

سلفون استرچ، همان نایلون استرچ است که چون نازک تر و با حالت و ویژگی کشسانی بیشتری ساخته و تولید می شود، به آن سلفون استرچ می گویند.

سلفون استرچ یا همان نایلون استرچ، کاربرد و استفاده ی زیادی در صنعت بسته بندی، به ویژه **بسته بندی مواد غذایی** (بسته بندی مرغ، بسته بندی گوشت، بسته بندی ماهی و دیگر فرآورده های گوشتی و غذایی)، دارد.

نظر به اهمیت **سلفون و نایلون** استرچ در بسته بندی مواد غذایی و البته اهمیت بسته بندی مواد غذایی در سلامت و بهداشت جامعه، **نگارنده** بر آن شد تا فضایی از این مقاله را به بحث پیرامون سلفون و نایلون استرچ و جایگاه آن در صنعت بسته بندی مواد غذایی، در نظر بگیرد.



سلفون استرچ، نایلون استرچ و روکش های پلاستیکی چه هستند؟

سلفون و نایلون استرچ

سلفون و نایلون استرچ از جمله ی پر کاربرد ترین روکش و کاور های پلاستیکی هستند که در صنعت های غذایی به کار می روند. از میان گروه روکش های پلاستیکی، نایلون و سلفون استرچ، بیش از دیگر مواد کاور و بسته بندی های پلاستیکی، کاربرد دارند.

این جنس از سلفون و نایلون، استفاده ی زیادی در **بسته بندی** مواد غذایی دارد و دامنه ی این کاربرد، نه تنها به کارخانه های تولید و فرآوری مواد غذایی محدود نمی شود، که مورد هایی چون

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

www.ToorangPrint.com

استفاده در فروشگاه های عرضه ی مواد غذایی، رستوران ها، ساندویچ فروشی ها، خوراک پزی و البته آشپزخانه های خانگی را نیز در بر می گیرد.



حال شاید این پرسش مطرح شود که نایلون و سلفون استرچ چرا به این میزان در صنعت های غذایی به ویژه بسته بندی مواد غذایی کاربرد دارند؟

با وجود کارکرد گسترده ی مشتق های پلاستیکی به ویژه نایلون و سلفون در صنعت بسته بندی مواد غذایی، با این حال به دلیل جنس این مواد، هرچه کم تر از آن ها استفاده شود، بهتر است. از سویی، اگر گونه های مختلف بسته بندی که مناسب بسته بندی مواد غذایی هستند را در نظر آوریم، در می یابیم که از میان آن ها، نایلون و سلفون مناسب ترین گزینه ها هستند. پس چاره ای نیست، جز استفاده از نایلون و سلفون، البته به میزان محدود. نایلون و سلفون استرچ، به دلیل ویژگی کشسانی که دارند، به راحتی کشیده می شوند و همین سبب می شود تا وزن کم تری از نایلون و سلفون برای بسته بندی و روکش کردن ماده ی غذایی نیاز باشد.

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

www.ToorangPrint.com



از دیگر ویژگی های سلفون و نایلون استرچ، می توانیم به وزن کم و عدم نفوذ اکسیژن به داخل **بسته بندی** اشاره کنیم. گرچه سلفون و نایلون استرچ نسبت به دیگر سازه های پلاستیکی بسته بندی سالم و بهداشتی تر هستند، اما به دلیل پلاستیکی بودن آن ها، هرچه کم تر از آن ها استفاده شود، بهتر است و این مورد تنها به واسطه ی وزن کم سلفون و نایلون استرچ محقق می شود.

به عبارتی دیگر: سلفون و نایلون استرچ، بهینه و سالم ترین گونه ی بسته بندی هستند که نه تنها تمام ویژگی ها برای یک **بسته بندی** مناسب (عدم نفوذ اکسیژن، عدم نفوذ رطوبت، فرم پذیر بودن و انعطاف پذیری) را دارا هستند، که به دلیل وزن کم و پوشش دادن کامل مواد غذایی، به راه کار نخست برای بسته بندی مواد غذایی تبدیل شده اند. همان گونه که می دانید، رطوبت و البته بروز و نفوذ اکسیژن، از جمله عامل های فاسد کننده ی ماده های غذایی هستند. **سلفون و نایلون** های استرچ به دلیل جلوگیری از نفوذ رطوبت و اکسیژن، سبب می شوند تا فرآورده های گوشتی در فضای منجمد تازگی و طراوت خود را حفظ کنند. پس جای تعجبی ندارد که می بینیم با شدت گرفتن روند صنعتی شدن جامعه، بیش از پیش غذا های فرآوری شده و منجمد را با روکش های نایلون و سلفون و در بسته بندی های سلفونی می یابیم.

با این حال تنها **بسته بندی** و استفاده از نایلون و سلفون استرچ کافی نیست... به زبانی دیگر، سلفون و نایلون نیز می توانند خود عامل فساد و تباهی ماده و فرآورده های غذایی باشند.

اگر **سلفون و نایلون** به کار رفته در بسته بندی مواد غذایی از ماده های اولیه ی تازه و نو تهیه نشده باشد، همین عامل خود می تواند سبب سنگین شدن روکش **سلفون و نایلون** و البته کاهش کیفیت آن شود که پیامدش را در فاسد شدن مواد غذایی و آلوده شدن آن ها نشان می دهد.

پس پیش از خرید **سلفون و نایلون**، اطمینان حاصل کنید که سلفون و نایلون خریداری شده از مواد نو و تازه تهیه شده باشد.