

خمیرمایه ایران

شهریه خبری - تخصصی ضروریین و آرزومبست ۱۳۹۲
سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران





زیر نظر :

دبیر سندیگا: مهندس مجید پارسایی

مشاور علمی :

مهندس محمود گیاهی

تحریریه :

مهندس کاوه احرار

گرافیکست و صفحه آرا :

امین عارفنیا

امور پشتیبانی :

میرحامد فتاحی

تیراژ :

۲۰۰۰ جلد

چاپ :

اسری

با تشکر از:

پونه جهانداری

مدف درخشان

و کلیه عزیزانی که ما را

در تهیه این شماره یاری نمودند.

نشانی: تهران - خیابان سعادت آباد

باین تر از نیایش - خیابان سی و یکم

پلاک ۱۶ - طبقه اول - واحد ۲

تلفن: ۸۸۶۸۳۹۰۹ تلفکس: ۸۸۶۸۳۷۲۵

<http://www.iranyeast.com>

E-mail: iran_yps@yahoo.com



آنچه در این شماره می خوانیم:

۳ سرکاله

۴ اقیانوس سندیگا

۷ گزارش (میلان تولید مگس)

۸ در استان ها

۱۱ پارسیک

۱۹ مقاله (مشاورت استانی از جوش شیرین)

۲۰ مقاله (مروزی بر پودینی مگس فر مگس)



به آگاهی خوانندگان گرامی می‌رسانیم نظر به اینکه مطالب، آمار و ارقام و نقطه نظرهای گوناگون که در مقاله‌ها و گزارش‌های نشریه خمیرمایه ایران آرایه می‌شود، آرا و دیدگاه‌های نویسندگان و یا مترجم آن مقاله است. امکان دارد با خطمشی نشریه خمیرمایه ایران همخوانی نداشته باشد. از این رو از خوانندگان نکته‌سنج درخواست می‌کنیم نظرها و پیشنهادهای خود را در این زمینه به تحریریه نشریه خمیرمایه ارسال دارند تا نسبت به درج آن‌ها نیز اقدام شود. ضمناً استفاده از مطالب این نشریه با ذکر منبع بلامانع می‌باشد.

با سپاس فراوان
تحریریه نشریه خمیرمایه ایران

در تلاش برای ماندن ...

روند افزایش بی‌سابقه قیمت کالاهای موجود در بازار موجب اختلال در زمینه فعالیت‌های تولیدی و همچنین وضع معیشتی عموم مردم گردیده است و بدیهی است که تولیدکنندگان کشور از جمله شرکت‌های تولید خمیرمایه نیز از این مشکلات پدید آمده و افزایش‌ها مستثنی نبوده‌اند. با وجود این، دست‌اندرکاران صنعت خمیرمایه کشور خود را متعهد می‌دانند که در این شرایط بحرانی و ان‌شالله در حال گذار از وضعیت ناپایدار و بدون کنترل به بازاری با مشخصات قابل پیش‌بینی و پایدار، از منافع و سود تولید خود گذشته و با در نظر گرفتن تمهیدات لازم، همچون گذشته تلاش در تداوم تولید و حفظ پرسنل همکار و خدمت به جامعه برای تولید نان سالم را اساس فعالیت خود قرار دهند.

در شرایطی که طبق اسناد و مدارک موجود و قابل ارایه، هزینه‌ها افزایش بی‌سابقه‌ای یافته و قیمت‌های تمام شده به چند برابر رسیده، تولیدکنندگان خمیرمایه در سال جاری با کمترین افزایش قیمت، سیاست خود را بر ادامه تولید در هر شرایطی بنا نهادند تا اختلالی در پروژه ملی ارتقای کیفیت نان کشور روی ندهد و عقب‌نشینی از تولید منجر به بازگشت دوباره جوش شیرین بر سر غذای اصلی سفره مردم نگردد. در اینجا لازم است به چند مورد افزایش قیمت مواد به‌کار رفته تشکیل‌دهنده نظیر چند برابر شدن قیمت ملاس که ماده اولیه تولید خمیرمایه است یا موادی همچون ضد کف، بیوتین، امولسیفایر و ... اشاره کنیم؛ با یادآوری مجدد این نکته که این افزایش در تمام ارکان تشکیل‌دهنده قیمت خمیرمایه وجود داشته است.

در این حال با افزایش قیمت خمیرمایه در سال جاری، تنها بین ده تا چهل ریال به قیمت تمام شده هر قرص نان اضافه خواهد شد که مطمئناً مشکلی در تولید نان به‌وجود نیآورده و بهانه‌ای برای عدم مصرف این ماده مغذی و مهم در فرایند تولید نان سالم نخواهد بود.

سخن پایانی این‌که در این موقعیت نه‌چندان مطلوب برای دست‌اندرکاران تولید، حمایت از تولیدکنندگان باید در اولویت امور مسوولین قرار گیرد. ما نیز همچون تمام مردم این مرز و بوم آرزو داریم تا این شرایط نامساعد با تدابیری که امیدواریم روی دهد، هر چه سریع‌تر رفع گردد و یکبار دیگر تولیدکنندگان و مصرف‌کنندگان در شرایط مطلوب و با نشاط و در امنیت اقتصادی کامل، چرخ پیشرفت این مملکت را به حرکت درآورند.



جلسات سندیکا

اولین جلسه هیات‌مدیره سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه در سال ۱۳۹۲ روز بیست و هشتم فروردین ماه در محل دبیرخانه سندیکا تشکیل گردید. در این جلسه مقرر شد قیمت مصوب خمیرمایه سال ۱۳۹۲ در جراید منتشر و به اطلاع نهادهای ذیربط برسد. در ادامه در خصوص وضعیت ملاس بحث و تبادل نظر شد و مقرر شد گزارشی از وضعیت ملاس تهیه و به اطلاع اعضا برسد. در این راستا مقرر شد پیگیری وضعیت بحرانی ملاس از طریق ارسال مکاتبات و برگزاری جلسات با مسوولین در دستور کار دبیرخانه قرار گیرد. همچنین هیات‌مدیره دبیرخانه را مکلف به هماهنگی و برگزاری جلسه‌ای با شرکت بازرگانی توسعه نیشکر جهت حصول توافقات لازم در راستای تامین ملاس اعضا نمود.

در اجرای مصوبات هیات‌مدیره، جلسه‌ای در تاریخ ۱۳۹۲/۰۲/۱۶ با حضور آقایان حمیدی و شاکری؛ مدیرعامل و مدیر بازرگانی شرکت بازرگانی توسعه نیشکر و اعضای هیات‌مدیره سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه برگزار گردید. در این نشست طرفین برای تامین ملاس تولیدکنندگان به توافقاتی دست یافتند. از جمله این توافقات اعلام آمادگی مسوولین بازرگانی توسعه نیشکر به تامین نیاز ۵ تولیدکننده خمیرمایه از مازاد ملاس تولیدی ۷ کشت و صنعت توسعه نیشکر پس از تامین نیاز شرکت خمیرمایه و الکل رازی (وابسته به توسعه نیشکر) بود.

مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی

کاهش ۳۰ درصدی ضایعات نان

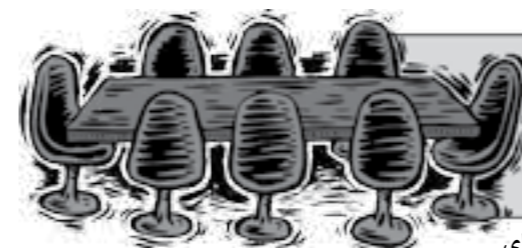
با استفاده از خمیرمایه صنعتی



مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی گفت: با استفاده از خمیرمایه صنعتی، ارزش غذایی نان افزایش یافته و موجب کاهش ۳۰ درصدی ضایعات نان شده است.

به گزارش پایگاه اطلاع‌رسانی آستان قدس رضوی، دکتر محمد استادی عنوان کرد: با برنامه‌ریزی در مصرف انرژی و استفاده از تجهیزات و امکانات توانسته‌ایم کیفیت نان را بالا برده و ۳۰ درصد از ضایعات نان را کاهش دهیم. وی خاطر نشان کرد: طبق مطالعات انجام شده فرآورده‌های تخمیری از جمله ماسه، کفیر، دوغ، نان و ... فرآورده‌های پروبیوتیک می‌باشند که خواص زیادی در جذب ریزمغذی‌های تنظیم سیستم گوارش و ارتقای سلامت دارند. وی در خصوص عملکرد خمیرمایه گفت: این ماده موجب خوش عطر و طعم شدن نان، و درآمدن خمیر، افزایش حجم نان، استحکام، تقویت و کیل‌دهی می‌شود و از فساد نان جلوگیری می‌کند.

