

Mesin pembeku cepat atau mesin freezer cepat beku adalah teknologi pembekuan terkini mampu menyelesaikan permasalahan pada teknologi pembeku sebelumnya. Sebelum kita lebih lanjut tentang kemampuan mesin ini, mari kita cari tahu dahulu apa itu mesin freezer cepat beku! Tidak semua makanan boleh disimpan dalam freezer. Inilah Makanan yang Tidak Boleh disimpan dalam Freezer.

Mesin freezer cepat beku adalah mesin pembeku dengan teknologi khusus yang berfokus pada kecepatan proses pembekuan produk. Semakin cepat proses pembekuan maka, kerusakan pada sel bahan makanan dapat dicegah.

Jika dibandingkan dengan freezer biasa, bahan makanan yang dibekukan menggunakan pembeku cepat akan lebih terjaga tekstur, warna, dan rasa aslinya. Mesin freezer cepat beku juga mampu mencegah keluarnya tetesan dari daging.

## **Makanan yang Tidak Boleh disimpan dalam Freezer**

Berapa banyak dari kalian yang gemar menyimpan makanan di freezer? Menyimpan makanan di freezer memang bisa membuatnya lebih tahan lama. Tapi ternyata ada beberapa jenis makanan yang seharusnya tidak disimpan di freezer. Ini daftarnya, seperti dikutip dari *Wolipop*.

### **1. Yoghurt dan Sour Cream**



Ketika yoghurt dan sour cream disimpan terlalu lama di dalam freezer, kandungannya akan terpisah sehingga teksturnya akan berubah menjadi kasar. Sebaiknya cukup simpan yoghurt atau makanan bertekstur creamy lainnya di kulkas.

## 2. Biji Kopi

Banyak orang beranggapan menyimpan biji kopi di dalam kulkas dapat membuat tahan lama. Namun ternyata, tingkat kelembapan di dalam freezer naik-turun jika kamu kerap membuka pintu kulkas. Perubahan suhu tersebut menyebabkan perubahan struktur pada biji kopi, sehingga mengubah rasa dan aromanya.

## 3. Produk Keju Olahan

Produk keju olahan seperti cream cheese dan ricotta bertekstur lembut seperti dan memiliki kandungan air yang tinggi, sehingga kurang cocok jika ditaruh di dalam freezer. Teksturnya akan berubah menjadi tidak sesuai seperti di awal.

## 4. Salad Dressing

Kebanyakan salad dressing dibuat dari bahan seperti yoghurt, sour cream dan buttercream yang jika didinginkan, kandungannya akan terpisah sehingga konsistensinya tidak sempurna.

### 5. Saus Tomat

Saus tomat jika disimpan didalam freezer, teksturnya akan berubah kenyal seperti jelly. Kamu tentunya tidak mau 'kan mencelupkan kentang ke dalam campuran jelly?

### 6. Mayones

Sama dengan yoghurt dan sour cream, mayones jika disimpan di dalam freezer teksturnya akan berubah menjadi berminyak, serta clumpy atau menggumpal sehingga tidak bisa digunakan lagi.

### 7. Makanan Digoreng

Jika makanan yang digoreng disimpan dalam freezer teksturnya akan berubah menjadi lembek. Mau digoreng ulang pun teksturnya tidak akan balik seperti semula.

**Baca Juga :**

- [Inilah Buah Pantangan Diet Menurunkan Berat Badan](#)
- [Bahaya Makanan Pedas Bagi Kesehatan Anda](#)

### 8. Roti Isi Selai

Kalau sandwich isi selai atau peanut butter mencair setelah beku, selai akan menyerap ke dalam roti sehingga menjadi super basah dan lembek. Rasanya pun jadi tidak enak.

### 9. Sayuran Mengandung Air

Sayuran yang banyak mengandung air hingga 96 persen, contohnya ketimun atau selada. Jika sayuran ini kamu simpan di dalam freezer, lama kelamaan kandungan air tersebut akan membeku seperti kristal. Nantinya kalau mencair akan memengaruhi tekstur sayuran menjadi lembek dan tidak renyah.

### 10. Buah-buahan

Buah yang tidak disarankan untuk disimpan di dalam freezer, antara lain semangka, jeruk, lemon, jeruk nipis, apel, pir, dan jeruk bali. Tekstur dan konsistensi dari buah akan berubah jika disimpan di dalam freezer. Kamu masih bisa menyimpan buah di dalam freezer seperti berry, stroberi dan melon untuk dibuat smoothies atau jus.

Itulah Makanan yang Tidak Boleh disimpan dalam Freezer. Semoga bermanfaat.