن آن در دمای زیر صفر درجه در داخل فریزر برای سلامتی انسان زیان آور است.

در کنار دستگاه یخساز حبه ای یک روش دیگر برای تولید یخ حبه ای پر کردن سینی یخ و قرار دادن آن در داخل فریزر است. این روش اگرچه ساده است اما دارای معایبی است که ما را به استفاده از یخ سازهای کوچک و خانگی سوق می دهد. اول این که در این روش زمان زیادی طول می کشد تا آب به

یخ تبدیل شود. ثانيا گاهی اوقات آب از درون سینی به داخل فریزر می ریزد و باعث یخ زدن و برفک برداشتن فریزر می شود. اما یکی از اصلی ترین معایب تولید یخ به این روش این است که گاهی مشاهده می شود که خانم ها گوشت و سایر مواد غذایی منجمد را در داخل فریزر قرار می دهند. این کار باعث می شود که یخ طعم و بوی مواد غذایی را برداشته و کیفیت آن به طرز قابل توجهی کاهش پیدا کند.

در مقابل دستگاه های یخ ساز برای تولید یخ با کیفیت بسیار بالا طراحی و تولید می شوند. دستگاه های یخ ساز خانگی قادر هستند آب را در کوتاه ترین زمان ممکن (کمتر از 10 دقیقه) به یخ حبه ای تبدیل کنند. معمولا این دستگاه ها در ابعاد کوچک طراحی می شوند به طوری که آن ها را می توانید در هر گوشه ای از آشپزخانه که دلتان خواست قرار دهید.

چگونه یخ درست کنیم – استفاده از دستگاه های یخ ساز خانگی بسیار آسان است. کافی است آب را به درون مخزن ریخته و دستگاه را به برق وصل کنید. دستگاه به صورت کاملا اتوماتیک و بدون نیاز به دخالت شما ، آب را به یخ حبه ای بلوری یا شیری تبدیل خواهد کرد. از طرف دیگر چون در ساخت مخزن این دستگاه ها از استیل استنلس استفاده می شود ، یخ تولیدی بدون رنگ و بو بوده و بهترین کیفیت را دارد.