

# چه رنگی برای چه بسته‌بندی مناسب است (بخش اول، مواد غذایی)

مقدمه:

رنگ اولین چیزی است که چشم انسان آن را دیده و درک می‌کند و در تمام زمینه‌های ادراکی، مادی و معنوی معرف اصلی بشمار می‌آید.

چون رنگ علاوه بر زیبایی در مقوله زندگی روزمره و صنعتی:

۱- حس روانی برای فروش و بازاریابی

۲- پیشگیری از رقبا در قفسه فروشگاه‌ها

۳- نشان فرهنگی، جغرافیایی و منطقه مورد استفاده

۴- رده سنی را هدف قرار می‌دهد و استفاده نادرست از رنگ موردنظر باعث نزول هریک از آیتم‌های نامبرده شده می‌شود.

Dreamy  
Colors

(سحای خاص)

---

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

[www.ToorangPrint.com](http://www.ToorangPrint.com)

---



حالا به روان شناسی چندرنگ پر کاربرد می پردازیم:

**رنگ سفید:** مظهر پاکی و معصومیت می باشد، منعکس کننده نور و رنگ بوده و طراوت و سادگی را به ارمغان می آورد.

کاربرد آن برای مد، دکوراسیون، پزشکی، آرایشی بهداشتی، غذایی، صنعتی و هرچه فکرش را بکنید را در خود جای می دهد.

**رنگ مشکی:** نشان دهنده سلطه، قدرت، شیک و تک بودن است. رنگ مد، دکوراسیون، ورزشی و رنگ اصلی در جهان هستی می باشد. چون بودنش باعث ایجاد تنالیته و تضاد می شود و نبودش باعث یکدستی می شود.

**رنگ قرمز:** رنگ اشتها، شور، جوانی و عشق، قدرت و سرعت می باشد. مواد غذایی، مد، دکوراسیون، صنعت را در بر دارد.

**رنگ آبی:** رنگ آسمان و دریاست، وسعت و پهناوری در آن موج میزند. رنگ صلح و آرامش است وفادارترین رنگ محسوب می شود و قدرت آدمی را دوچندان می کند.

**تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ**

[www.ToorangPrint.com](http://www.ToorangPrint.com)

**رنگ سبز:** رنگ طبیعت، باروری، قدرت، ثروت و آرامش بخش است. کاربرد آن در پزشکی، مد، دکوراسیون، مواد غذایی و برخی موارد صنعتی می باشد.

**رنگ زرد:** رنگی است که کمتر به چشم می آید، در درازمدت خسته کننده و باعث عصبانیت می شود اما در برخی موارد باعث افزایش متابولیسم می شود و رنگ اشتها هم محسوب می شود.



### آنالیز رنگ مناسب برای بسته بندی مواد غذایی:

ترشی، شوری، شیرینی، تلخی طعم هایی هستند که ما انسان ها آن ها را تجربه می کنیم که هرکدام در دنیای رنگ ها، رنگ مخصوص به خود را دارند و برای بسته بندی شان باید آن را مدنظر قرارداد.

**ترشی:** با خوردن ترشی از درون یخ می کنید و به خود جمع می شوید، طراوت و تازگی در آن موج میزند، طعم طبیعت را در آن حس می کنید، هیجان خاص خود را دارد.

پس رنگ آن هم باید عین خود طعمش باشد: آلبالو، قیسی، آلو و... هرکدام رنگی دارند که با آن رنگ شناخته می شوند، به نظر من اگر محصولی رنگ گرم داشته باشد باید آن را به سردی بکشانیم تا بتوانیم به رنگ دلخواه و اصولی برای محصول موردنظرمان جهت **بسته بندی** برسیم.

**تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ**

[www.ToorangPrint.com](http://www.ToorangPrint.com)

صورتی، قرمز، قرمز آبی (سرخ آبی)، سرمه‌ای، بنفش (بنفشی که به سمت قرمز یا آبی هم برود رنگ خوبی است). البته ترکیب این رنگ‌ها با سبز، زرد و نارنجی می‌تواند باعث توازن در ترکیب‌بندی و گردش چشم در محصول شود.

