

(Snap-on) معرفی درب‌های اسنپ‌آن روغن غنچه

روغن خوراکی به عنوان یکی از مواد اولیه اصلی آشپزی در هر کشوری شناخته می‌شود. همه ما برای تهیه مواد اولیه وسواس زیادی به خرج می‌دهیم و هنگام خرید، به تازگی و تاریخ تولید محصول توجه می‌کنیم. اما یک موضوع مهم را همواره فراموش می‌کنیم، اینکه چطور از یک محصول نگهداری کنیم.

بسته‌بندی روغن خوراکی مایع شامل دو بخش اصلی بدنه و درب است. برند غنچه محصولی را طراحی و تولید کرده که علاوه بر کاربری آسان‌تر، تمامی مشکلات بسته‌بندی‌های قبلی را نیز رفع کرده است. در ادامه، بیشتر درباره بسته بندی روغن خوراکی و روش صحیح نگهداری از روغن صحبت خواهیم کرد.

ظروف مناسب برای بسته‌بندی روغن‌های خوراکی مایع

طی سال‌های گذشته، تحقیقات بسیاری بر روی بسته‌بندی و شیوه نگهداری روغن صورت گرفته و همین امر باعث شده تا شرکت‌های تولیدکننده همواره به دنبال راه‌حلی برای افزایش ماندگاری و سلامت این محصول باشند.

اکثر ما در زمان خرید، بطری‌های بزرگتر را ترجیح می‌دهیم چرا که از لحاظ قیمت مقرون به صرفه‌تر هستند، اما این موضوع را هیچ‌گاه در نظر نمی‌گیریم که نگهداری آن به مراتب سخت‌تر است، و دلیل آن زمان طولانی مصرف روغن است. آیا تا به حال هنگام خرید انواع روغن، از جمله روغن کنجد یا نارگیل، از خود پرسیده‌اید که آیا روغن کنجد خراب می‌شود یا مدت زمان ماندگاری روغن نارگیل چقدر است؟ آیا هنگام خرید، به تاریخ انقضا روغن نارگیل دقت کرده‌اید؟



عوامل بسیاری بر پایداری و ماندگاری روغن‌های خوراکی مایع تأثیرگذار هستند. این عوامل در انتخاب یک ظرف مناسب برای بسته‌بندی محصول دخیل بوده و نقش تعیین‌کننده‌ای در نوع ماده اولیه و تکنولوژی مورد استفاده دارند. بسته‌بندی روغن خوراکی مایع از دو بخش بدنه و

درب تشکیل شده که هر کدام به تنهایی می‌توانند از فاسد شدن روغن جلوگیری کنند و باعث افزایش تاریخ انقضای روغن خوراکی شوند.

دلایل کاهش ماندگاری و فساد روغن

اکسیژن، رطوبت، گرما و نور از جمله مهم‌ترین عوامل ایجاد تغییر در ترکیبات شیمیایی روغن هستند و باعث کاهش کیفیت و سلامت محصول می‌شوند.

اکسیژن و رطوبت

در حضور اکسیژن واکنش‌های اکسیداسیون افزایش می‌یابد و با واکنش اکسیژن به پیوندهای دوگانه اسیدهای چرب غیر اشباع و تشکیل رادیکال‌های آزاد همراه است که باعث تولید هیدروپراکسیدها، آلدئیدها، کتون‌ها، اسیدهای کربوکسیلیک، آلکان‌ها و آلکن‌های کوچک زنجیره می‌شود. رادیکال‌های آزاد موجب بیماری‌های سرطان، تصلب شرایین و آسیب‌های سلولی می‌گردد.



واکنش‌های اکسیداسیون سبب ایجاد فساد و طعم نامطلوب می‌گردد. همچنین واکنش شیمیایی هیدرولیز شدن در حضور رطوبت اتفاق می‌افتد. به همین دلیل روغن نباید در معرض اکسیژن و رطوبت قرار بگیرد و بلافاصله پس از مصرف درب آن باید بسته شود.

گرما

زمانی که از روغن برای پخت و پز استفاده می‌کنید و آن را در کنار اجاق یا به عبارتی کنار حرارت قرار می‌دهید، شرایط را برای فساد شدن روغن فراهم می‌کنید. بنابراین باید از قرار دادن روغن در کنار شعله گاز خودداری شود. بسیاری از افراد، برای جلوگیری از نفوذ گرما، نگهداری روغن حیوانی در یخچال را ترجیح می‌دهند، اما اگر قصد چینی کاری را دارید، توجه کنید که حتماً روغن را در ظرفی کاملاً در بسته نگه دارید، زیرا در صورت نفوذ هوا به داخل ظرف روغن، عطر آن از بین می‌رود.

