

روش های مختلفی برای بسته بندی غذا وجود دارد که یکی از آنها کاغذ مومی است. کاغذ مومی سالهاست که برای بسته بندی ساندویچ، همبرگر و فست فود استفاده می شود؛ اما آیا استفاده از کاغذ مومی برای بسته بندی غذا کار درستی است؟ آیا کاغذ مومی سمی است؟ در ادامه علاوه بر اطلاعات کلی در مورد بسته بندی غذا با کاغذ مومی به این سؤالات پاسخ داده می شود.

کاغذ مومی چیست؟

کاغذی مومی کاغذی است که دو طرفش به موم پارافین یا موم سویا آغشته شده است که هر دو موادی هستند که برای بسته بندی مواد غذایی تائید شده اند. لایه ی مومی از چسبیدن مواد غذایی به کاغذ جلوگیری می کند و خاصیت ضد آب دارد. کاغذ مومی معمولاً بوی وکس می دهد و نیمه شفاف است.

آیا می توان از کاغذ مومی برای بسته بندی غذا استفاده کرد؟

از پاکت مومی و کاغذ های مومی می توان برای بسته بندی انواع غذا مثل میوه ها، سبزیجات، کیک، شیرینی، گوشت، ماهی، مرغ و... استفاده کرد. کاغذ مومی خاصیت ضد چسبندگی دارد به همین دلیل برای بسته بندی انواع دسر، کیک و شیرینی استفاده می شود و از آنجایی که می تواند رطوبت را در خودش نگه دارد محصولاتی مثل گوشت، مرغ و ماهی را تازه نگه می دارد. کاغذ مومی تغییری در طعم و بوی غذا ایجاد نمی کند برای همین برای بسته بندی غذاهای مثل فست فود و ساندویچ مناسب است.

کاغذ مومی برای بسته بندی چه غذاهایی مناسب نیست؟

کاغذ مومی برای بسته بندی بسیاری از مواد غذایی استفاده می شود اما برای بعضی از مواد اصلاً مناسب نیست. کاغذ مومی مقاومتی در برابر گرما ندارد و برخلاف کاغذ روغنی در برابر دمای بالا ممکن است آتش بگیرد یا قهوه ای رنگ می شود. در بعضی موارد موم روی کاغذ شروع به سوختن می کند و دود می دهد و طعم دود و شمع سوخته به غذا می دهد. برای اینکه مطمئن شوید هیچ وقت این اتفاق بریتان نمی افتد بهتر است نقطه ذوب کاغذ مومی را بدانید.

نقطه ذوب کاغذ مومی با پارافین بین 48 درجه تا 66 درجه است

نقطه ذوب کاغذ مومی با موم سویا 48 درجه تا 82 درجه است

نقطه ذوب کاغذ مومی با موم زنبور بین 62 درجه تا 64 درجه است

آیا می‌توان کاغذ مومی را در فریزر گذاشت؟

برخلاف دمای بالا می‌توان از کاغذ مومی در دمای پایین استفاده کرد و مشکلی پیش نمی‌آید. از کاغذ مومی می‌توان برای بسته بندی کردن و منظم کردن مواد غذایی در فریزر استفاده کرد زیرا این کاغذها اصلاً به هم نمی‌چسبند.