

กระดาษกันไขมัน (Grease-proof paper)

Grease-proof paper ถูกพัฒนาขึ้นเพื่อใช้แทนกระดาษที่ทำมาจากหนัง โดยวิศวกรชื่อว่า Otto Munthe Tobiesen ในปี ค.ศ. 1894

ในขั้นตอนกระบวนการผลิต Grease-proof paper ที่นำมาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารนั้นเยื่อกระดาษส่วนมากที่นำมาใช้จะเป็น virgin fibre และมักไม่ใช้ recycled fibre เนื่องจากเยื่อจากกระดาษรีไซเคิลที่นำมาใช้อาจจะมีสารประกอบที่เป็นอันตรายที่ไม่ควรใช้ในบรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสอาหาร เช่น โลหะหนักและองค์ประกอบของสีที่ใช้พิมพ์ เยื่อกระดาษที่เป็น virgin fibre จะถูกผ่านกระบวนการผลิตที่พิเศษโดยการตีเยื่อให้เส้นใยกระจายตัวเกิดการสร้างพันธะของเส้นใยและบวมตัวจนมีอัตราการอมน้ำสูง (well-hydrated fibre) กระดาษจึงไม่มีรูพรุนมีผิวหน้าเรียบและมีความหนาแน่นสูง ซึ่งเป็นผลให้มีความต้านทานต่อการซึมผ่านของไขมันและน้ำมันได้ดี ใช้ห่อผลิตภัณฑ์เนื้อที่มีปริมาณไขมันสูง เช่น แฮม และเบคอน เป็นต้นการควบคุมอุณหภูมิ – การใช้อุณหภูมิต่ำ/สูง เช่น การแช่เย็น, การแช่แข็ง, การฆ่าเชื้อ เป็นต้น



ที่มา http://www.promocatering.co.uk/catalog/food_boxes/grease_proof_paper_g4839

Natural grease-proof paper เป็น grease-proof paper ชนิดหนึ่งที่ไม่มีการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตหรือกระบวนการเคลือบผิวกระดาษ สามารถนำไปรีไซเคิลได้ เป็นส่วนประกอบหรือนำไปเป็นเชื้อเพลิงได้ ส่วน Unnatural grease-proof paper นั้นในกระบวนการผลิตจะมีการเคลือบด้วยสารประกอบชนิดหนึ่งซึ่งโดยปกติแล้วเป็นชั้นพลาสติกบางๆหรือสารประกอบเคมีชนิดต่างๆรวมถึง PFCs (Perfluorochemicals) และ PFOA (perfluorooctanoic acid)

ที่มา http://coursewares.mju.ac.th:81/e-learning46/ft470/ct/ct_0901.htm

http://www.promocatering.co.uk/catalog/food_boxes/grease_proof_paper_g4839

<http://plasticisrubbish.com/2015/05/18/greaseproof-paper/>

Nordic Ecolabelling, Grease-proof paper Version 4.0, 18 November 2014