استادی اظهار داشت: برگزاری جشنواره نان‌های سنتی ایران و ارایه لوح دوستدار سلامت به نانوهای برگزیده هر شهرستان از جمله اقداماتی است که می‌توان در کوتاه مدت و بلند مدت اجرا کرد. مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی افزود: ملاس که یک محصول جانبی تولید شکر است به‌عنوان منبع اصلی ماده خام در فرآیند تولید مخمر مورد استفاده قرار می‌گیرد. وی ضمن بیان این‌که خمیرمایه به دو صورت تر و خشک تولید می‌شود، اظهار داشت: اغلب نانوایان با تجربه از خمیرمایه تر استفاده می‌کنند. وی نداشتن فرآیند خشک‌سازی و کاهش تعداد سلول‌های مرده در زمان فرایند پخت نان با کیفیت بالا را از مزیت‌های خمیرمایه تر عنوان کرد.



میز تخصصی صادرات محصولات صنایع غذایی

میز تخصصی صادرات محصولات صنایع غذایی به درخواست سندیکای خمیرمایه ایران در تاریخ ۹۲/۲/۲۱ در دفتر سازمان توسعه تجارت برگزار گردید.

در این نشست که به درخواست سندیکای تولیدکنندگان برای حل بحران ملاس برگزار شده بود تصمیمات جدی که منجر به رضایت تولیدکنندگان و راهگشای این صنعت شود گرفته نشد و تولیدکنندگان که امید به ممنوعیت و یا حداقل وضع عوارض صادرات ملاس داشتند به نتیجه دلخواه نرسیدند. این در شرایطی است که به‌دلیل صادرات بی‌رویه ملاس، تولیدکنندگان با مشکل جدی تهیه این ماده اولیه روبه‌رو گردیده‌اند که افزایش قیمتی تا ۳۵۰ درصد داشته است.



مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی:

پیش بینی فعالیت کارخانه خمیرمایه با ظرفیت ۸۰ درصدی در سال ۹۲

مهندس نسیم صادقی در گردهمایی مدیران شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی اظهار کرد: طرح توسعه نیشکر یکی از طرح‌های مهم اقتصادی استان خوزستان است.

وی با اشاره به حجم بالای اشتغال‌زایی این صنعت در خوزستان گفت: در حال حاضر به‌صورت مستقیم ۱۸ هزار نیروی انسانی در صنایع نیشکر خوزستان مشغول به کار هستند. مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی به برنامه جدی این شرکت برای افزایش میزان تولید شکر خام و الکل اشاره کرد و افزود: طبق برنامه‌ریزی‌هایی که شده در سال جاری تولید شکر خام به ۵۰۰ تا ۵۵۰ هزار تن و تولید الکل به ۳۳ میلیون لیتر می‌رسد.

وی تاکید کرد: کارخانه خمیرمایه نیز باید با ظرفیت ۸۰ درصدی و کارخانه خوراک دام با ظرفیت ۹۰ درصدی معادل ۵۴ هزار تن فعالیت کند.

وی در پایان از افزایش زمین‌های طرح توسعه نیشکر برای افزایش تولید خبر داد و تصریح کرد: در سال جاری ۱۴ هزار هکتار زمین خالص به مجموعه توسعه نیشکر افزوده می‌شود که این موضوع به ۲۱۰ میلیارد تومان اعتبار نیاز است.

پاسخ شرکت بازرگانی دولتی ایران به خبرگزاری ایسنا

استفاده از خمیرمایه در تولید نان ضروری است



خبرگزاری ایسنا در تاریخ ۹۲/۲/۷ اقدام به درج مطلبی باعنوان «مقاومت نانوایان در برابر جایگزین کردن خمیرمایه با جوش‌شیرین» کرده است که این مطلب در صفحه ۱۴ این شماره نشریه «خمیرمایه ایران» درج شده است. شرکت بازرگانی دولتی ایران جوابیه‌ای در این خصوص تهیه کرده است: مصرف افزودنی‌های غیرمجاز از جمله جوش‌شیرین در تولید نان ممنوع بوده و نظارت بر عدم مصرف آن‌ها در دستور کار تمامی دانشگاه‌های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان‌های کشور قرار دارد. به‌علاوه این‌که مطابق استانداردهای آیین کار تولید نان‌های سنتی، استفاده از خمیرمایه در تولید این نان ضروری می‌باشد.

لذا به‌منظور تولید خمیرمایه با کیفیت و استاندارد در کشور، مطابق با استاندارد ۶۰۹۵ (خمیرمایه نان - ویژگی و روش‌های میکروبی-بهداشتی) و استاندارد ۲۵۷۷ (خمیرمایه نان، ویژگی و روش‌های آزمون) طبق اعلام سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران از ۶ تولیدکننده فعال خمیرمایه ۳ شرکت تولیدکننده شامل: خمیرمایه خوزستان، خمیرمایه و الکل رازی و ایران‌مایه موفق به اخذ پروانه و علامت استاندارد شده‌اند و ۳ شرکت ایران ملاس، خمیرمایه رضوی و پاک‌مایه در مراحل نهایی اخذ پروانه و علامت استاندارد می‌باشند.

طبق پیگیری به‌عمل آمده برخی واحدهای تولیدی خمیرمایه مذکور دارای تعامل مناسب با اتحادیه‌های نانوایی در خصوص تامین خمیرمایه مورد نیاز بوده و برخی از آن‌ها تعامل لازم را در این خصوص نداشته‌اند.

با توجه به اهمیت استفاده از خمیرمایه، سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان طی بخشنامه‌ای در اردیبهشت‌ماه سال جاری به سازمان‌های صنعت، معدن و تجارت استان‌ها بر نظارت و بازرسی ویژه بر قیمت، تولید و توزیع خمیرمایه مورد نیاز واحدهای نانوایی تاکید نموده است.

نان سنگ از نان‌های سنتی جدا شد



عضو اتحادیه نان سنگک از تعویق انتخابات هیات‌مدیره این اتحادیه خبر داد.

حسن پابرجا اظهار داشت: به دستور وزیر صنعت اتحادیه نان سنگک از اتحادیه نان‌های سنتی جدا شده و به‌طور مستقل کار خواهد کرد.

بر این اساس به‌زودی انتخابات هیات‌مدیره این اتحادیه برگزار خواهد گردید.

گفتنی است در ماه گذشته قرار بود این انتخابات برگزار گردد که از سوی وزارت صنعت، معدن و تجارت به تعویق افتاد.



تولید ملاس در سال ۹۲-۱۳۹۱ و پیش‌بینی سال زراعی ۹۳-۱۳۹۲



تولید ملاس که ماده اولیه تولید در چند صنعت از جمله صنعت خمیرمایه می‌باشد، در سال گذشته علی‌رغم افزایش تقاضا، نسبت به سال قبل از آن کاهش یافت. مطابق پیش‌بینی‌ها می‌بایست در سال ۹۲-۹۱ حدود ۴۶۴ هزار تن ملاس تولید می‌شد که میزان تولید تقریباً برابر پیش‌بینی‌ها بود. اما تولید سال گذشته نسبت به سال ۹۱-۹۰ حدود ۵ هزار تن کاهش یافت. در گزارش پیش رو نگاهی به تولید ملاس در سال گذشته و پیش‌بینی تولید این ماده در سال زراعی ۹۳-۱۳۹۲ می‌اندازیم.

ملاس تولیدی ۹۲-۱۳۹۱

الف- چغندری:

کل چغندر تولیدی در فصل زراعی ۹۲-۹۱ برابر ۴,۰۶۸,۶۲۵ تن بوده که در صورتی که از این میزان ۴,۰۰۰,۰۰۰ را مصرفی در نظر بگیریم، با در نظر گرفتن ضریب تقریبی استحصال ۶٪ ملاس از چغندر قند، میزان ملاس تولیدی چغندری در سال ۹۲-۱۳۹۱ حدود ۲۴۰,۰۰۰ تن بوده است.

ب- نیشکری:

کل سطح زیر کشت نیشکر در سال زراعی ۹۲-۹۱ حدود ۸۵,۰۰۰ هکتار بوده که میزان برداشت نیشکر از این سطح ۵,۴۰۴,۳۴۱ تن بوده است. برابر این گزارش میزان قطعی تولید ملاس نیشکری در سال زراعی فوق‌الذکر ۲۲۴,۶۲۰ تن بوده است. با توجه به آمار فوق، کل تولید ملاس در سال زراعی ۹۲-۹۱ حدود ۴۶۴,۶۲۰ تن بوده است.

