

کاپ کیک یا مافین، کاغذ، روکش و کاوری است که برای بسته بندی و سرو کردن کیک و دیگر مواد غذایی مشابه، به کار می رود.

کاپ کیک به طور عموم در قالب و گونه های فویلی، فنجان پخته شده و کاغذی به کار می رود و به همین دلیل به آن کیک فنجانی نیز می گویند. با این حال بد نیست بدانید که افزون بر کاور و بسته بندی، امروزه به هر کیک و خوراکی مشابهی که به اندازه ی کاپ کیک باشد یا برای یک نفر سرو شود نیز کاپ کیک می گویند.

[مشاهده و خرید آنلاین کیسول کیک](#)



صنعت کاغذ و پیوند آن با کاپ کیک

اگر تا کنون تجربه ی استفاده از کاپ کیک را داشته اید، به طور حتم می دانید که عمده و بیشتر ماده ای که در ساخت و فرآوری کاپ کیک به کار می رود، کاغذ است. به بیانی دیگر، کاغذ نقش اساسی و تعیین کننده ای در ساخت و تولید کاپ کیک دارد و این نیز بی دلیل نیست. از میان ماده و گونه های مختلف بسته بندی، تنها کاغذ، سلفون و پلاستیک هستند که می توانند برای بسته بندی، کاور و روکش ماده های غذایی مختلف به کار روند و مورد استفاده قرار گیرند. با این حال کاغذ نشان داده است که طبیعی، پاک و سالم تر از دیگر ماده و گونه های بسته بندی است و همین سبب می شود تا کاربرد و استفاده ی بیشتری داشته باشد.



کاغذ به دلیل جنس ماده ی اولیه (الیاف سلولوزی) و البته فرآیند و شیوه ی ساخت و فرآوری که دارد، سالم ترین و طبیعی ترین گونه ی بسته بندی به کار می رود و به همین دلیل است که می بینیم به گزینه ی نخست و اساسی برای بسته بندی ماده های غذایی (به ویژه ماده های غذایی تازه و باز)، تبدیل شده است که البته کاپ کیک نیز از این قاعده جدا نیست.

کاغذ هایی که برای ساخت و تولید کاپ کیک به کار می روند

با وجود سالم و طبیعی بودن کاغذ نسبت به دیگر گونه های بسته بندی، کاغذ های مختلف و در سطح بندی های گوناگونی داریم که هر یک خاصیت، ویژگی و میزان سلامت متفاوتی دارند. به همین دلیل کاغذ های خاصی برای ساخت و تولید کاپ کیک و مافین به کار می روند که در ادامه به بررسی آن ها می پردازیم.

کاغذ مومی یا روغنی:

کاغذ مومی

که به کاغذ پارافینی نیز معروف است، کاغذی است که خاصیتی کاملا ضد رطوبتی دارد. ویژگی روغنی بودن این کاغذ سبب می شود تا شفاف و ضد رطوبت باشد. این کاغذ ها بیشتر در قرن نوزده تولید شدند و از آن پس بود که در صنعت های مختلف و کسب و کار های گوناگون، برای بسته بندی و کاور کردن کالا های مصرفی مورد نیاز مردم استفاده می شدند.



ساخت کاپ کیک

کاپ کیک استاندارد در اندازه ی سه اینچی یا هفتاد و شش میلی متری، و در وزن صد و ده گرمی تولید می شود. خط و شیار های کاپ کیک از آلومینیوم و فویل های بسیار نازک ایجاد می شوند که البته این خط ها بسته به ضخامت کاغذ متفاوت است و برای کاغذ های بزرگ، ضخیم تر هستند. هم چنین اندازه ی استاندارد این خط ها، بین ۲۷ تا ۳۰ میلی متر برآورد می شود.

در پایان لازم است یادآوری کنیم که گرچه سال های زیادی از رواج یافتن و استفاده از کاپ کیک در کشورمان ایران نمی گذرد، اما این شیوه ی بسته بندی و کاور کردن کیک، بیش از یک قرن است که در کشورهای صنعتی هم چون انگلستان و آمریکا رواج دارد و به عاملی مهم و حیاتی در پذیرایی ها و مراسم های مختلف تبدیل شده است.

