

plastic Bags

ينتشر في الأسواق بيع من نوع الإستيرية تتحمل درجات حرارة طبخ الخضراوات وشوي الدجاج على درجة حرارة لا تزيد على ٢٠٠ مئوية داخل الفرن العادي أو أفران الموجات القصيرة «الميكروويف microwaves» أو إذابة الطعام المجمد بنفس الكيس المحفوظ فيه، بعد غمره في الماء الساخن إلى درجة الغليان، لكن لا يمكن استخدام هذه الأكياس البلاستيكية في طبخ الأغذية على الشوايات داخل الأفران أو على النار المفتوحة. نصائح وقائية هذه النصائح تفيد ربوات البيوت والمشتغلين في الصناعات الغذائية وسواهم عند استخدام العبوات المصنوعة من اللدائن باتباع النصائح التالية:

- أ- يمكن استخدام بلاستيك عديد الإيثيلين بنوعيه في تعبئة الأغذية المحتوية على دهون كاللحوم والدواجن المبردة والمجمدة والزبد، وتجنب تخزينها داخل أوعية مصنوعة من البلاستيك غير المخصص لها فترة طويلة.
- ب- عدم وضع الأغذية الساخنة في أطباق بلاستيكية، بما فيها المصنوعة من الميلامين تجنباً لحدوث تفاعلات بينهما، وأفضلية استعمال أدوات المطبخ المصنوعة من الخزف أو الزجاج لهذا الغرض.
- ت- تجنب استخدام العبوات البلاستيكية التي تكون فيها المادة الملونة غير ثابتة أو تتأثر بالأحماض والزيوت والحرارة في حفظ الأغذية التي توضع فيها.
- ث- عدم لف الأغذية بالغشاء البلاستيكي اللاصق قبل تسخينها داخل أفران الميكروويف.
- ج- تجنب تخليل الخضراوات كاللفت والخيار والجزر داخل عبوات بلاستيك ملونة لم تصنع خصيصاً لهذا الغرض.