

مشکلات نگهداری نان در کیسه های پلاستیکی

۱) قراردادن نان در کیسه های پلاستیکی باعث به وجود آمدن محیطی مرطوب و گرم در کیسه ها و در نتیجه رشد باکتری ها و قارچ های گرمادوست (ترموفیل) در نان می گردد. حضور باکتری ها در نان باعث آلودگی میکروبی نان ها و به خطر افتادن سلامت مصرف کنندگان بویژه گروه های حساس نظیر اطفال و زنان باردار میگردد.

۲) استفاده از کیسه های پلاستیکی برای نگهداری نان داغ، منجر به حبس بخار در داخل کیسه ها شده و باعث خمیری شدن مجدد نان و تغییر بافت آن میگردد.

۳) وجود هوای داغ در داخل کیسه ها همچنین باعث تشدید واکنش بین ذرات ریز ساطع شده از پلاستیک و بافت نان می گردد.

۴) پلاستیک ها از مواد نفتی و پتروشیمی تولید میشوند. این مواد در صورت تماس با مواد داغ و اسیدی ماده ای به نام مونومر تولید میکنند. مونومرها ذرات کوچکی هستند که حاوی چندین اتم بصورت خطی می باشند. تولید مواد مونومر در کیسه های پلاستیکی و تماس با نان، باعث ایجاد بیماری های ریوی و اختلالات گوارشی می شود. همچنین سیستم های عملکردی بدن را مختل می کند. این ماده در دراز مدت ممکن است خطرناک و سرطان زا باشد.

روش صحیح نگهداری نان

بهتر است نان های خریداری شده بلافاصله مصرف شوند. برای این منظور قراردادن نان ها در کیسه های پارچه ای نخی (به رنگ سفید) و کیسه های قابل شست و شو (به رنگ سفید) بهترین اقدام است.



نانوایی دوستدار محیط زیست

مشتریان کرامی انتخاب با شماست



سلامت یا بیماری



با انتخاب کیسه پارچه ای و نه به کیسه پلاستیکی برای حمل نان سلامت را برای خود، خانواده و محیط زیست به ارمغان آورید

شهر تازه