نور

نور سبب تغییر طعم و رنگ چربی‌ها می‌شود بنابراین انواع روغن‌ها، از روغن شیرینی پزی گرفته تا روغن سرخ کردنی، باید در جای خشک و تاریک و دور از نور نگهداری شود. ظرف روغن مایع، در محافظت از روغن در برابر این عوامل خارجی تاثیر زیادی دارد.

برای افزایش ماندگاری روغن باید نوعی از بسته‌بندی را انتخاب کرد که از محصول در برابر این

عوامل مخرب محافظت کند. در این بین، درب بطری نقش بیشتری در حفظ سلامت و جلوگیری از فاسد شدن روغن دارد، چرا که نامناسب بودن طراحی و تولید این قطعه، شرایط را برای ورود اکسیژن و رطوبت به داخل بطری فراهم می‌کند.

مشخصات بطری‌های روغن خوراکی مایع

بهترین بطری‌ها برای نگهداری روغن از جنس PET هستند و بهتر است زرد رنگ یا تیره باشند تا از روغن در برابر نور خورشید محافظت کنند. اما به دلیل اینکه تمامی مصرف‌کنندگان ترجیح می‌دهند محصول داخل بسته‌بندی را ببینند، از بطری‌های PET شفاف استفاده می‌شود. در نتیجه باید روغن را در جای خنک و به دور از تابش نور خورشید نگهداری کرد.

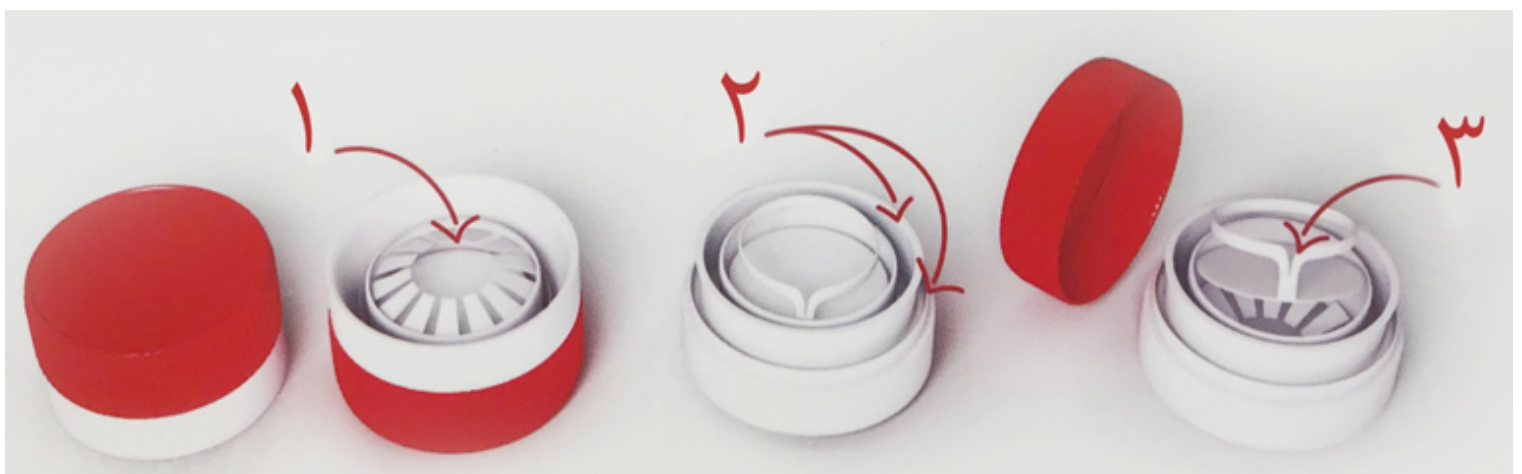


جالب است بدانید که برخی از متخصصان معتقدند، هرچه ظرف روغن مایع کوچکتر باشد بهتر است، اما چرا؟ زیرا اکسیژن موجود در قسمت خالی قوطی کمتر بوده و در نتیجه از فاسد شدن در امان می‌ماند.

افزایش سطح اکسیژن داخل بطری نیز، پروسه فاسد شدن روغن را سریع‌تر خواهد کرد.

مشخصات درب بطری‌های روغن خوراکی مایع

همانطور که اشاره کردیم، اکسیژن و رطوبت از عوامل فاسد شدن روغن هستند و درب بطری محل مناسبی برای ورود این دو عامل به داخل بطری است. بنابراین نحوه طراحی و ساخت درب بطری نقش بسیار مهمی در ماندگاری این محصول بازی می‌کند. از طرفی درب بطری معمولاً پس از مدتی روغنی شده که این خود باعث باز ماندن آن می‌شود، چون رزوه‌های درب روی رزوه‌های سر بطری می‌چرخند اما به هم گیر نمی‌کنند تا درب به خوبی بسته شود.



