

کپک پدیده آشنایی برای ماست. کپک روی آزاده باقی مادغذایی، لباس، روزنامه نگار لوازم خانگی، آشپزخانه، دیوار، کف و... می‌تواند جایی برای خود پیدا کند. مهمان ناخواندهای که با خود مشکلات زیادی را می‌آورد. بودن آن علاوه بر این بدن مادغذایی و لباس و لوازم و دیوار و کف و... باعث بروز بیماری نیز می‌شود و حتی در حالت حاد آن می‌تواند منجر به مرگ شود. این صفحه راهنمایی است برای ازین بدن کپک‌ها.

مهمان فضاهای گرم و مرطوب

همه چیز درباره کپک

برخورد با کپک‌های داخل منزل

با مشاهده کپک روی دیوارهایی که نمکشیده‌اند، کفپوش‌هایی که به دلیل گرمای و مرطبیت کپک زده‌اند، دستشویی و حمامی که میزبان خوبی برای کپک‌ها بوده‌اند، می‌توان سراغ مادغذه‌های معمول، جرم‌گیرها و... رفت. همچنین با درست کردن شوینده‌های دستی و خانگی مانند جوش شیرین و سرکه، لیمو و نمک، سرکه و نمک نیز می‌توان به خوبی آن راتمیز کرد و از شرک‌پک‌ها خلاص شد. دیوارهایی که کپک زده بعد از تمیز شدن بهتر است مجدد رنگ شود. رنگ‌های روغنی و رنگ‌هایی از جنس لاتکس می‌تواند از بروز مجدد کپک جلوگیری کند. ماشین لباسشویی، ماشین ظرفشویی، یخچال و فریز، سینک ظرفشویی و... از جمله محیط‌هایی هستند که شرایط مساعدی برای رشد کپک فراهم می‌کند. نظافت دائمی و جلوگیری از باقی مانند رطوبت درون آنها کمک می‌کند کپک به وجود نیاید ولی در صورت بروز نیز می‌توان با محلول‌های خانگی سراغ کپک‌ها رفت و آنها را بین برد.

با کپک چه کار کنیم؟

تنوع در انواع کپک‌های این بستگی دارد که روی چه موادغذایی و کجا به وجود آمده‌اند. به عنوان مثال کپک روی میوه با کپک، روی مواد قندی و شیرین و کپک روی نان و کپک روی ترشی‌جات و همچنین کپک روی خشکبار با یکدیگر متفاوت است و هر کدام میزان خطر متفاوتی دارند. البته توصیه می‌شود در صورت مشاهده کپک از هیچ کدام این موادغذایی استفاده نکرده و دور ریخته شود. مجموعاً هم کپک روی خشکبار و نان جزو خطرناک‌ترین نوع کپک‌های است. بهتر است با مشاهده آن تمام این موادغذایی دور ریخته شود و استفاده نشود. به یادداشته باشید کپک را بونکنید چون همین عامل نیز احتمال دچار شدن به بیماری‌های تنفسی از جمله آسم را بالا خواهد برد.

شناخت کپک

کپک یک نوع قارچ در فرم چندسلولی است. کپک، دنیای بسیار وسیعی دارد و تاکنون بیش از ۱۰ هزار گونه آنها کشف شده است. برخی آنها بیماری‌زا بوده، بعضی باعث مسمومیت غذایی می‌شود و دسته‌ای از آنها می‌تواند باعث بروز سرطان شود. نوعی از آنها آگزیز است و بعضی از آنها نیز آنقدر خطرناک است که می‌تواند باعث مرگ شود. اما در میان تمام این گونه کپک‌هایی مضر، کپک‌های نیز وجود دارد که نه تنها خطرآفرین نیستند که مفیدند و در صنایع غذایی که مرسوم‌ترین آن صنایع لبی است، استفاده می‌شوند. بهترین فضایی که کپک‌ها در آن رشد می‌کنند؛ محیط‌های مرطوب و گرم است. پس اگر در بعضی موادغذایی را که در چنین فضایی بودند بازکرده و با صحنه‌ای از کپک کرکی و مخلعی با رنگ‌های سفید، قهوه‌ای، سبز، سیاه و... مواجه شدید، تعجب نکنید؛ چون شما محیط و فضای مناسبی را برای رشد کپک‌ها آماده کردید.

کدام ممکن است کپک بینیم؟

جالب است بدانید کپک تنها در موادغذایی خلاصه نمی‌شود و می‌تواند در بسیاری از فضاهای و محیط‌های دیگر نیز جای خود را برای رشد و نمو پیدا کند. برای همین اگر اطراف دیوار کمد و کشوها و کفپوش‌ها کپک دیدید، تعجب نکنید. حتی در برخی مواد کپک روی لباس‌های داخل کمد و کشو هم دیده می‌شود. کپک در فضاهای مرطوبی مانند حمام و دستشویی و اطراف سینک ظرفشویی نیز قابل مشاهده است. چون فضای تاریک، مرطوب و گراندیه و قرقیز گرم و حرارت نان کم شده‌آنها را در سفره‌های پارچه‌ای سفید بگذارید سپس در یخچال یا فریز از آنها نگهداری کنید. محیط نگهداری خشکبار نیز نباید گرم و مرطوب باشد. رب، مربا، ترشی، آبلیمو و آبغوره نیز باید به صورتی نگهداری می‌شود را از بین برد. برای چنین موضوعی بهتر است موادغذایی به خوبی شسته و کاملاً خشک شود و در یخچال یا فریز که کاملاً تمیز و عاری از رطوبت است، قرار گیرد. بهتر است موادغذایی را به اندازه تهیه کنید و در کمترین زمان مصرف شود. همچنین موادغذایی مانند نان را نیز وقتی داغ است روی یکدیگر، درون کیسه و سفره‌های پلاستیکی قرار ندهید. وقتی گرم و حرارت نان کم شده‌آنها را در سفره‌های پارچه‌ای سفید بگذارید سپس در یخچال یا فریز از آنها نگهداری کنید.

محیط نگهداری خشکبار نیز نباید گرم و مرطوب باشد. رب، مربا، ترشی، آبلیمو و آبغوره نیز باید به صورتی نگهداری شود که کمترین هوا و رطوبت به آنها برسد و در آنها به خوبی شسته و در یخچال نگهداری شوند. چون کپک برای رشد کردن به اکسیژن و رطوبت و دمای بالا نیاز دارد، با رعایت نکات بهداشتی و دوری از فضای مرطوب و گرم می‌توان امیدوار بود از کپک‌زن بسیاری از موادغذایی به میزان زیادی کاسته شود. همیشه فضا و محیط نگهداری موادغذایی را تبیز و مرتبت کرده و اجازه ورود هیچ آلودگی را ندهید. همچنین محیط مانند سینک ظرفشویی را که این موادغذایی درون آنها شسته می‌شود، به خوبی تبیز کرده و از مواد ضد عفنونی کننده استفاده کنید.

حتمای روی بسیاری از محصولات این نوشته را دیده‌اید که در جای خشک و خنک نگهداری شود. این توصیه را جدی بگیرید و نسبت به کپک که می‌بینید ب تفاوت نباشید. چون پختن و حرارت بالای پخت نیز باعث ایزین رفتن کپک نخواهد شد. بنابراین هرگز از آن موادغذایی استفاده نکنید و نسبت به تمیز کردن محیط اقدام کنید. به یادداشته باشید کپک اگر در کوتاه‌مدت باعث بروز بیماری نشود، شرایط را برای دچار شدن بیماری در بلند مدت فراهم خواهد کرد.