PİŞİRME KAĞIDI

Pişirme kağıdı (yağlı kağıt) yiyeceklerin sarılması, fırınlanacak olan gıdanın tepsiye yapışmaması ve tepsinin kirlenmemesi için kullanılan, mutfakta kullanım kolaylığı sağlayan malzemelerden biridir. Pişirme kağıtlarının sağlığa zararlı olup olmadıkları ve yağlı kağıt denildiği için kullanılan yağın trans yağ veya helal olmayan kaynaktan olup olmadığı soruları akla gelmektedir.

Daha önceki yıllarda yağlı kağıtlarda Trans yağ da olabilir, ucuz olduğu için domuz yağı da iddiası gündemdeydi ve tüketicilerin firmalara şikayette bulunulması üzerine harekete geçilmiştir. 17 farklı pişirme kâğıdına detaylı analizler yapılmış ve Hacettepe Üniversitesi Fen Fakültesi Kimya Bölümü laboratuvarlarında uluslararası standart normlarına göre yapılan Gaz Kromatografisi Kütle Spektrometresi (GC-MS) analizleri sonucu yağlı kâğıdın içeriğinde domuz yağı veya trans yağlar gibi zararlı yağ veya madde bulunmadığı kanıtlanmıştır.

Bu sonuçtan hareketle yağ olmadığı için helalliği noktasında bir sıkıntı görülmemektedir.

İÇERİĞİNDE NE VAR?
Yapılan incelemelerde yağlı kâğıtların birçoğunun içeriğinde yağ olmadığı, kâğıda yağlıymış gibi kayganlık hissi veren silikonize formül, mum ya da kromstearat gibi malzemeler kullandığı belirlenmiştir. Pişirme kâğıdındaki kayganlık veren gıdayla teması sağlıklı olan slikonize formülün üzerine konan gıdanın pişirme esnasında kâğıda yapışmamasını sağladığı ve elle tutulunca yağlıymış gibi kayganlık hissi verdiği ifade edilmiştir

Ancak Pişirme kağıtlarına kaygan ve yapışmaz özelliği sağlayan, petrolden üretilen diyamant denilen katkı maddesinin, petrol kökenli olduğu için sağlık açısından zararları olduğunu belirten çeşitli uzman görüşleri de bulunmaktadır

Alüminyum folyo ve teflon ürünleri kullanmak yerine pişirme kağıdı kullanılması önerilmektedir. Alüminyum folyonun gıdalar ile kullanımının zararlarına daha önceki yazımızda konu edinmiştik. Prof. Dr. Murat Tuncer teflon tavalarda oluşabilecek kanserojen etkiden dolayı pişirme kağıdı kullanılabileceğini belirtmiştir.

Yağlı pişirme kağıdında dikkat edilecek husus, ambalaj üzerinde belirtilen uyarılara dikkat etmektir. Maksimum sıcaklık derecesini aşılmadan kullanılmalıdır.
Fırın ısısı 180 dereceyi aşmamalıdır.
-Kağıdın fırının iç yüzeyi ve ızgaralıkları ile doğrudan teması önlenmelidir.
-Kağıdı fırın ısınma aşamasındayken koyulmamalıdır.
-Mikro dalga fırınlarda kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:136551 • adı:Pişirme Kağıdı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:02.06.2024 - 12:47