

نان یکی از مواد غذایی است که پس از پخت و خارج از فر یا تنور، به سرعت واکنش های شیمیایی در آن اتفاق می افتد که اصطلاحاً به آن بیات شدن می گوئیم. امروزه روش های زیادی برای نگهداری و بسته بندی نان استفاده می شود که از فرآیند خراب شدن و فاسد شدن نان جلوگیری می کند. در این مقاله با ما همراه باشید تا در مورد این روش ها صحبت کنیم و در نهایت راهی که برای شما به صرفه تر و بهتر است را انتخاب کنید.

یکی از این روش ها بسته بندی نان به صورت تک به تک و به شکل مجزاست. این کار مانع ایجاد بخار آب در فضای بسته بندی می شود و از خراب شدن نان جلوگیری می کند. در این بسته بندی کیفیت و تازگی محصول به میزان زیادی حفظ می شود و از نفوذ بخار آب به داخل نان پیشگیری می کند. این بسته بندی هر چند که ممکن است یکی از بهترین راه ها باشد، اما مقرون به صرفه نیست. چون شرکت ها باید از مواد اولیه پلاستیکی یا پارچه ای بیشتری استفاده کنند.

پس از گذشت مدت زیادی در سال ۱۹۷۰ از پلی اتیلن برای بسته بندی استفاده کردند که متوجه شدند زمانی که از پلی اتیلن دو لایه به جای تک لایه استفاده می کنند، نان رطوبت خود را بیشتر حفظ می کند و مدت زمان بیشتری تازه می ماند. به همین دلیل دو لایه کردن پوشش باعث بهبود نفوذپذیری شد و تا مدت زیادی از همین شیوه برای بسته بندی استفاده می شد.



راه دیگری که برخی شرکت ها در پیش گرفته اند، استفاده از اتمسفر تغییر یافته ست. در این نوع از بسته بندی باید دقت شود که ورود بخار آب و رطوبت به شیوه درستی کنترل شود تا محلی برای رشد کپک ها و قارچ ها به وجود نیاید یا نان به دلیل از دست دادن رطوبت زیاد، خشک و بیات نشود.

یکی از راه های بسته بندی نان که امروزه بسیار مورد استقبال قرار گرفته است، بسته بندی نان با سلفون یا سلفون است. سلفونی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده می شود، با پلی اتیلن ترکیب می شود و این روکش یک خاصیت مقاومتی در برابر آب و هوا و رطوبت به وجود می آورد و باعث حفظ درصد مشخصی از هوا می شود که به کمک آن نان نه خشک می شود و نه دچار کپک می شود. این راه بسته بندی شاید یکی از بهترین راه ها برای حفاظت از نان باشد ولی قیمت اولیه ای آن نسبتاً بالاست اما می دانیم که هر ساله سازمان بهداشت جهانی نرخ را برای مواد فاسد و دور ریختنی اعلام می کند، بسته بندی نان با این شیوه به کاهش این نرخ کمک شایانی می کند.



در پایان می توان گفت بسته بندی نان راهی مطمئن برای حفظ تازگی و کیفیت نان است و شما به راحتی می توانید نان داخل بسته بندی را برای مدت زیادی نسبت به نان های غیر بسته بندی نگهدارید.