پیش‌بینی تولید ۹۳-۱۳۹۲

الف- چغندری:

سطح زیر کشت طبق اعلام وزارت جهاد کشاورزی در سال زراعی ۹۳-۱۳۹۲ حدود ۱۰۰,۰۰۰ هکتار خواهد بود که با متوسط برداشت ۴۲ تن در هکتار، پیش‌بینی تولید چغندر در این سال حدود ۴,۲۰۰,۰۰۰ تن خواهد بود. در صورتی که از این مقدار ۴,۰۰۰,۰۰۰ تن چغندر را مصرفی در نظر بگیریم با احتساب ضریب استحصال ۶٪ ملاس از چغندر، پیش‌بینی تولید ملاس چغندری در سال ۹۳-۱۳۹۲ حدود ۲۴۰,۰۰۰ تن خواهد بود.

ب- نیشکری:

در سال زراعی ۹۳-۱۳۹۲ مساحت زیر کشت نیشکر حدود ۹۰,۰۰۰ هکتار خواهد بود که حدود ۵,۰۰۰ هکتار مختص قلمه‌زنی و باقی ۸۵,۰۰۰ هکتار جهت کشت نیشکر خواهد بود. با توجه به پیش‌بینی عملکرد متوسط برداشت ۶۵ تن نیشکر از هر هکتار، حدود ۵,۵۲۵,۰۰۰ تن نی برداشت خواهد شد. با در نظر گرفتن ضریب تقریبی استحصال ملاس از نی به میزان ۴٪، پیش‌بینی می‌گردد میزان ملاس تولیدی نیشکری در سال آتی زراعی حدود ۲۲۱,۰۰۰ تن خواهد بود. با توجه به پیش‌بینی فوق، تولید ملاس در سال ۹۳-۹۲ جمعاً حدود ۴۶۱,۰۰۰ تن پیش‌بینی می‌گردد.

نتیجه‌گیری

با توجه به افزایش تولید خمیرمایه در کشور و همچنین احداث کارخانه‌های جدید تولید اتانول طبعاً تقاضای داخلی برای این کالا افزایش خواهد یافت. از طرفی با توجه به این‌که بخش قابل توجهی از ملاس صرف قندگیری مجدد در کارخانه‌های قند و شکر شده و یا فراوری محصولات کارخانه‌های خوراک دام استفاده می‌گردد، به‌نظر می‌رسد ملاس تولیدی، تنها کفاف مصرف داخلی را خواهد داد و صادرات این ماده، آسبیب جدی به تولید داخل وارد خواهد کرد. اتفاقی که در سال گذشته افتاد و به‌دلیل نبود کنترل‌های لازم منجر به افزایش قیمت چند برابری این ماده و بحران‌های متعاقب در صنایع زیردستی گردید.

نمایشگاه صنعت آرد و نان مفتمین بین‌المللی ibex 2013



Tehran: تهران
۲۱-۲۴ شهریور ۱۳۹۲
12-15 Sep. 2013

هفتمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت آرد و نان **ibex 2013** با اهدافی چون فرهنگ‌سازی و اصلاح الگوی تولید و مصرف آرد و نان، افزایش سطح فعالیت‌های تجاری و سرمایه‌گذاری در صنعت آرد و نان و حمایت از احداث و توسعه واحدهای تولید نان صنعتی در کشور، حرکت سازمان یافته در بخش خصوصی در زنجیره تولید و تامین مواد اولیه تولید نان، بسترسازی لازم جهت آرایه حداکثری ظرفیت‌ها و توانمندی‌های شرکت‌های داخلی در عرصه ماشین‌آلات صنایع مرتبط با صنعت آرد و نان و ایجاد بستر تعامل و همکاری‌های بیشتر در صنعت آرد و نان کشور و با رویکردهای استانداردسازی فعالیت‌های تولیدی و تجاری در حوزه تولید آرد و نان، رعایت استانداردهای ملی در خصوص فرآیند تولید نان و ماشین‌آلات مربوطه، رعایت اصل استقلال و عدم وابستگی در تامین ماشین‌آلات مرتبط با تولید آرد و نان و رعایت اصل رویکرد جدی بر صنایع داخلی در جهت بومی‌سازی فن‌آوری و تکنولوژی خطوط تولید و ساخت واحدهای صنعتی نان، از ۲۱ الی ۲۴ شهریورماه سال جاری در محل نمایشگاه‌های بین‌المللی تهران در فضای تحت پوشش ۱۷۰۰۰ متر مربع برگزار می‌گردد.

علاقتمندان در صورت تمایل به حضور در نمایشگاه می‌توانند نسبت به تکمیل فرم ثبت نام و ارسال به نامبر ستاد برگزاری نمایشگاه به شماره ۰۲۱-۸۸۷۰۶۹۳ اقدام نمایند.

همچنین در صورت نیاز به کسب اطلاعات بیشتر با شماره‌های ۰۲۱-۸۸۰۷۰۸۳۳-۴۴ ستاد برگزاری نمایشگاه تماس حاصل فرمایند. وبسایت رسمی نمایشگاه www.ibex.ir می‌باشد.

علی موحد؛ دبیر کل جدید کانون انجمن‌های صنایع غذایی

مهندس علی موحد به‌عنوان دبیر کل جدید کانون انجمن‌های صنایع غذایی انتخاب گردید. کانون انجمن‌های صنایع غذایی که پس از کناره‌گیری مهندس خلیلی برای مدتی بدون دبیر کل و با سرپرستی ریاست هیات‌مدیره اداره می‌گردید، سرانجام در نشست روز یازدهم اردیبهشت‌ماه اعضای هیات‌مدیره و رای‌گیری آن‌ها صاحب دبیر کل جدید شد. بر این اساس علی موحد به‌عنوان دبیر کل جدید کانون انجمن‌های صنایع غذایی انتخاب شد. مهندس موحد در گذشته نیز سمت دبیر کلی کانون را بر عهده داشته و دبیری انجمن شیرینی و شکلات و عضویت در هیات نمایندگان اتاق بازرگانی ایران را در کارنامه کاری خود دارد.

سندی‌کای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران ضمن تبریک این انتصاب شایسته، برای ایشان آرزوی موفقیت می‌نماید. همچنین وظیفه خود می‌داند از تلاش و زحمات بی‌دریغ آقای مهندس خلیلی دبیر کل سابق کانون قدردانی نماید.

جهت معرفی محصولات خود در نشریه خمیرمایه ایران

با ما تماس بگیرید.

تلفن: ۸۸۶۸۳۹۰۹ تلفکس: ۸۸۶۸۳۷۴۵



در استان‌ها



آموزش مهارت‌های شغلی واحدهای نانوایی استان آذربایجان شرقی با تمدید قرارداد جدید آموزشی با اداره کل فنی و حرفه‌ای جهت آموزش ۱۸۰۰ نانوا درسال جاری ادامه می‌یابد.
به‌گزارش روابط عمومی شرکت غله وخدمات بازرگانی منطقه ۸؛ چالوشی، با مهم دانستن نقش آموزش در ارتقای دانش متصدیان واحدهای نانوایی گفت: جلسات مشترک با کارشناسان مرکز فنی و حرفه‌ای استان و اتحادیه نانوایان در راستای برنامه‌ریزی و اقدامات لازم در زمینه برگزاری دوره های آموزشی مهارت نانوایی در سال‌جاری برگزار شده است.
مدیر کنترل کیفی و مسوول آموزش مهارت‌های شغلی واحدهای نانوایی این شرکت، با اشاره به این‌که ارتقای کیفی سطح دانش نانوایان در قالب طرحی ۵ ساله اجرا می شود، گفت: سال گذشته تعداد ۱۲۰۰ نفر از نانوایان استان موفق به گذراندن دوره‌های آموزشی مهارت نانوایی و اخذ گواهی نامه معتبراز مراکز فنی وحرفه‌ای شده اند، که این امر تاثیر به‌سزایی در ارتقای کیفی و کاهش ضایعات نان داشته است.

