

شاید شما هم هر نوع نان (مثل نان سنگک، نان بربری، نان لواش، نان تست، نان تافتون، نان باگت و...) را به یک شکل در خانه بسته بندی می کنید. البته اینکه در اکثر نانوائی ها هر نانی را در یک نایلون قرار می دهند هم کمکی نمی کند. اگر نان مدتی در پلاستیک بماند عرق می کند و خیس و خمیری می شود به همین دلیل باید سریعاً به روش درست بسته بندی شود. از طرفی نان های سوپرمارکتی در پلاستیک بسته بندی عرضه می شوند و نان فانتزی و نان قنادی در پاکت کاغذی فروخته می شود. قبل از صحبت در مورد مزیت هر بسته بندی نان و تفاوت هایشان بهتر است اول دلیل بسته بندی نان را بدانید.

بسته بندی نان چه فایده ای دارد؟

برای اینکه نان کاملاً بهداشتی عرضه شود و هیچ نوع آلودگی نداشته باشد حتماً باید بعد از خنک شدن یا تقسیم شدن (مثل نان تست) سریعاً بسته بندی شود. بسته بندی کمک می کند نان در دوره انبار شدن، پخش، توزیع و حمل و نقل آلوده نشود. بسته بندی نان عمر محصول و تاریخ انقضا را افزایش می دهد. بعد از گذشت مدتی نان آب از دست می دهد و سفت می شود و بسته بندی مناسب رطوبت نان را نگه می دارد و به همین دلیل نان بعد از گذشت زمان همچنان تازه می ماند. مهم تر از همه بسته بندی نان زیبا می تواند مشتری را جذب کند و باعث فروش و سود بیشتری شود.

بسته بندی نان چه ویژگی هایی دارد؟

برخلاف چیزی که در بین همه مردم و نانوائی ها رواج دارد نایلون معمولی بسته بندی مناسبی برای نان نیست و بسته بندی باید ویژگی های خاصی داشته باشد که معمولاً در تولید نان های شرکتی و سوپرمارکتی رعایت می شود اما در بین عموم مردم رواج ندارد.

- بسته بندی نان باید با معیارهای ایمنی غذا تولید شود، غیر سمی، بدون بو، بدون مزه باشد. همین طور نباید به طور مستقیم یا غیرمستقیم باعث انتقال آلودگی به نان شود.
- بسته بندی نان باید غیرقابل نفوذ نسبت به رطوبت و هوا باشد تا نان خشک نشود و طعم و عطش را از دست ندهد.
- بسته بندی نان باید در برابر پاره شدن مقاوم باشد تا سلامتی مصرف کننده ها به خطر نیفتد.

پلاستیک هایی که معمولاً در بسته بندی نان تست و نان باگت در سوپرمارکت ها می بینید تمام موارد بالا در ساخت آنها رعایت شده است و با نایلون نان فرق می کنند. پلاستیک بسته بندی نان معمولاً از جنس سلفون است و بهترین نتیجه را برای افزایش عمر نان دارد.

حالا که در مورد بسته بندی شرکتی و سوپرمارکتی صحبت کرده ایم نوبت به بسته بندی نان معمولی رسیده است که از نانوائی یا قنادی خریداری می شود.

برای بسته بندی نان هایی که ترد هستند و پوسته بیرونی آنها باید سفت بماند مثل نان باگت یا قرص های نان جو و نان روغن بهتر است از پاکت کاغذی استفاده شود تا نان عرق نکند و خمیری نشود.

برای بسته بندی نان هایی که نرم هستند مثل نان تست، نان لواش یا نان تافتون باید از بسته بندی پلاستیکی از جنس سلفون استفاده شود تا عمر بیشتری داشته باشند و رطوبت نان حفظ شود.

اگر هر نوع نان اضافه از جمله نان بربری یا نان سنگگ در خانه دارید و نمی خواهید آنها را دور بریزید بهترین راه بسته بندی کردن آن در فریزر است. وقتی دما به اندازه کافی پایین باشد نشاسته برنج واکنشی نمی دهد و نان بیات نمی شود.

بسته بندی نان در یخچال سرعت خراب شدن آن نسبت به دمای اتاق را تا سه برابر افزایش می دهد و رطوبت نان را کاملاً از بین می برد.

بهتر است قبل از بسته بندی نان در خانه اول نوع نان را بدانید ( نرم یا سفت ) و بر اساس آن بهترین روش را انتخاب کنید تا هیچوقت نان را به خاطر بیات شدن، خشک شدن یا بد طعم شدن دور نریزید.