

جهت سفارش چاپ روی سلفون و کسب اطلاعات بیشتر با ما تماس بگیرید اما جهت آشنایی با سلفون استرچ، مقاله زیر را مطالعه فرمایید.

سلفون استرچ، همان نایلون استرچ است که چون نازک تر و با حالت و ویژگی کشسانی بیشتری ساخته و تولید می‌شود، به آن سلفون استرچ می‌گویند.

سلفون استرچ یا همان نایلون استرچ، کاربرد و استفاده‌ی زیادی در صنعت بسته بندی، به ویژه بسته بندی مواد غذایی (بسته بندی مرغ، بسته بندی گوشت، بسته بندی ماهی و دیگر فرآورده های گوشتی و غذایی دارد.

نظر به اهمیت سلفون استرچ و نایلون استرچ در بسته بندی مواد غذایی و البته اهمیت بسته بندی مواد غذایی در سلامت و بهداشت جامعه، فضایی از این مقاله را به بحث پیرامون سلفون و نایلون استرچ و جایگاه آن در صنعت بسته بندی مواد غذایی، در نظر گرفته‌ایم.

[سفارش چاپ روی سلفون](#)



سلفون استرچ، نایلون استرچ و روکش های پلاستیکی چه هستند؟

سلفون و نایلون استرچ

سلفون و نایلون استرچ از جمله ی پرکاربرد ترین روکش و کاور های پلاستیکی هستند که در صنایع غذایی به کار می روند. از میان گروه روکش های پلاستیکی، نایلون و سلفون استرچ، بیش از دیگر مواد کاور و بسته بندی های پلاستیکی، کاربرد دارند.

این جنس از سلفون و نایلون، استفاده‌ی زیادی در بسته بندی مواد غذایی دارد و دامنه‌ی این کاربرد، نه تنها به کارخانه‌های تولید و فرآوری مواد غذایی محدود نمی‌شود، که مواردی چون استفاده در فروشگاه های عرضه ی مواد غذایی، رستوران ها، ساندویچی ها، خوراک پزی و البته آشپزخانه‌های خانگی را نیز دربر می‌گیرد.

حال شاید این پرسش مطرح شود که نایلون و سلفون استرچ چرا به این میزان در صنایع غذایی به ویژه بسته بندی مواد غذایی کاربرد دارند؟

باوجود کارکرد گسترده ی مشتق های پلاستیکی به ویژه نایلون و سلفون در صنعت بسته بندی مواد غذایی، با این حال به دلیل جنس این مواد، هرچه کمتر از آن‌ها استفاده شود، بهتر است. از سویی، اگر گونه‌های مختلف بسته بندی که مناسب بسته بندی مواد غذایی هستند را در نظر آوریم، در می‌یابیم که از میان آن‌ها، نایلون و سلفون مناسب‌ترین گزینه‌ها هستند. پس چاره‌ای نیست، جز استفاده از نایلون و سلفون، البته به میزان محدود. نایلون و سلفون استرچ، به دلیل ویژگی کشسانی که دارند، به راحتی کشیده می‌شوند و همین سبب می‌شود تا وزن کمتری از نایلون و سلفون برای بسته بندی و روکش کردن مواد غذایی نیاز باشد.



از دیگر ویژگی‌های سلفون و نایلون استرچ، می‌توانیم به وزن کم و عدم نفوذ اکسیژن به داخل بسته بندی اشاره کنیم. گرچه سلفون و نایلون استرچ نسبت به دیگر سازه های پلاستیکی بسته بندی سالم و بهداشتی تر هستند، اما به دلیل پلاستیکی بودن آن‌ها، هرچه کمتر از آن‌ها استفاده شود، بهتر است و این مورد تنها به واسطه‌ی وزن کم سلفون و نایلون استرچ محقق می‌شود.

به عبارتی دیگر سلفون و نایلون استرچ، بهینه و سالم‌ترین گونه‌ی بسته بندی هستند که نه تنها تمام ویژگی‌ها برای یک بسته بندی مناسب (عدم نفوذ اکسیژن، عدم نفوذ رطوبت، فرم پذیر بودن و انعطاف پذیری) را دارا هستند، که به دلیل وزن کم و پوشش دادن کامل مواد غذایی، به راهکار نخست برای بسته بندی مواد غذایی تبدیل شده‌اند. همان‌گونه که می‌دانید، رطوبت و البته بروز و نفوذ اکسیژن، از جمله عوامل فاسد کننده‌ی مواد غذایی هستند. سلفون و نایلون های استرچ به دلیل جلوگیری از نفوذ رطوبت و اکسیژن، سبب می‌شوند تا فرآورده‌های گوشتی در فضای منجمد تازگی و طراوت خود را حفظ کنند. پس جای تعجبی ندارد که می‌بینیم با شدت گرفتن روند صنعتی شدن جامعه بیش از پیش غذاهای فرآوری شده و منجمد را با روکش های نایلون و سلفون و در بسته بندی های سلفونی عرضه می‌شود.



با این حال تنها بسته بندی و استفاده از نایلون و سلفون استرچ کافی نیست... به زبانی دیگر، سلفون و نایلون نیز می‌توانند خود عامل فساد و تباهی ماده و فرآورده های غذایی باشند. اگر سلفون بسته بندی و نایلون به کار رفته در بسته بندی مواد غذایی از ماده های اولیه ی تازه و نو تهیه نشده باشد، همین عامل خود می‌تواند سبب سنگین شدن روکش سلفون و نایلون و البته کاهش کیفیت آن شود که پیامدش را در فاسد شدن مواد غذایی و آلوده شدن آن‌ها نشان می‌دهد.

پس پیش از خرید سلفون و نایلون، اطمینان حاصل کنید که سلفون و نایلون خریداری شده از مواد نو و تازه تهیه شده باشد.

[مشاهده و خرید آنلاین نایلون و نایلکس فروشگاه](#)

