

تقریباً همه مواد غذایی و بهداشتی و دارویی برای رعایت بهداشت و جلوگیری از نفوذ میکروارگانیسم‌ها دارای بسته بندی و پوشش محافظ هستند. اغلب این بسته بندی ها نیز از جنس کاغذ یا نایلون بوده و الویت در انتخاب آنها عدم نفوذ رطوبت و هوا و باکتری ها می باشد. پوشش هایی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده می شود معمولاً نایلونی و از جنس پلی اتیلن سبک هستند. این پلی اتیلن ها که نایلون نامیده شده اند، نرم و انعطاف پذیر بوده و از همه مهمتر قابلیت چاپ پذیری مطلوبی دارد و همین خصوصیات باعث شده مصرف آن نسبت به سایر موارد بیشتر باشد. از کاربردهای مهم آن علاوه بر چاپ و بسته بندی مواد غذایی، [چاپ نایلون و نایلکس تبلیغاتی](#) نیز است. یکی دیگر از مواردی که در بسته بندی مواد غذایی به کار برده می شود سلفون می باشد. در واقع سلفون پوششی نازک و شفاف است که بر پایه سلولز می باشد. کاربرد سلفون بیشتر در بسته بندی های شفاف و بسته بندی مواد غذایی می باشد، زیرا میزان نفوذ رطوبت، هوا و باکتری ها را به حداقل میزان ممکن می رساند و موجب ماندگاری بیشتر مواد غذایی می شود. [سلفون آجیل و خشکبار](#)، [سلفون ادویه جات](#)، [سلفون حبوبات](#)، [سلفون نان](#) انتخاب مناسبی برای این محصولات هستند و روزانه به‌فراوان از این‌ها استفاده می‌شود.



سلفون برای اولین بار توسط شیمیدان سوئیسی به نام Jacques E. Brandenberger و همکارانش اختراع شد. زمانی که ظرف نوشیدنی روی رومیزی ریخت این ایده به ذهن او رسید که پارچه ای را طراحی کند که به جای جذب مایعات آن‌ها را دفع کند اما پس از مدتی ایده اصلی خود را رها کرد و به اختراع پوشش سلفون پرداخت. ده سال طول کشید تا Brandenberger به ایده خود جامع عمل ببوشاند و ماشینی اختراع کند که فیلم سلفون تولید می‌کرد. وی از ترکیب دو کلمه سلولز و diaphane به معنی شفاف، نام Cellophane را برای اختراع خود انتخاب کرد. و اولین مشتری وی یک شرکت آمریکایی بود که برای بسته بندی آبنبات از [سلفون](#) استفاده نمود.

[سفارش چاپ روی سلفون](#)