به گزارش فارس غلام‌رضا قاسم‌پور در کارگاه آموزشی ارتقای کیفیت نان و آرد که در شرکت غله و خدمات بازرگانی آذربایجان غربی تشکیل شد، اظهار داشت: نان‌های چهارگانه تافتون، لواش، سنگک و بربری به میراث ماندگار و یادگارهای کشورمان تبدیل شده است به‌همین دلیل نتوانسته‌ایم فرهنگ استفاده از نان‌های صنعتی را در جامعه نهادینه کنیم. وی تصریح کرد: با توجه به این‌که مردم به نان‌های سنتی مورد اشاره گرایش و علاقه ویژه‌ای نشان‌می‌دهند پس نمی‌توان آن‌ها را از استفاده این نان‌ها منع کرد، بنابراین برای ارتقای سطح کیفی این نان‌ها باید گام برداشته شود تا اقشار مختلف جامعه از تغذیه سالم و مناسب برخوردار شوند.
قاسم‌پور به کاهش کیفیت نان تا نازل‌ترین حد اشاره کرد و بیان داشت: متأسفانه آردهای مناطق مختلف کشور با یکدیگر مخلوط شده و در چرخه تولید آرد به‌کار گرفته می‌شوند حال آن‌که این روش علمی و صحیح به‌نظر نمی‌رسد و باید برای اصلاح رویه موجود اهتمام شود. مشاور سازمان ملی استاندارد ایران بیان داشت: طبق ماده ۱۱۰ کمیسیون شورای عالی اقتصاد، این سازمان باید کیفیت نان را مورد تایید قرار دهد و در راستای انجام دادن این وظیفه قانونی گام برداشته می‌شود.
قاسم‌پور یکی از فاکتورهای موثر در پخت و عرضه نان با ارزش غذایی بالا را آرد دانست و افزود: برای این‌که آرد سالم فرآوری شده و در اختیار نانوایی‌ها قرار داده شود، لازم است صاحبان این کارخانه‌ها میزان فلزات سنگین، سموم و مایکوتکسین‌های موجود در چرخه تولید آرد را بسنجد و اقدامات لازم را برای زدودن آن‌ها انجام دهند.

به گزارش فارس، محمد دانه‌زن در جلسه بررسی بهداشت محیط نانوایی‌های استان اردبیل اظهار داشت: با برنامه‌ریزی‌های به‌عمل آمده و تلاش بازرسان بهداشت محیط و در جهت ارتقا سطح سلامت، برنامه حذف جوش شیرین از نان در پنج شهر استان به پوشش ۱۰۰ درصد و در استان به ۹۹/۵ درصد رسیده و تلاش مستمر برای حذف جوش‌شیرین از رومال بربری با تشدید بازرسی‌ها، تغییر ساعات نمونه‌برداری‌ها و ارایه آموزش به نانوایان بربری‌پز ادامه دارد.
وی تصریح کرد: جوش‌شیرین یک ماده شیمیایی است که مصرف آن در نان سلامت استفاده‌کنندگان را تهدید می‌کند. دانه‌زن خاطر نشان کرد: استفاده از جوش‌شیرین در سایر مواد غذایی از قبیل عمل‌آوری کباب کوبیده، کیک، و … نیز مضر بوده و به لحاظ بالا بودن pH جوش شیرین حدود ۱۰ و اختلاف آن با pH دستگاه گوارش خصوصا معده علاوه بر خاصیت سرطان‌زایی موجب بروز ناراحتی‌های شدید در دستگاه گوارش، کم‌خونی و پوکی استخوان نیز می‌شود.
مدیر گروه بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی اردبیل بهترین روش برای عمل‌آوری نان را استفاده از خمیرمایه عنوان کرد و ادامه داد: آموزش‌های لازم در این خصوص به متصدیان نانوایی‌ها ارایه شده که موجب حذف ۱۰۰ درصد جوش شیرین از نان‌های لواش در پنج شهر استان و ۹۹/۵ درصد در کل استان و حدود ۷۰ درصد از رومال بربری شده است.
وی بهترین راهکار برای استفاده در رومال بربری را ترکیب آرد و آب گرم به‌جای



جوش‌شیرین عنوان کرد و یاد‌آور شد: بازرسان بهداشت محیط در بازرسی‌های مستمر خود بر عدم به‌کارگیری جوش‌شیرین در پخت نان نظارت مستقیم داشته و متخلفان را به مراجع ذی‌صلاح معرفی می‌کنند.

داوود یارمحمدی کارشناس کشاورزی در گفت‌وگو با خبرنگار اقتصادی باشگاه خبرنگاران گفت: آمار ضایعات نان در کشور لزوم بهره‌گیری از صنعت را در این دو بخش دو چندان می‌کند. وی گفت: به‌طور مثال آمار ضایعات نان در یک خانواده ۵ نفره تهرانی در یک ماه حدود ۷ کیلوگرم است که زیان این خانواده به دولت در بخش یارانه‌ها به ازای هر خانواده ۱۵۰۰ تومان است. این کارشناس با بیان این‌که بیشترین آمار ضایعات نان را نان لواش دارد گفت: تنوع نوع نان در کشور میزان ضایعات آن‌را بالا می‌برد. برای مثال هر فرد تهرانی در ماه ۶۰۸ گرم نان لواشی ضایعات دارد که این میزان در صرف نان صنعتی به کمترین حد خود می‌رسد. وی تاکید کرد: برای کاهش این ضایعات دولت نقش اساسی دارد. دولت می‌تواند جهت فرهنگ‌سازی و اقدام اصلاحی با کمک مالی تولیدکنندگان و مصرف‌کنندگان زمینه‌های استفاده از این نوع نان را فراهم کند. با تخصیص یارانه به بخش نان و همچنین حمایت واقعی این مهم محقق می‌شود. یارمحمدی خاطر‌نشان کرد: نان صنعتی به‌عنوان غذای اصلی می‌تواند بخش قابل‌توجهی از نیازهای غذایی را تامین نماید و قشر کم درآمد از آن استفاده بیشتری خواهد داشت.

مدیر شرکت غله و خدمات بازرگانی استان چهارمحال و بختیاری از انعقاد قرارداد آموزشی شاغلین در واحدهای نانوایی با سازمان فنی و حرفه‌ای استان در سال‌جاری خبرداد.
به گزارش روابط عمومی شرکت غله وخدمات بازرگانی استان چهارمحال و بختیاری؛ محسن ضیایی، افزود: به‌منظور فراگیری شیوه‌های نوین و مطلوب پخت نان، این قرارداد جهت تعداد ۳۰۰ نفر، معادل ۱۴۷۰۰ نفر ساعت با سازمان فنی و حرفه‌ای منعقد گردیده است. وی درادامه تشریح کرد: در قرارداد منعقدہ آموزش‌های بهینه و به‌روز و همچنین آماده سازی زمینه فراگیری دانش پخت نان جهت متصدیان واحدهای نانوایی مورد تاکید قرارگرفته است.
مدیر شرکت غله و خدمات بازرگانی استان چهار محال و بختیاری در پایان یاد‌آور شد: طی سال‌های گذشته این شرکت نسبت به برگزاری ۲۵۰ هزار نفر ساعت دوره آموزش رایگان جهت تعداد ۵۲۰ متصدی نانوایی برگزار کرده است.

رییس اتحادیه نانوایان مشهد عنوان کرد: قیمت آرد، بین ۵۲۰ تا ۵۷۰ تومان باقی می‌ماند. سید ابراهیم خلیلی در گفت‌وگو با ایسنا، در رابطه با افزایش قیمت نان گفت: هنوز هیچ قیمتی از طرف دولت اعلام نشده است و ما نیز تا زمان اعلام نرخ از طرف دولت هیچ افزایش قیمتی نخواهیم داشت. وی ادامه داد: برای آرد نیز افزایش قیمت نداریم و آرد با نرخ قبلی عرضه می‌شود. رییس اتحادیه نانوایان مشهد در پاسخ به این سوال که چرا استفاده از خمیرمایه در نان افزایش یافته است، تصریح کرد: متأسفانه به‌دلیل فشارهایی که از طرف شورای آرد و نان برای استفاده از خمیرمایه شده بود، استفاده از این خمیر در نانوایی‌ها عادت شد. خلیلی با اشاره به کمبود نیروی متخصص در نانوایی‌ها، خاطر نشان کرد: باید فنی و حرفه‌ای از صفر به آموزش نیروی متخصص در کار نانوایی بپردازد و آموزش افراد مشغول به کار در حال حاضر هیچ فایده‌ای ندارد، ما نیازی زیادی به افراد متخصص داریم.