**شوری:** همه ما این طعم را بارنگ سفید نمک می‌شناسیم ولی رنگ‌های مکملی هم دارد که با تحقیقاتی که انجام داده‌ام (رنگ شیری، کهربایی روشن، زرد که رنگ اخطار و خطر است) می‌توانند حس شوری را القا کند. خشکبار هم جزو مواد شور محسوب می‌شوند و در کل نمک گرم است و رنگ‌های گرم را هم در برمی‌گیرد.

رنگ دریا آبی می‌باشد پس می‌توان گفت آبی خیلی روشن هم می‌تواند این حس را برساند.

پس رنگ‌های شور به این ترتیب: سفید، شیری، کهربایی روشن، زرد، طلایی (برای خشکبار)، آبی روشن.

**شیرینی:** با خوردن چیز شیرین احساس سیری به انسان دست می‌دهد و امتداد سیری خواب خوب و راحت است پس رنگ‌های گرم می‌توانند بهترین رنگ برای این طعم باشند.

البته شیرینی کلاً غذای شادی محسوب می‌شود و رنگ‌های شاد را هم در خود جای می‌دهد.

قرمز، زرد، نارنجی، قهوه‌ای (در تمام طیف‌ها)، سبز زرد، طلایی، گلبه ای، زرشکی، بنفش روشن و صورتی.

---

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

[www.ToorangPrint.com](http://www.ToorangPrint.com)

---



**تلخی:** اولین چیزی که به ذهن انسان با شنیدن کلمه تلخی می‌رسد قطره‌هایی که در دوران کودکی به زور به خوردمان می‌دادند! قطره‌هایی درون شیشه‌هایی به رنگ قهوه‌ای. زیتون، بعضی از گیاهان دارویی، قهوه جزو تلخی جات محسوب می‌شوند. پس به سادگی می‌توان نتیجه رنگ‌های تلخی را به این صورت لیست کرد: قهوه‌ای (تیره و روشن)، قرمز تیره، سبز لجنی، طوسی.

**نکته ۱:** ذات رنگ قهوه‌ای یأس و غم‌انگیز بودنش است پس می‌توان آن را رنگ تلخ محسوب کرد.

**حالا به دسته‌بندی دیگر مواد غذایی می‌پردازیم:**

**مواد لبنی و پروتئینی:** گوشت، مرغ، تخم‌مرغ، کره، شیر، ماست.

رنگ گوشت، قرمز است و مواد پروتئینی و لبنی به واسطه کالری بالایشان انرژی زیادی را در خود دارند و انرژی را بارنگ‌های گرم می‌توان نشان داد.

---

**تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ**

[www.ToorangPrint.com](http://www.ToorangPrint.com)

---



غذاهای دریایی به واسطه آبی بودن دریا و تازگی و خنکی شان حس سردی را در عین گرم بودن و کالری بالایشان القا می کنند پس برای این دسته می توان ترکیب رنگ های سرد و گرم را به کاربرد. مواد لبنی را علاوه بر رنگ های گرم با رنگ های سرد و با طراوت هم می توان نشان داد. قرمز، نارنجی، زرد، طلایی، گلبه ای، شیری، سفید، آبی روشن، سرمه ای، بنفش، سبز روشن می توانند رنگ های مؤثری برای این گروه مواد غذایی باشند.

**نکته ۲: البته ساختار شکنی در انتخاب رنگ و ترکیب آن با سلیقه فردی، شاید بتواند یک نوآوری جدیدی را به وجود بیاورد.**

در مقالات بعدی به مبحث رنگ در بسته بندی های صنعتی، آرایشی و بهداشتی، پوشاک، ورزشی و ... پرداخته می شود.

**کلمات کلیدی :** چاپ، بسته بندی، رنگ بسته بندی مواد غذایی، روانشناسی رنگ، رنگ شور، رنگ تلخ، رنگ شیرین، رنگ ترش، طراحی، گرافیک

**تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ**

[www.ToorangPrint.com](http://www.ToorangPrint.com)