

بسته بندی مواد غذایی نقش بسیار مهمی در نحوه نگهداری آن و مدت زمان ماندگاری آن ماده غذایی ایفا می کند. نوع بسته بندی می تواند تاثیر به سزایی روی کیفیت مواد غذایی داشته باشد، بطوریکه ممکن است با یک **بسته بندی استاندارد** و مناسب بتوانید یک ماده غذایی را مدت بیشتری در یخچال و یا فریزر خود نگهداری کنید. البته در برخی موارد حتی زمانی که تمام مواد غذایی به درستی بسته بندی می شوند دارای عمر کوتاهی پس از باز شدن هستند.

در این مطلب برخی از رایج ترین بسته بندی های مواد غذایی که در اکثر فروشگاه های مواد غذایی استفاده می شود را به شما معرفی می کنیم.

یکی از مهمترین راه هایی که برای پوشش، بسته بندی و ذخیره مواد غذایی و دارویی از آن استفاده می شود جلوگیری از تماس آن ماده با اکسیژن است به همین دلیل حفظ مواد غذایی در بسته بندی غیرقابل نفوذ هوا بسیار مهم است. بسته بندی مواد غذایی در فویل آلومینیوم از نفوذ نور، اکسیژن و رطوبت محافظت می کند، اما باید به خاطر داشته باشید که فویل متشکل از آلومینیوم بوده و واکنش پذیر است، پس نمی توان از آن برای مواد غذایی اسیدی مانند گوجه فرنگی و... استفاده شود.

بسته بندی پلاستیکی یا اصطلاحاً **سلفون** مزیت شفاف بودن را دارد، بنابراین شما لازم نیست برای فهمیدن این که چه چیزی در آن است، آن را باز کنید. **بسته بندی های پلاستیکی** برای ساخت یک محفظه ی محکم غیر قابل نفوذ هوا، عالی است. علی رغم اینکه بسته بندی های پلاستیکی معمولاً نمی توانند دوباره استفاده شوند، اما برای چاپ برند محصول شما بهترین گزینه است. با **چاپ روی سلفون** بوسیله چاپ فلکسو می توانید برند خود را روی محصول چاپ کنید و به مخاطب این فرصت را بدهید که با هر بار استفاده از آن محصول شما را به خاطر بسپارد.