مدیر شرکت غله و خدمات بازرگانی خراسان شمالی با تاکید بر اهمیت به سزای آموزش نانوایان در افزایش کیفیت نان اعلام کرد؛ در راستای بهبود و ارتقای کیفیت نان این شرکت با همکاری اداره کل آموزش فنی و حرفه‌ای استان نسبت به برگزاری دوره‌های آموزشی مهارت‌های مختلف نانوایی از جمله دوره‌های پیش‌کاری و خمیرگیری اقدام نموده است. به گزارش روابط عمومی شرکت غله وخدمات بازرگانی خراسان شمالی؛ محمد ابراهیم سهرابی، مدیر این شرکت افزود: تا پایان سال ۹۱ تعداد ۵۸۷ نفر از کارکنان شاغل در نانوایی‌های استان دوره آموزشی مربوطه را طی نموده‌اند.
مدیر شرکت غله و خدمات بازرگانی خراسان شمالی با اشاره به این‌که با اقدامات انجام شده در حوزه آرد و نان از جمله:

آموزش نانوایان، اعطای تسهیلات بهسازی، نظارت‌ها و بازرسی‌های مستمر از نانوایی‌ها و کارخانه‌های تولید آرد و … کیفیت نان‌های پخت شده در استان افزایش قابل قبولی نسبت به سالیان گذشته داشته افزود؛ در سال ۹۱ براساس سنجش صورت گرفته از طریق مرکز پژوهش‌های غلات کشور میانگین نمره کیفیت نان استان خراسان شمالی از میانگین کشوری بالاتر بوده است.

رهاد مختاری در گفت‌وگو با ایسنا عنوان کرد: قیمت نان فانتزی ۲۰ درصد و شیرینی فانتزی نیز ۳۰ درصد افزایش می‌یابد. وی افزود: نرخ‌گذاری جدید نان و شیرینی فانتزی بر اساس افزایش هزینه‌های تولید ازجمله مواد اولیه، دستمزد کارگران و بیمه تعیین شده است. رییس اتحادیه تولیدکنندگان نان فانتزی اهواز بیان کرد: چنانچه در آینده هزینه‌های تولید نان فانتزی بالا رود، در قیمت نان تغییرات مجددی انجام خواهد شد. مختاری تصریح کرد: طبق نرخ‌گذاری جدید، هر کیلوگرم انواع نان فانتزی ۴۲۰۰ تا ۴۵۰۰ تومان، شیرینی فنجانی ۴۵۰۰ و شیرینی‌های کشمشی، کنجدی و نان قندی ۴۲۰۰ تومان عرضه می‌شود. وی با اشاره به اختصاص تسهیلات به واحدهای تولید نان جهت تجهیز واحدهای خود خاطر‌نشان کرد: تاکنون هیچ‌گونه تسهیلاتی به این واحدها تخصیص نیافته است.

تهران

چهارمحال و بختیاری

خراسان

رضوی

خراسان شمالی

خوزستان

مدیرعامل شرکت غله زنجان گفت: طبق بررسی‌های کارشناسی کیفیت نان مرکز پژوهش‌های غلات کشور، نان استان بالاترین کیفیت را در بین نان‌های کشور دارد. رسول منصوری در گفت‌وگو با فارس اظهار کرد: طبق بررسی‌های کارشناسی کیفیت نان مرکز پژوهش‌های غلات کشور در فروردین‌ماه، کیفیت نان‌های تولیدی استان زنجان بالاتر از سایر استان‌ها بوده است. وی ادامه داد: استان زنجان ضمن کسب بهترین نمره کیفیت در انواع نان‌های لواش، تافتون، بربری و سنگک، عنوان بالاترین درجه کیفی این حوزه را نیز به خود اختصاص داده است. وی افزود: تشکیل اکیپ‌های منظم نظارت و بازرسی، آموزش و آگاهی دادن نانوایان و تامین گندم مناسب برای اختلاط با سایر گندم‌ها و به تبع آن استحصال آرد مناسب از اقداماتی است که از زمستان سال گذشته آغاز شده و در حال حاضر نان استان به درجه مطلوبی از لحاظ کیفیت رسیده است. وی همچنین اظهار کرد: با تلاش‌های صورت گرفته استفاده از افزودنی‌های غیرمجاز در نانوایی‌های استان به حداقل رسیده و امید است با همکاری بیشتر گام مهمی در راستای تداوم کیفیت و ارتقای سلامت نان‌های تولیدی برداریم.

رییس سازمان جهاد کشاورزی استان فارس پیش‌بینی کرد که امسال یک میلیون و ۷۰۰ هزار تن گندم از مزارع این استان، برداشت شود که از این میزان ۱۶۰ هزار تن گندم دوروم و یک میلیون و ۵۴۰ هزار تن گندم نان است. به‌گزارش ایسنا، مهرزاد خرد در جمع خبرنگاران در شیراز افزود: این مهم علی‌رغم کاهش بارندگی در سال زراعی گذشته حادث شده است. وی با یادآوری این‌که امسال ۴۷۰ هزار هکتار از اراضی استان فارس به کشت گندم آبی و دیم اختصاص یافت، خاطر نشان کرد: عملیات برداشت گندم از نیمه دوم فروردین ماه آغاز و با بهره‌گیری از ناوگانی قدرتمند و با حضور اکیپ‌های نظارتی، تا کنون از سطحی بالغ بر ۲۴ هزار هکتار، حدود ۹۰ هزار تن گندم با کیفیت تولید شده که بیش از ۷۰ هزار تن آن به عنوان مازاد بر مصرف کشاورزان تحویل مراکز خرید دولتی شده است.

مدیر شرکت غله وخدمات بازرگانی استان قم گفت استفاده از نان سبوس‌دار و تغییر الگوی تغذیه‌ای مردم نیاز جدی به تبلیغ و فرهنگ‌سازی دارد و در این راستا باید از تمامی امکانات تبلیغاتی بهره برد. به گزارش روابط عمومی شرکت غله وخدمات بازرگانی استان قم؛ زارعی با تاکید بر حفظ کیفیت برتر نان استان، اضافه کرد: فرآیند سبوس‌دار کردن نان می‌بایست با فرهنگ‌سازی و از طریق آشنایی و ذکر فواید وجود سبوس در نان برای مردم انجام پذیرد، تا استفاده از نان سبوس‌دار در جامعه نهادینه شود. وی در ادامه به لزوم فرهنگ‌سازی در زمینه صنعتی کردن نان اشاره و آن‌را راهی دانست تا از ضایعات و دور ریز نان جلوگیری شود. زارعی در پایان آموزش نانوایان، بهسازی و بهینه کردن دستگاه‌های تولید و دقت در نحوه پخت نان را از عوامل بسیار موثر در کاهش ضایعات نان برشمرد.

سرپرست شبکه بهداشت و درمان شهرستان صومعه‌سرا گفت: از آغاز سال جاری تاکنون حدود ۵۰ درصد از نانوایان این شهرستان از جوش‌شیرین استفاده کردند که این شهرستان رتبه سوم استفاده از جوش‌شیرین را در گیلان کسب کرد. به گزارش ایسنا، دکتر مهدی مقدم‌راد در جلسه شورای بهداشت شهرستان صومعه‌سرا که در سالن اجتماعات شبکه بهداشت این شهرستان برگزار شد، با بیان این مطلب اظهار کرد: طی این مدت ۳۱ مورد نمونه‌برداری از نانوایی‌های این شهرستان به‌عمل آمد. وی افزود: از این تعداد نمونه‌برداری ۱۵ مورد تخلف مشاهده شد که منجر به پلمپ دو مورد شد. وی به کمبود آرد نانوایی‌های شهرستان صومعه سـرا در چند روز اخیر اشاره کرد و گفت: با بررسی‌های به‌عمل آمده این مشکل در شهرستان‌های هم‌جوار وجود ندارد.

به گزارش مهر، فرنیا تورانی در حاشیه تور صنعتی بانوان مشاور ادارات استان با انتقاد از نان سفید که سبوس آن گرفته شده است گفت: نانی خوب است که تیره تر و با آرد سبوس‌دار تهیه شده باشد. وی تصریح کرد: مصرف نان سبوس‌دار نه‌تنها مانع جذب سریع قند و چربی به خون می‌شود بلکه خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی و عروقی را ۴۰ درصد کاهش می‌دهد. تورانی ارزش غذایی و خواص نان سبوس‌دار را سه برابر نان‌های سفید دانست و گفت: نان‌های تیره تر و پر فیبر می‌توانند نقش موثری در تامین سلامت شهروندان داشته باشند. وی کاهش چربی خون، تامین فیبر مورد نیاز بدن، پیشگیری از چاقی و سرطان و بیماری‌های قلبی و دیابتی را از دیگر مزایای نان سبوس‌دار دانست.

