الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority
SFDA

كتة سنعة

رقائق الألمنيوم
(المعروفة بالقصدير)

معدّة لتغليف الأغذية
في درجة حرارة **الغرفة والثلاجة**

الاستخدامات الشائعة لها:

تغليف بعض الأغذية لحمايتها من الجفاف وفقد النكهات أو انتقال الروائح إليها.

حماية الأغذية من التعرّض للضوء الذي يؤثر على بعض الأغذية المحتوية على دهون، مثل: الشكولاتة وبعض الحلويات التي يمكن أن تتغير رائحتها، وتتزنخ جراء تعرضها للضوء.

لا تستخدم رقائق الألمنيوم في:

طهي أو تسخين الأغذية.

حفظ الأغذية الحمضية أو عالية الملوحة.

درجات الحرارة العالية داخل الفرن أو تعريضها للهب بشكل مباشر.

أفران الميكروويف، واستعض عنها بالأواني المخصصة لذلك.

هل إستخدام رقائق الألمنيوم ضار بالصحة؟

غير ضار بالصحة وآمن، إذا استُخدمتْ بطريقة صحيحة وسليمة، واستخدامها في أغراض غير مخصصة لها، **يؤدي إلى تلوث الغذاء**.

أواني الطبخ

الألمنيوم

الإيجابيات
- خفيف الوزن
- موصل جيد للحرارة

السلبيات
- الخضروات الورقية والأطعمة الحمضية تمتص الألمنيوم

النحاس

الإيجابيات
- موصل جيد للحرارة

السلبيات
- لا يخزن فيه الطعام

الزجاج

الإيجابيات
- سهل التنظيف
- يتحمل درجات حرارة عالية (تعتمد الدرجة حسب الشركة المصنّعة)
- مقاوم للتآكل والصدأ

السلبيات
- قابل للكسر
- ليس كل زجاج صالح للطبخ

البلاستيك

الإيجابيات
- خفيف الوزن
- غير قابل للكسر
- بعض أنواع البلاستيك قابلة للاستخدام في المايكروويف

السلبيات
- استخدامه لغير الغرض المكتوب عليه خطير على الصحة
- تسخينه لدرجة أكثر من 350 درجة مئوية قد يسبب احتراقه
- تأكد قبل الاستخدام أنه قابل للاستعمال في المايكروويف

أكسيد الألمنيوم

الإيجابيات
- مقاوم للخدش
- متين ولديه قدرة على التحمل
- سهل التنظيف
- مانع للالتصاق

السلبيات
- تزداد هجرة عنصر أكسيد الألمنيوم إلى الطعام الحمضي

ستانستيل

الإيجابيات
- متين

السلبيات
- إذا كان يحتوي على النيكل قد يسبب حساسية
- لا تخزن الأطعمة الحمضية فيه

السيليكون

الإيجابيات
- غير قابل للالتصاق
- مقاوم للتصبغ
- يبرد بسرعة

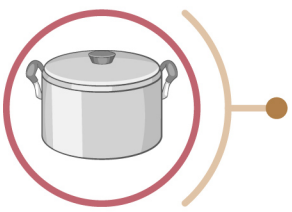
السلبيات
- لا يتحمل الاستخدام في درجة حرارة أكثر من 220 درجة مئوية

الميلامين

الإيجابيات
- متين
- سهل التنظيف

السلبيات
- لا يتحمل درجة الحرارة أعلى من 75 درجة مئوية
- لا يعد من أواني الطبخ لأن درجة الحرارة لا تتعدى 75 درجة مئوية

10 أخطاء أثناء التعامل مع الأسطح الملامسة

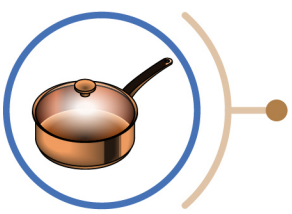


الخطأ

استعمال الأواني المحمية بطبقة أكسيد الألمونيوم بعد زوال الطبقة أو تقشرها

السبب

يسمح بانتقال عناصر من المعدن إلى طعامك

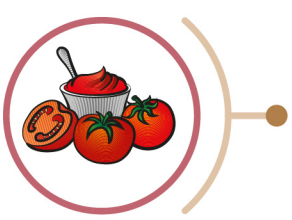


الخطأ

إعادة استعمال البلاستيك ذو الاستخدام الواحد لحفظ الأغذية خصوصاً عبوات المياه

السبب

يسمح بنمو الجراثيم

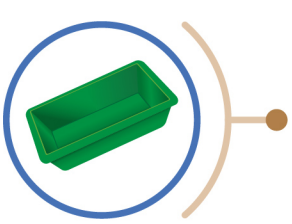


الخطأ

استعمال رقائق الألمنيوم "القصدير" في الطبخ

السبب

يستخدم فقط لحفظ الطعام لأن الطبخ يزيد فرصة هجرة عنصر الألمنيوم للطعام



الخطأ

استخدام الأواني البلاستيكية في المايكروويف

السبب

ليست كل الأواني صالحة للاستخدام في المايكروويف

تأكد من وجود علامة قبل استخدام في المايكروويف

الخطأ

استخدام الأدوات الحادة أو الملاعق المعدنية في تحريك الطعام

السبب

يؤثر على طبقة الحماية لأدوات الطبخ، ويفضّل استعمال الملاعق الخشبية

الخطأ

تخزين الأطعمة لمدة طويلة في أواني الألمنيوم

السبب

يسهم بشكل كبير في هجرة الألمنيوم للطعام

الخطأ

استعمال أواني النحاس غير المحمية أو المعرضة للخدوش

السبب

تزداد هجرة عنصر النحاس إلى الطعام، والتعرض له بكميات عالية يشكل خطراً على الصحة

الخطأ

وضع الأغذية الحمضية في أواني الألمنيوم

السبب

تزداد فرصة هجرة عنصر الألمنيوم في الوسط الحمضي، مثل صلصة الطماطم

الخطأ

استخدام السيليكون لدرجة حرارة أعلى من 240

السبب

قد يسبب تفاعل السيليكون مع الغذاء

الخطأ

استخدام بعض أنواع البلاستيك لتجميد الأغذية في الفريزر

السبب

بعض أنواع البلاستيك تنتقل مكوناتها إلى الطعام خلال التجميد

* تأكد من وجود علامة قبل استخدام البلاستيك في التجميد