یک نمونه از درب‌هایی که به بازار عرضه شد، دو بخشی بودند، به این صورت که درب بطری مانند درب شامپو قابل باز شدن بود و فرد به راحتی می‌توانست بدون پیچاندن و کاملاً باز کردن درب، از روغن استفاده کند. اما این نوع طراحی مشکل ریزش روغن از کناره‌های درب بر روی بدنه بطری را برطرف نکرد. از طرفی ممکن بود بخش لولایی درب پس از مدتی شکسته و به این ترتیب کاملاً از بخش اصلی جدا شود که خود راه را برای ورود اکسیژن و رطوبت باز می‌کرد.

معایب درب بطری روغن خوراکی مایع

با توجه به مواردی که در بخش قبلی به آن پرداختیم می‌توان نتیجه گرفت که، یکی از عمده‌ترین دلایل فاسد شدن روغن خوراکی مایع، باز بودن درب و ورود هوا و رطوبت به داخل بطری است.

از جمله دلایلی که افراد، درب بطری را خوب نمی‌بندد، آغشته بودن آن به روغن است. اگر درب بطری مشکل نشستی داشته باشد، با اولین استفاده، به روغن آغشته شده و پس از بسته شدن روی بطری، بدنه آن را نیز روغنی خواهد کرد.

درب‌های فعلی روغن‌های خوراکی مایع در برخی موارد ارتفاع بسیار کمی دارند، بنابراین افراد تصور می‌کنند تنها با یکبار چرخاندن درب، آن را به خوبی بسته‌اند. در حالیکه روغن جمع شده داخل درب به بیرون نشت کرده و همین امر باعث روغنی شدن بدنه خواهد شد.

درب‌های دوتکه یا درب اسنپ‌آن (Snap-on) محصولات غنچه

طبق تحقیقاتی که توسط کارشناسان روغن غنچه انجام شده و طی یک همه‌پرسی از مصرف‌کنندگان، مشخص شد که خانواده‌ها علاوه بر مشکلاتی که با نحوه نگهداری از روغن خوراکی مایع دارند، در زمان مصرف نیز با مشکلاتی روبرو هستند. به این مفهوم که با روغنی شدن بدنه بطری، نگهداری و کنترل آن در دست دشوار شده و ممکن است هر بار حجم متفاوت و ناخواسته‌ای از روغن داخل ظرف غذا ریخته شود.

برند غنچه پس از مطالعات بر روی رفتار مصرف‌کننده و بررسی دقیق عوامل فاسد شدن روغن، نوعی از درب بطری روغن‌های خوراکی مایع را طراحی و تولید کرده است که تمامی مشکلات درب‌های فعلی را برطرف می‌کند. این درب‌ها که اسنپ‌آن (Snap-on) نام دارند از دو تکه تشکیل شده‌اند که هر بخش وظیفه متفاوتی را برعهده دارد و ترکیب این دو با یکدیگر، انقلابی در بسته‌بندی روغن خوراکی ایجاد کرده است.

از جمله مهمترین ویژگی‌های درب اسنپ‌آن (Snap-on) روغن غنچه می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

- **سیستم تنظیم جریان ریختن روغن:** در تکه پایینی درب و در قسمت خروجی روغن، دندانه‌هایی تعبیه شده که باعث تنظیم جریان ریزش روغن و یکنواختی خروجی می‌شود.
- **سیستم چکه‌گیری پس از ریختن روغن:** در دو بخش درب، کانال‌ها و شیارهایی تعبیه شده که از چکه کردن روغن بر روی بدنه جلوگیری می‌کند.
- **پلمپ بودن درب از داخل برای حفاظت از روغن:** علاوه بر پلمپ خارجی که تمامی بطری‌ها از آن بهره می‌برند، درب اسنپ‌آن (Snap-on) روغن غنچه دارای یک پلمپ داخلی است که ضریب ایمنی محصول را افزایش داده و در نتیجه از دخل و تصرف در محتویات جلوگیری می‌کند.
- **گازبند بودن درب و حفظ گاز ازت:** در تکه پایینی درب اسنپ‌آن (Snap-on) غنچه از ماده اولیه پلی‌اتیلن استفاده شده که به دلیل نرمی و انعطاف بیشتر، کاملاً و بدون هیچ مشکلی روی دهانه بدنه بطری منطبق شده و در نتیجه از ورود اکسیژن و رطوبت جلوگیری می‌کند.

روغن‌های خوراکی مایع جزو محصولات حساسی هستند که در سبب غذایی خانوارها وجود دارند. بنابراین نحوه نگهداری صحیح از روغن نقش مهمی در عدم ورود مواد فاسدکننده به چرخه

غذایی ایفا می‌کند. همانطور که اشاره کردیم ظرف روغن مایع و نحوه طراحی درب بطری، تأثیر زیادی روی کیفیت و سلامت روغن داشته و روغن غنچه توانسته با ارائه بسته‌بندی جدید یعنی درب‌های اسنپری، به‌طور کل مشکلات استفاده از درب‌های قبلی را برطرف کند.