فرماندار بندرعباس با تاکید به رعایت اصول بهداشتی و تلاش نانوایان به تحویل نان با کیفیت به مردم، گفت: چنانچه این مهم مورد توجه و لحاظ قرار نگیرد، چنین نانوایی‌هایی بلافاصله تعطیل می‌شود. به گزارش ایسنا، احمد مرادی در راستای بازدیدهای دوره‌ای از سطح شهر، طی بازدید سرزده از چهار نانوایی شهر بندرعباس، وضعیت پخت نان و نحوه بهداشت و کیفیت نان را مورد بررسی قرار داد. وی ضمن اظهار رضایت از بازدیدهای انجام شده توسط کارشناسان تعزیرات آرد و نان و مرکز بهداشت، استمرار این روند را خواستار شد. رییس شورای آرد و نان شهرستان با بیان این‌که سلامت مردم در گرو مصرف نان باکیفیت است، از تمامی دست اندرکاران خواست تا این مهم را مورد توجه جدی خود قرار دهند. احمد مرادی فرماندار بندرعباس در پایان، اظهار امیدواری کردند که با همکاری و دلسوزی تمامی نانوایی‌های فعال در شهرستان بندرعباس، رضایت مندی مردم را در این خصوص به‌دست خواهد آورد.



سرپرست مرکز پژوهش‌های غلات عنوان کرد:

اجباری شدن استانداردهای نان؛ تضمینی بر سلامت مردم

رعایت استانداردهای حوزه نان مانند سایر اسـتانداردهای حوزه گندم و آرد، آخرین حلقه زنجیره ارتقای کیفیت نان و در ار تباط مستقیم با مصرف‌کننده می‌باشد و بر این اساس ضرورت دارد تا این استانداردها نیز اجباری شوند. به گزارش روابط عمومی شرکت بازرگانی دولتی ا یران؛ حیدرعلی نصر، با بیان این مطلب گفت: تامین سلامت و کیفیت نان از طریق پایش گندم و آرد مصرفی کشور، از جمله اقدامات کیفی سازی نان، با تاکید بر پایش آرد تولیدی قبل از رسیدن مرحله مصرف می‌باشد که ضمن نظارت کامل بر این فرآیند، استانداردهای لازم و مرتبط با آن تدوین شده است. وی با بیان ضرورت اجباری شدن رعایت استانداردهای تدوین شده برای نان، افزود: استانداردهای ملی تدوین شده برای نان شامل استانداردهای شماره ۲۶۲۸، ۲۳۳۸، ۲۷۴۹، ۶۹۴۳، ۵۸۰۹، ۵۸۰۸ و ۵۸۱۰ می‌باشد.

سرپرست مرکز پژوهش‌های غلات با بیان این‌که تمامی موضوعات و مواد استانداردسازی نان‌های سنتی تولیدی کشور تدوین شده و از این نظر دارای یک پشتوانه و توان علمی هستیم، اظهار کرد: زیربنای کار توسط این مرکز و سازمان استاندارد فراهم شده و با اجباری شدن رعایت استانداردهای نان، خصوصا در زمینه دو شاخص؛ رعایت شرایط فنی و بهداشتی کارگاه‌ها و ویژگی‌ها و روش‌های آزمون نان سنتی و ۴ شاخص استاندارد دیگر در تولید نان سنتی، به شرایط مطلوبی به لحاظ پخت نان‌های با کیفیت، سالم و بهداشتی دست پیدا می‌کنیم.

نصر در پایان دلیل اصلی تاکید بر اجباری شدن اسـتانداردهای تولید نان را ارتباط مستقیم سلامت جامعه با مصرف این ماده مهم غذایی و نقشی که در تامین حدود ۳۴ درصد انرژی دریافتی و ۳۹ درصد پروتیین مصرفی خانوارهای شهری و روستایی دارد، برشمرد.

استاندارد تولید نان صنعتی تدوین و اجباری می‌شود

حیدر علی نصر گفت: سلامت و امنیت غذایی جامعه در گرو مصرف نان سالم و بهداشتی است و با الزام به رعایت استاندارد واحدهای تولید نان میسر می‌شود، بنابراین ابتدا نیازمند تدوین و اجباری شدن استانداردهای پخت نان صنعتی هستیم که امید است با تدوین و الزام رعایت استاندارد پخت نان صنعتی، مانند سایر حوزه‌های تولید نان، سلامت مردم تضمین گردد.

سرپرست مرکز پژوهش‌های غلات از تدوین استاندارد نان صنعتی به‌منظور تولید نان با کیفیت و بهداشتی خبر داد و گفت: جایگاه ویژه نان در سبب غذایی خانواده‌ها و همچنین افزایش جمعیت در سالیان اخیر، تولید نان به‌روش صنعتی را حائز اهمیت ساخته است و لازم است استانداردی مستقل جهت تولید نان صنعتی تدوین شود.

نصر، درخصوص چارچوب‌های اصولی جهت تدوین اسـتاندارد تولید نان صنعتی افزود: این اسـتاندارد باید شرایط فنی و بهداشتی ساختمان، وسایل و تجهیزات از جمله تجهیزات تولید و بسته‌بندی تمام اتوماتیک تولید نان صنعتی را تعیین کند.

وی افزود: تدوین و اجباری شدن رعایت اسـتاندارد نان صنعتی، منجر به تولید نان با کیفیت و منطبق با اصول ایمنی و بهداشتی شده و سبب بالارفتن امنیت غذایی و سلامت جامعه خواهد شد.

سرپرست مرکز پژوهش‌های غلات در خصوص اقدامات انجام گرفته در خصوص تدوین اسـتانداردهای نان صنعتی اظهار کرد: در این خصوص رایزنی‌هایی با سازمان اسـتاندارد و تحقیقات صنعتی ایران انجام گرفته و با توجه به لزوم درخواست اجباری شدن رعایت استاندارد پخت نان در روش صنعتی انتظار می‌رود این مقوله به‌زودی تدوین و جهت رعایت به کارخانه‌های پخت نان ابلاغ شود.

دستور صریح وزیر بهداشت برای بهبود کیفیت نان در کشور

وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در جلسه بررسی وضعیت امنیت غذا و تغذیه، بر بهبود کیفیت نان در کشور تاکید کرد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران به نقل از وب دا؛ دکتر محمد حسن طریقت منفرد اظهار داشت: آرزویم این است که بتوانم در مدت وزارت من کیفیت نان را افزایش دهم چون معتقدم این کار شدنی است و من برای افزایش کیفیت نان از هیچ تلاشی فروگذار نخواهم کرد.

دکتر طریقت در ادامه بر اهمیت غنی‌سازی نان مصرفی مردم تاکید کرد و افزود: اگر ما بتوانیم

گندم و جوی سبوس‌دار و غلات سالم را به دست مردم برسانیم کار مهمی در جهت سالم‌سازی نان انجام داده‌ایم. وزیر بهداشت ادامه داد: باید روشی را در پیش بگیریم تا نان سالم و مغذی به دست مردم برسد.

دکتر طریقت منفرد، تهیه و اعلام الگویی از یک نان سالم به وزارت صنعت، معدن و تجارت، تشکیل کارگروه تخصصی ارتقای کیفیت نان متشکل از نمایندگان واحدهای مرتبط به منظور ارایه راهکارهای اجرایی بهبود کیفیت نان در کوتاه‌ترین زمان ممکن و پیگیری برنامه غنی‌سازی آرد با سایر مواد مغذی از جمله روی، کلسیم و ویتامین D، توسعه، فرهنگ‌سازی مناسب برای مصرف نان سالم توسط واحدهای مرتبط، حمایت از توسعه نان‌های صنعتی در کشور و پایش و کنترل عوامل مخاطره‌آمیز نان در نان‌های سنتی را از مهم‌ترین مواردی عنوان کرد که باید در دستور کار قرار گیرد و خواستار هر چه سریع‌تر اجرای این برنامه در کل کشور شد.

گفتنی است: در جلسه بررسی وضعیت امنیت غذا و تغذیه بر بهبود کیفیت نان نمایندگانی از معاونت بهداشت، دفتر بهبود تغذیه جامعه، مرکز سلامت محیط و کار، معاونت غذای سازمان غذا و دارو، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور و اعضای هیات علمی دانشگاه‌های علوم پزشکی تهران، شهید بهشتی و ایران و مدیرعامل موسسه تغذیه، توسعه و سلامت حضور داشتند.

