

کسب و کار خانگی تان را راه اندازی کنید

با استمرار حرکت رو به جلو و فزاینده ی [تکنولوژی](#)، بیم آن می رود که [ماشین ها](#) رفته رفته جای انسان ها را بگیرند و نیرو های انسانی گوناگون، به ویژه قشر کارگر، زندگی شغلی خود را در معرض تهدید های مختلف بباید. با وجود همه ی تهدید ها و پیامد ها، [نگارنده](#) فرصت هایی هم در این عرصه می یابد. برای نمونه می توانیم به کسب و کار های خانگی در عرصه ی [بسته بندی](#) اشاره کنیم. برگ میوه، مربای خانگی، حبوبات و حتی برنج و دیگر ماده ها و فرآورده های غذایی خانگی، از جمله نمونه هایی هستند که به لطف تکنولوژی و [ماشین های پیشرفته](#) و البته چابک، رشد قابل توجهی داشته اند.



[بسته بندی](#) یا مواد نگه دارنده، پرسش این است...

گرچه صنعتی شدن و [اتوماسیون](#)، زندگی را برای بشر ساده و سریع کرده است، با این حال [پیامد هایی](#) هم به همراه داشته است که یکی از آن ها، بحث نگه داری مواد غذایی است.

همان گونه که می دانیم، نگه داری مواد غذایی، گرچه سبب ماندگاری بیشتر و بهتر غذا و خوراکی می گردد، اما اثر های جانبی قابل توجهی برای سلامتی دارد که اغلب از دید و توجه مصرف کننده دور می ماند. از بین رفتن منبع های معدنی، ماده های مقوی و طعم ماده ی خوراکی، تنها بخشی از پیامد های استفاده از مواد نگه دارنده هستند.

در این مقاله نگارنده قصد دارد تا با معرفی و بررسی شیوه های مختلف بسته بندی که پیامد و اثر جانبی کمتری دارند، مخاطب را نسبت به این موضوع آگاه سازد.



باکتری رو خفه کن

عمده ی روش های **بسته بندی**، با هدف نابودی باکتری انجام می گیرند و ابزار مورد نظر برای این موضوع، گرفتن اکسیژن از کالا و **بسته بندی** است. با ممانعت کردن از ورود اکسیژن به بسته بندی، باکتری ها کشته می شوند و رشد نمی کنند.

سه روش عمده برای بسته بندی (با کم ترین میزان مواد نگه دارنده) وجود دارد که عبارتند از:

1. تغییر دادن میزان اتمسفر بسته
2. کنترل کردن میزان اتمسفر درون بسته
3. بسته بندی وکیوم

در ادامه هر یک را بررسی می کنیم.



1. تغییر دادن میزان اتمسفر بسته

این روش که به اختصار آن را MAP می نامند، بر کاهش اکسیژن بسته تمرکز دارد. در این روش میزان اکسیژن داخل بسته بندی به کم ترین میزان می رسد و با دیگر گاز هایی که کم ترین میزان اکسیژن را دارند، جای گزین می گردد. کربن دی اکسید و نیتروژن، دو جایگزین عمده برای این منظور هستند که میزان آن در ماده های غذایی و بسته بندی های مختلف، متفاوت است.

2. کنترل اتمسفر بسته بندی

روش نخست بیشتر در زمان بسته بندی کاربرد دارد و پس از آن، فایده ای نخواهد داشت. به این دلیل که پس از بسته بندی، کالا و ماده ی غذایی دوباره تنفس خواهد داشت و همین تنفس سبب رشد باکتری ها خواهد شد. به همین سبب برای ماندگاری های بالا تر، از روش دوم یا CAP استفاده می شود. در این روش، افزون بر وارد کردن گاز های جاذب اکسیژن به بسته بندی کالا، رطوبت و حرارت کالا نیز کنترل می شود تا سلامت آن هم چنان پس از بسته بندی نیز پایدار باشد.

3. VAC

در این روش که "وکیوم" نام دارد، هوای داخل بسته تا حد امکان تخلیه می گردد و مشخص است که این فرآیند هیچ گاه به صورت کامل رخ نخواهد داد و همواره درصدی از هوا (هر چند بسیار اندک)، درون بسته بندی کالا وجود خواهد داشت. با خروج اکسیژن از داخل بسته، ارگانیسم های درون آن فرصت تنفس و در نتیجه رشد را از دست خواهند داد. هم چنین نبود

اکسیژن، از اکسیده شدن کالا و ماده ی غذایی پیش گیری می کند و همین سبب ثابت ماندن رنگ ماده ی غذایی می شود.



www.ToorangPrint.com

گرچه هر سه مورد یاد شده، جزو بهینه و به صرفه ترین روش های نگه داری ماده های غذایی هستند، اما فراموش نکنیم که هر ماده ای برای بقا و حفظ فایده و ارزش هایش، به فضا و اکوسیستم طبیعی خود نیاز دارد که اگر از آن سلب یا دگرگون شود، خاصیت و فایده ی نخستین خود را می بازد. پس بهتر است تا جایی که امکان دارد، از ماده های غذایی تازه استفاده کنیم و روش های نگه داری را بیشتر برای مورد های به جا و درستش (صادرات، انتقال مواد غذایی به منطقه های محروم و دور از دسترس و دیگر مورد های مشابه)، به کار بگیریم.