



کاغذ مومی چیست؟

کاغذ مومی که با کاغذ وکس یا کاغذ پارافین هم شناخته می‌شود، یک نوع کاغذ است که با فرایند پخش شدن موم روی آن ضد آب شده است. فرآیند روغنی کردن کاغذ برای اینکه ضد آب یا نیمه شفاف شود قدمت زیادی دارد و استفاده از آن حداقل به قرون وسطی برمی‌گردد. در قرن نوزدهم کاغذ پوشانده شده و روکش شده از موم خالص برای نگهداری از رطوبت، یا جلوگیری از رطوبت گرفتن و بسته بندی کالاهای خوشبو به فراوانی استفاده می‌شد. آقای گوستاو لا گری برای اولین بار در سال 1851 از کاغذ مومی در عکاسی نگاتیو استفاده کرد. موم های طبیعی که در فرآیند وکس زدن کاغذ استفاده می‌شد بعد از سال 1876 که آقای هرمان فراش روشی پیدا کرد که با آن توانست پارافین خالص برای پوشاندن کاغذ تولید کند، جایگزین شدند. کاغذ مومی با خاصیت غیر

چسبندگی در آشپزی و کیک پزی استفاده می‌شود و در صنعت بسته بندی غذا به خاطر اینکه می‌تواند رطوبت را بیرون و داخل نگه دارد بسیار محبوب است. همچنین از کاغذ مومی در صنایع دستی هم استفاده می‌شود.

آیا می‌توان از کاغذ مومی برای بسته بندی غذا استفاده کرد؟

استفاده از کاغذ مومی برای پخت و پز در فر توصیه نمی‌شود از آنجایی که دود می‌دهد و ممکن است آتش بگیرد. کاغذ روغنی برای این مصارف انتخاب مناسب‌تری است؛ اما کاغذ مومی می‌تواند در مایکروفر برای پوشاندن یا بسته بندی غذا و جلوگیری از ریخته شدن استفاده شود و هیچ مشکلی ندارد. کاغذ مومی ممکن نیست که تا حد اشتعال در استفاده‌های معمولی گرم شود. کاغذ مومی برای استفاده در ماکروویو انتخاب بهتری نسبت به بسته بندی های پلاستیکی است که ممکن است آب شوند یا فویل‌های آلومینیومی که خطر زیادی دارند. کاغذ مومی بعد از اینکه پوشیده از وکس می‌شود، سطحش نرم و شفاف می‌شود. برخلاف کاغذهای دیگر هیچ چیزی به کاغذ مومی نمی‌چسبد. وکس روی کاغذ مومی به آن اجازه می‌دهد تا جلوی هرگونه انتقال رطوبت را بگیرد برای همین از این نوع کاغذ در بسته بندی غذاهایی مثل ساندویچ استفاده می‌کنند تا رطوبتش به بیرون انتقال پیدا نکند و همین‌طور در بسته بندی غذاهای خشک هم استفاده می‌شود تا از ورود رطوبت و نم‌گرفتنی جلوگیری شود.



انواع کاغذ مومی

دو نوع کاغذ مومی در بسته بندی مواد غذایی وجود دارد: کاغذ مومی خشک و کاغذ مومی خیس.

کاغذ مومی خشک در واقع همان کاغذ کرافت سفید شده است که تحت فرآیند وکس کردن خشک، وکس استفاده شده به داخل بافت های کاغذ انتقال پیدا می کند و هیچ اثری از آن روی سطح کاغذ نیست. از آنجایی که وکس استفاده شده در کاغذ مومی خشک به داخل بافت کاغذ رفته و ممکن نیست که به محصول انتقال پیدا کند، از این نوع کاغذ می شود در بسته بندی غذاهای داغ مثل ساندویچها و کاغذ زیر پیتزا استفاده کرد.