تقدیر وزیر صنعت، معدن و تجارت از مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران

دکتر غضنفری، وزیر صنعت، معدن و تجارت با اهدای لوح تقدیر از زحمات و خدمات ارزشمند مهندس عباس قبادی، معاون وزیر و مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران قدردانی نمود.

در متن لوح اهدایی آمده است:

جناب آقای عباس قبادی، معاون محترم وزیر، رییس هیات‌مدیره و مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران و عضو شورای معاونین وزارتخانه

سلام علیکم

خداوند منان را شاکریم که در سال «تولید ملی حمایت از کار و سرمایه ایرانی» شاهد طیف گسترده‌ای از خدمات ارزشمند در حوزه صنعت، معدن و تجارت بودیم و صمیمانه بر این باوریم درسالی که گذشت، مدیران بلند همت و فرزانه در کنار تلاش و سختکوشی دیگر همکاران خدمت، منشا تأثیرات مبارک برای رشد و تعالی هر چه بیشتر وزارت صنعت، معدن و تجارت بوده‌اند.

وظیفه می‌داند، تشریک مساعی سزاوار تقدیر جنابعالی در انجام شایسته مسوولیت‌های محوله در سال ۱۳۹۱ را ارج نهاده و مراتب تشکر و امتنان خود را از همکاری راهگشای شما ابراز نمایم.

در آستانه شکوفایی و خرمی مجدد طبیعت و آغاز سال نو، از بخشاینده مهربان عزت و سلام مستدام و تداوم حضور تأثیرگذار جنابعالی و خانواده محترم را در دستیابی به اهداف عالی و پرافتخار صنعت، معدن و تجارت میهن اسلامی مسالت می‌نمایم.

جهت دریافت آرشیو نشریه خمیرمایه ایران

به وب سایت سندیکا مراجعه نمایید:

www.iranyeast.com

معاون وزیر صنعت و تجارت:

نانوایان از خمیرمایه در پخت نان استفاده کنند /

استفاده از جوش شیرین مجاز نیست

استاندارد ۲۶۲۸ نان‌های سنتی، مصرف جوش شیرین را در فرآیند عمل‌آوری خمیر جهت تهیه نان غیر مجاز اعلام کرده است. عباس قبادی، معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا، درباره روند جایگزینی خمیرمایه به جای جوش شیرین در تهیه خمیر نان‌های سنتی، اظهار کرد: نمونه نان‌های تولیدی به شیوه سنتی مطابق ویژگی‌ها و روش‌های آزمون به‌منظور دریافت اطلاعات **ph** موجود در نان آزمایش می‌شوند که پژوهش‌های انجام شده در سه ماهه پایانی سال ۱۳۹۱، عدم وجود جوش شیرین در نان سنگک را نشان می‌دهد.

مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران ادامه داد: با توجه به اثرات سوء مصرف جوش شیرین در فرآوری خمیر نان‌های سنتی و از آن‌جاکه مطابق استاندارد شماره ۲۶۲۸ نباید از این ماده در فرآوری خمیر نان استفاده کرد مصرف آن در ایران ممنوع شده است. به‌گفته قبادی، با توجه به این‌که استفاده از خمیرمایه هیچ‌گونه اثر سوء مصرفی ندارد، این ماده می‌تواند جایگزین خوبی برای جوش شیرین باشد که لازم است نانوایان به این موضوع دقت کافی داشته باشند چرا که رعایت این نکته بهداشتی ضامن سلامت جامعه است.

وی با تاکید بر این‌که مرکز پژوهش‌های غلات شرکت بازرگانی دولتی ایران بر پایش کیفیت نان تولیدی و به‌منظور تعیین میزان مصرف جوش شیرین طی سه ماهه پایانی سال گذشته اقدام کرده است، گفت: بر اساس بررسی‌های ما از بین ۳۳۴۹ نمونه مورد بررسی تنها تعداد ۲۲۹ نمونه و در مجموع ۸/۶ درصد از نمونه‌ها **ph** بالاتر از حد مجاز داشته‌اند.

وی افزود: بر این اساس و با پایش نتایج، نان‌های تافتون هفت درصد، بربری هشت درصد و لواش ۲/۶ درصد حاوی **ph** غیرمجاز بوده‌اند، اما نان سنگک عاری از این مورد بوده و جوش شیرین در تهیه آن استفاده نشده است.

به گزارش ایسنا، در دی‌ماه سال گذشته قبادی از حذف جوش شیرین در نان‌ها خبر داده و اظهار امیدواری کرده بود که بازرسان بر روند این جایگزینی نظارت کنند.

وی اعلام کرده بود که اگر گزارشی مبنی بر عدم استفاده از خمیرمایه در نان به ما برسد به سرعت با آن مورد برخورد می‌کنیم، زیرا حذف جوش شیرین از نان با جدیت ویژه‌ای در حال پیگیری است.

به‌گفته او بازرسان سازمان بازرسی و نظارت و همچنین بازرسان پژوهشکده شرکت بازرگانی دولتی ایران در مورد این جایگزینی بر روند نانویی‌ها رسیدگی کرده و همچنین سازمان حمایت و وزارت بهداشت بر روند حذف جوش شیرین بر نان نظارت دارند.

روس‌ها مانند ما ایرانیان برای نان ارزش و احترام ویژه‌ای قائلند.

به گزارش واحد مرکزی خبر از سن پترزبورگ، در روسیه نان‌های معمولی و سنتی در شکل‌ها و ابعاد مختلفی تهیه شده و از نظر کمی و کیفی با هم تفاوت دارند.

بیشتر نان‌های روسی در کارخانه‌های بزرگ پخت نان تهیه و توزیع می‌شود، به‌همین دلیل در روسیه بیشتر مردم عادت دارند تا نان مورد نیاز خود را از مغازه‌ها و فروشگاه‌ها خریداری کنند.

طعم و کیفیت پخت انواع نان در روسیه از ارزش و اهمیت فراوانی برخوردار است.

نان پایتخت یا «استالیچنی خلب» متداول‌ترین و مشهورترین نان در روسیه است و از ارزش غذایی زیادی برخوردار است. روس‌ها به مصرف انواع نان‌های اروپایی مانند باگت فرانسوی رغبت چندانی نشان نمی‌دهند. نان لواش ایرانی تنها نانی است که در روسیه بومی نیست اما در میان اقوام مختلف این کشور طرفداران فراوانی دارد.

روس‌ها همچنین برای فضانوردان خود نان‌های مخصوصی اختراع کردند؛ این نان دارای حجم بسیار کم و ارزش غذایی فراوانی است. نان مخصوص فضانوردان همچنین مدت زیادی دوام می‌آورد و تقریباً هیچ وقت فاسد نمی‌شود.



با وجود اعلام ممنوعیت استفاده از جوش شیرین در نان‌های سنتی، نان‌وایان همچنان به دلیل بالا بودن قیمت خمیرمایه، تمایل به جایگزین کردن آن با جوش شیرین ندارند.

به گزارش ایسنا، در ماه‌های پایانی سال گذشته ممنوعیت استفاده از جوش شیرین از سوی شرکت بازرگانی دولتی اعلام و قرار شد خمیرمایه جایگزین جوش شیرین در نان‌های سنتی شود.

بر همین اساس در دی‌ماه سال گذشته مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی از حذف جوش شیرین در نان‌ها خبر داده و اظهار امیدواری کرده بود که بازرسان بر روند این جایگزینی نظارت کنند.

وی اعلام کرده بود که اگر گزارشی مبنی بر عدم استفاده از خمیرمایه در نان به ما برسد به سرعت با آن مورد برخورد می‌کنیم، زیرا حذف جوش شیرین از نان با جدیت ویژه‌ای در حال پیگیری است. به گفته او بازرسان سازمان بازرسی و نظارت و همچنین بازرسان پژوهشکده شرکت بازرگانی دولتی ایران در مورد این جایگزینی بر روند نان‌وایی‌ها رسیدگی کرده و همچنین سازمان حمایت و وزارت بهداشت بر روند حذف جوش شیرین بر نان نظارت می‌کنند.

اما گزارش‌های میدانی ایسنا از نان‌وایی‌های سطح شهر حاکی از عدم تمایل نان‌وایان به استفاده از خمیرمایه به جای جوش شیرین است. بنا بر اظهارات نان‌وایان استفاده از خمیرمایه قیمت تمام شده تولید نان را افزایش می‌دهد لذا استفاده از آن برای آنان مقرون به صرفه نیست. به گفته نان‌وایان نظارت‌های انجام شده بر نان‌وایی‌ها کم‌تر درباره استفاده از خمیرمایه به جای جوش شیرین بوده است.

