

کاغذ مومی یا کاغذ parafin کاغذی است که از طریق استفاده از موم یا پارافین ساخته شده است تا در برابر رطوبت مقاوم باشد. ابداع این نوع کاغذ به دوران قدیم نزدیک به قرون وسطی باز می‌گردد. کاغذ پوشش داده شده با موم در قرن نوزدهم به‌طور گسترده‌ای مورد استفاده قرار گرفت در واقع استفاده از [کاغذ مومی](#) در آن دوران کاربردهای مختلفی داشت که بیشترین کاربرد آن برای حفظ رطوبت بود. علاوه بر آن استفاده از کاغذ مومی را برای نگاتیوهای عکاسی در سال ۱۸۵۱ معرفی کردند.



امروزه [کاغذ مومی](#) معمولاً در آشپزی و برای پخت‌وپز و یا نگهداری و بسته‌بندی خوراکی‌هایی مانند کوکی، برای اینکه رطوبت آن را حفظ کرده و مانع از خشک شدن آن می‌شود یا جهت مصارف شیرینی‌پزی و شکلات‌سازی و مواد غذایی دیگر برای اینکه چربی را به خود جذب می‌کند استفاده می‌شود. همچنین در هنر و صنایع دستی مثلاً برای طراحی، به‌عنوان کاغذ الگو خیاطی و غیره استفاده می‌گردد. این کاغذ از گراماژ ۲۲ الی ۴۰ گرم به‌صورت رول و شیت (بند) در عرض‌ها و ابعاد مختلف مورد استفاده قرار می‌گیرد. کاغذ مومی را می‌توان هنگام پخت مواد غذایی در ماکروویو نیز استفاده کرد. از آنجایی‌که به علت استفاده معمول از گرما کاغذ مومی در ماکروویو به نقطه احتراق نمی‌رسد؛ استفاده از آن در این مورد بهتر از پوشش پلاستیکی که در دمای بالاتر ذوب می‌شود و یا فویل آلومینیومی که برای اکثر ماکروویوها مناسب نیست، می‌باشد.



حال که درباره‌ی **مقاومت کاغذ مومی** در برابر حرارت صحبت شد این نکته نیز قابل ذکر است که این نوع کاغذ برای استفاده در برابر انجماد نیز مناسب است. برای مثال در فضای سرد یخچال می‌شود برای پوشاندن میوه‌ها و سبزیجات جهت حفظ رطوبت و جلوگیری از پلاسیدگی آن‌ها از کاغذ مومی استفاده کرد. همچنین می‌توان بین برش‌های مواد گوشتی مثل قطعات همبرگر که برای نگهداری در فریزر آماده‌شده‌اند کاغذ مومی قرار داد تا علاوه بر حفظ رطوبت و محافظت در برابر خشک شدن گوشت بر اثر سرما، از به هم چسبیدن آن نیز جلوگیری کند. یکی از کاربردهای ساده **کاغذ مومی** استفاده از آن به هنگام پخت‌وپز و آماده‌سازی غذا می‌باشد، به این صورت که می‌توانید کاغذ را روی سطح موردنظر قرار دهید و روی آن کار خود را انجام دهید. این کار باعث می‌شود از کثیف شدن سطوح مختلف مثل کابینت آشپزخانه و همچنین از نفوذ آلودگی‌های احتمالی که روی سطوح قرار دارد به مواد غذایی جلوگیری شود. علاوه بر آن پاک‌سازی بعد از آشپزی را آسان می‌کند مخصوصاً اگر در حال آماده‌سازی غذاهایی مانند گوشت‌خمیر پیتزا و ... هستید، تنها با دور انداختن آن کاغذ سطح کابینت خود را تمیز کرده‌اید!



