

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 می‌کنید. البته اینکه در اکثر نانوایی‌ها هر نانی را در یک نایلون قرار می‌دهند هم کمکی نمی‌کند. اگر نان مدتی در پلاستیک بماند عرق می‌کند و خیس و خمیری می‌شود به همین دلیل باید سریعاً به روش درست بسته بندی شود. از طرفی نان‌های سوپرمارکتی در پلاستیک بسته بندی عرضه می‌شوند و نان فانتزی و نان فنادی در پاکت کاغذی فروخته می‌شود. قبل از صحبت در مورد مزیت هر بسته بندی نان و تفاوت‌هایشان بهتر است اول دلیل بسته بندی نان را بدانید.



## بسته بندی نان چه فایده‌ای 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 می‌کند نان در دوره انبار شدن، پخش، توزیع و حمل‌ونقل آلوده نشود. بسته بندی نان عمر محصول و تاریخ انقضا را افزایش می‌دهد. بعد از گذشت مدتی نان آب از دست می‌دهد و سفت می‌شود و بسته بندی مناسب رطوبت نان را نگه می‌دارد و به همین دلیل نان بعد از گذشت زمان همچنان تازه می‌ماند. مهم‌تر از همه بسته بندی نان زیبا می‌تواند مشتری را جذب کند و باعث فروش و سود بیشتری شود.



[مشاهده و خرید آنلاین پاکت کرافت بسته بندی نان](#)

## بسته بندی نان چه ویژگی‌هایی دارد؟

برخلاف چیزی که در بین همه مردم و نانوایی‌ها رواج دارد نایلون معمولی بسته بندی مناسبی برای نان نیست و بسته بندی باید ویژگی‌های خاصی داشته باشد که معمولاً در تولید نان‌های شرکتی و سوپرمارکتی رعایت می‌شود اما در بین عموم مردم رواج ندارد. \* بسته بندی نان باید با معیارهای ایمنی غذا تولید شود، غیر سمی، بدون بو، بدون مزه باشد. همین‌طور نباید به‌طور 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 مصرف‌کننده‌ها به خطر نیفتد. پلاستیک‌هایی که معمولاً در بسته بندی نان تست و نان باگت در سوپرمارکت‌ها می‌بینید تمام موارد بالا در ساخت آن‌ها رعایت شده است و با نایلون نان فرق می‌کنند. پلاستیک بسته بندی نان معمولاً از جنس سلفون است و بهترین نتیجه را برای افزایش عمر نان دارد.



### مشاهده و خرید آنلاین کاغذ مومی بسته بندی نان

حالا که در مورد بسته بندی شرکتی و سوپرمارکتی صحبت کرده ایم نوبت به بسته بندی نان معمولی رسیده است که از ناوایی یا قنادی خریداری می شود. برای بسته بندی نان هایی که ترد هستند و پوسته بیرونی آن ها 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 سنگک در خانه دارید و نمی خواهید آن ها 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.