همانند کاغذ مومی خشک، کاغذ مومی خیس هم از کاغذ کرافت سفید شده ساخته می شود اما این نوع کاغذ تحت فرآیند وکس کردن خیس ساخته می شود. محصول نهایی در هر دو طرف یک حالت به اصطلاح شیشه ای و ضد آب دارد. از آنجایی که این نوع کاغذ رطوبت را انتقال نمی دهد برای بسته بندی غذاهایی خیس و بسته بندی های یخچالی مثل مرغ، گوشت، ماهی و سبزیها مناسب است. از این کاغذ در صنعت شکلات سازی برای بسته بندی داخلی شکلاتها هم استفاده می کنند.

فواید کاغذ مومی در بسته بندی

کاغذ مومی مزایای زیادی برای مصرف کننده ها دارد و به همین دلیل در بسته بندی های مختلفی استفاده می شود. به طور خلاصه مردم بیشتر به سمت بسته بندی های کاغذی جذب می شوند زیرا از لحاظ بصری زیباتر هستند، متفاوت از هزاران بسته بندی پلاستیکی هستند و به چشم می آیند، جنس خاصی دارند و به مصرف کننده حس خوبی می دهند و از اکثر آنها می شود چند بار استفاده کرد. هر نوع بسته بندی کاغذی مزایای مربوط به خوش را دارد و فواید کاغذهای مومی عبارتند از:

کاغذ مومی سازگار با محیط زیست است

کاغذ مومی به مواد غذایی شیرین (کیک، شیرینی، شکلات و غیره) نمی چسبد

باز و بسته کردن کاغذ مومی بی صدا و راحت است

کاغذ مومی جنس نرم و دلپسندی دارد

کاغذ مومی به راحتی پاره نمی شود

کاغذ مومی روی مارکتینگ تأثیر مثبت می گذارد



کاربردهای دیگر کاغذ مومی

از قدیم تیغ‌های ریش‌تراش را در کاغذهای مومی بسته بندی می‌کردند تا خطر استفاده از آن‌ها کم شود. در بسته بندی انواع شکلات‌ها و آدامس از کاغذ مومی استفاده می‌شود. از کاغذ مومی در خیاطی استفاده می‌شود به این صورت که الگوهای که با این کاغذ ساخته‌اند را به پارچه می‌چسبانند و برش می‌زنند. از کاغذ مومی در کاور کردن توالتهای فرنگی و برای مایت بهداشت شخصی استفاده می‌کنند. در عکاسی از کاغذ مومی به‌عنوان پخش‌کننده‌ی نور استفاده می‌کنند. دفعه‌ی بعد هم که خواستید قایق کاغذی بسازید از کاغذ مومی استفاده کنید چون مدت‌زمان طولانی‌تری روی آب می‌ماند!

کاغذهای مومی استفاده‌های خانگی متنوعی هم دارند و مرز استفاده از آن‌ها به خلاقیت خودتان برمی‌گردد. بسیاری از افراد برای حافظت از بالای کابینت‌ها که همیشه گردوخاک و روغن زیادی روی آن‌ها می‌نشیند از کاغذهای مومی استفاده می‌کنند، به این صورت که دیگر نیازی نیست پروسه‌ی سخت تمیز کردن قسمت‌های بالای کابینت که دسترسی به آن‌هم سخت است طی شود و فقط کاغذهای مومی عوض می‌شوند. از این روش می‌توانید برای بالای یخچال یا مکان‌های غیرقابل‌دسترس دیگر هم استفاده کنید. اگر شما هم از آن دسته افرادی هستید که مهم نیست چه چیزی را توی ماکروبو گرم کنید و همیشه مواد غذایی به اطراف می‌پاشند می‌توانید یک‌لایه کاغذ مومی روی ظرف غذایتان بزارید تا دیگر مجبور نباشید هرروز ماکروبو را تمیز کنید. استفاده‌های کاغذ مومی به همین چند مورد ختم نمی‌شود، این کاغذهای باکیفیت و ارزان‌قیمت چه در مصارف

خانگی و چه در صنعت‌های مختلف کاربردهای زیادی دارند که در این مقاله سعی کردیم به پرستفاده‌ترین آن‌ها اشاره کنیم.