

انواع ظروف پلاستیکی



شماره مجوز: ۱۴-۰۷-۰۲

نفوذ باکتری ها به درون ظروف وجود دارد؛ برای استفاده مجدد و نگهداری مواد غذایی بالای ۶۵ درجه مناسب نیستند به طوری که مواد غذایی با دمای خیلی زیاد یا دمای خیلی کم نباید در این ظروف نگهداری شوند (عدم نگهداری بطری آب معدنی در فریزر و عدم استفاده برای غذاهای داغ و آب جوش).



۲: HDPE یا پلی اتیلن سنگین در بسته بندی کالاهایی مانند شامپو، سفید کننده، شیشه پاک کن استفاده می شود. این نوع پلاستیک ها کدر رنگ هستند.



۳: PVC یا پلی وینیل کلراید در بسته بندی

ظروف یکبار مصرف با توجه به ترکیبات آن، در صورت عدم استفاده درست و مناسب باعث انتقال ترکیبات تشکیل دهنده آن به مواد غذایی می شوند. لذا توجه به نوع ظروف و دمای ماده غذایی الزامی است.

انواع ظروف پلاستیکی

ظروف پلاستیکی با توجه به نوعشان در خصوص بسته بندی مواد غذایی به ۷ گروه تقسیم بندی می شوند.



۱: PET یا PETE یا پلی اتیلن ترفتالات برای محصولاتی مانند بطری های آب معدنی، روغن مایع، انواع سس و ... است. این مواد نسبتاً بی خطرند اما بدلیل متخلخل بودنشان امکان



۶: PS یا پلی استایرن ها برای بسته بندی انواع گوشت استفاده می شوند.



۷: Other یا سایر موارد ترکیبی از چندین نوع پلاستیک هستند و در بسته بندی موادی مانند بطری های بزرگ آب استفاده می شوند. از تماس مواد غذایی با دمای بالا یا خیلی پایین با این مواد به طور مستقیم خودداری شود.

اگر عدد درج شده در کف ظروف یکبار مصرف ۱، ۲، ۳، ۴ یا ۵ باشد ظروف پیش روی شما مناسب نگهداری مواد غذایی است.

محصولاتی مانند انواع شوینده، روغن خوراکی و ... استفاده می شوند. از ریختن غذای داغ در این ظروف خودداری شود.



۴: LDPE یا پلی اتیلن سبک دارای قابلیت انعطاف هستند مانند کیسه فریزر. این مواد خطرناک نیستند و می توان از آنها در فریزر استفاده کرد.



۵: PP یا پلی پروپیلن از بهترین ظروف موجود برای مواد غذایی به شمار می روند و برای انواع سس، رب، ظروف لبنیات، نی پلاستیکی و ... استفاده می شوند.

مهم ترین اقدام برای مصرف مواد غذایی توجه به علائم اختصاری و کدهایی است که در کف ظروف یکبار مصرف پلاستیکی درج شده اند.