

پدیده چغر شدن سبزی و غیره و استفاده عملی از آن

وقتی سبزی‌جات، نخود فرنگی، لوبیا سبز و ریشه‌های غده‌ای گیاهی نظیر شلغم، چغندر را در آبی می‌پزند که مقدار زیادی کلسیم (و احیاناً منیزیم) دارد حالت سفتی خاصی پیدا می‌کنند که به اصطلاح آن را چغر شدن می‌گویند.

چغر شدن اگرچه کیفیت نامطلوبی است اما اگر موسیر خشک را با کمی آب آهک بخیسانند یا قبل از طبخ مربای پوست هندوانه (که شبیه مربای بالنگ می‌شود) یا قبل از طبخ مربای کدو و مانند این‌ها، از خیساندن این مواد در آب آهک استفاده کنند، همین حالت به ظاهر نامناسب چغر شدن در این موارد سبب انسجام و پیدایش حالت مطلوب و وا نرفتن مربا یا موسیر می‌گردد.

ظاهراً پدیده چغر شدن را باید با ترکیب پکتین با کلسیم و تشکیل پکتات کلسیم توضیح داد. به هر حال ملاحظه می‌شود که از این پدیده امکان استفاده مطلوب نیز وجود دارد.