بر اساس این گزارش به ترتیب نان‌های تافتون، بربری، لواش و سپس سنگک همچنان در پخت نان‌های خود از جوش شیرین استفاده می‌کنند.

مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران در زمینه روند حذف جوش شیرین از نان‌های سنتی ضمن غیر مجاز اعلام کردن آن گفت: با توجه به اثرات سوء مصرف جوش شیرین در فرآوری خمیر نان‌های سنتی مصرف آن در ایران ممنوع شده است.

این در حالی است که قائم‌مقام وزیر صنعت، معدن و تجارت با بیان این‌که فعلا هیچ تصمیمی در زمینه افزایش قیمت نان گرفته نشده است، تاکید کرده که نه تنها تصمیمی درباره افزایش قیمت نان گرفته نشده، بلکه هیچ مذاکره‌ای هم در این زمینه انجام نشده است.

با وجود تاکیدهای فراوان صورت گرفت

مقاومت نان‌وایان در برابر جایگزین کردن خمیرمایه با جوش شیرین



یک متخصص اپیدمیولوژی تغذیه توصیه کرد تا مردم از خوردن تکه‌های غذاهای سوخته از جمله ته‌دیگ، نان و سیب‌زمینی سوخته امتناع کنند چون این‌گونه غذاها سرطان‌زا هستند.

ربابه شیخ‌الاسلام در گفت‌وگو با فارس در مورد مضرات خوردن تکه‌های سوخته غذا اظهار داشت: غذاهای سوخته معمولا سرطان‌زا هستند چون موادی که در آن‌ها وجود دارد بسیار خطرناک است و بدن ما باید فعل و انفعالات زیادی را به کبد تحمیل کند تا این مواد از بدن دفع شود.

به گفته این متخصص اپیدمیولوژی تغذیه، ته‌دیگ برنج و سیب‌زمینی سوخته یکی از مضرترین غذاها برای سلامت افراد است.

وی ادامه داد: هنگام سرخ‌شدن غذا به‌ویژه غذاهای حاوی نشاسته ماده‌ای به‌نام آکریلامید آزاد می‌شود که سرطان‌زا است و در همین راستا در دنیا توصیه می‌شود که از غذاهای تازه و سرخ‌نشده استفاده شود.

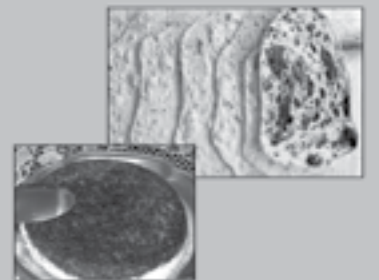
شیخ‌الاسلام در پاسخ به این‌که برخی متخصصان استفاده از نان‌های بسیار برشته شده را برای دیابتی‌ها توصیه می‌کنند گفت: در حقیقت با برشته‌شدن نان از میزان کربوهیدرات موجود در آن کاسته می‌شود که قاعدتا برای افراد دیابتی که باید قند کمتری مصرف کنند مفید است.

به گفته این متخصص اپیدمیولوژی تغذیه نباید فراموش کرد که نان برشته با نان سوخته متفاوت است و باید تکه‌های سوخته نان را جدا کرده و از خوردن آن امتناع کرد.

یک متخصص اپیدمیولوژی تغذیه:

ته‌دیگ و نان سوخته

سرطان‌زا است



قائم‌مقام وزیر صنعت با بیان این‌که قاچاق گندم باید مدیریت شود، گفت: تصمیمی برای افزایش قیمت نان اتخاذ نشده و در ماه‌های آینده با تغییر قیمت نان مواجه نخواهیم بود.

به گزارش خبرنگار اقتصادی خبرگزاری فارس، مسعود موحدی در یک نشست خبری با اشاره به برخی اظهارنظرها در مورد احتمال افزایش قیمت نان، تصریح کرد: گندم باید با قیمت مناسب از کشاورزان خریداری شود و در این زمینه باید معیشت و قیمت نان با هم در نظر گرفته شود.

وی با بیان این‌که تصمیمی برای افزایش قیمت نان اتخاذ نشده است، اظهار داشت: در ماه‌های آینده با رشد قیمت نان مواجه نخواهیم بود.

وی تاکید کرد: باز هم به سمت تک‌نرخی شدن ارز برخی کالاها حرکت نخواهیم داشت ولی در مورد گندم و نهاده‌های دامی هیچ تصمیمی اتخاذ نشده و همچنان ارز مرجع به این کالاها اختصاص خواهد یافت.

قیمت نان تغییر نمی‌کند

۳ سناریو قیمتی نان / حمایت هم‌زمان از کشاورز و مصرف‌کننده



در بررسی افزایش قیمت گندم و نان سه سناریو مطرح است و انتظار می‌رود مسوولان به‌نحوی تصمیم‌گیری کنند که حمایت از کشاورز و مصرف‌کننده هم‌زمان اتفاق بیفتد.

به گزارش فارس، افزایش قیمت نان برای هدفمندی یارانه‌ها از اواخر سال ۸۹ کلید خورد و هدف از اجرای این طرح حمایت از کشاورز، بهینه‌سازی تولید نان و همچنین حمایت از مصرف‌کننده اعلام شده بود.

در همین طرح بود که دولت برای حمایت از مصرف‌کنندگان مبلغ یارانه نقدی نان را ماهانه ۴ هزار و ۵۰۰ تومان تعیین کرد و همراه با یارانه نقدی از زمان اجرای قانون به حساب مصرف‌کنندگان واریز کرد، هرچند که پس از اجرای این طرح نیز به دلایل مختلف، قیمت نان افزایش داشته است، اما یارانه نقدی که برای خانوارها در نظر گرفته شده است در مدت ۲ سال و اندی گذشته از هدفمندی یارانه، همان ۴ هزار و ۵۰۰ تومان بوده و هیچ تغییری نکرده است.

از اهداف دیگر هدفمندی یارانه نان، کاهش ضایعات آن، افزایش کیفیت و همچنین کاهش مصرف سمرانه بوده است، به‌طوری‌که در ابتدای طرح این‌گونه بیان می‌شد که با اجرای هدفمندی یارانه نان، مصرف بخش نان‌وایی‌ها از سالانه ۱۰ میلیون تن آرد به ۶ میلیون تن کاهش پیدا می‌کند، اما واقعیت این است که هدفمندی یارانه نان، هیچ‌کدام از اهداف ذکر شده را نتوانسته پوشش دهد، چرا که در حال حاضر از وضعیت فعلی هم کشاورز ناراضی است، هم نانوا و هم مصرف‌کننده نهایی و در واقع این شاهکار مدیریتی هیچ تاثیری جز افزایش قیمت‌ها نداشته است.

حذف یارانه گندم کشاورزان به بهانه حمایت از آن‌ها و حمایت از بخش مصرف، باعث شد، تا حاشیه سود کشاورزان به حداقل مقدار خود برسد، به‌طوری‌که میزان خرید تضمینی گندم در سال گذشته تنها به ۲ میلیون تن رسید و این به معنای آن بود که در حدود ۷ تا ۱۰ میلیون تن از گندم تولید داخل از مرزهای غربی به خارج از کشور قاچاق شده است.

در حال حاضر نیز که زمزمه افزایش نرخ خرید تضمینی گندم می‌آید، مسوولان دولتی در این اندیشه هستند که شرایط به‌نحوی مدیریت شود، تا افزایش قیمت گندم و نان، نارضایتی اجتماعی به‌وجود نیاید و برای رسیدن به این مهم، دولت در حال حاضر به بررسی چند سناریو می‌پردازد.

سناریوی اول این است که دولت یارانه‌ای را برای حمایت از کشاورز تخصیص دهد و این تخصیص یارانه به شکلی باشد که گندم از کشاورز گران‌تر خریداری شده، اما به کارخانه‌های آرد ارزان‌تر فروخته شود.

سناریوی دوم بدین شرح است که گندم از کشاورز گران‌تر خریداری شده و به همان قیمت به کارخانه‌های آرد فروخته شود، اما یارانه دولت به حلقه آخر یعنی مصرف‌کننده نهایی به شکل نقدی پرداخت شود.

سناریوی سوم بیانگر این موضوع است که دولت در هیچ‌کدام از حلقه‌ها یارانه‌ای پرداخت نکند و قیمت گندم و نان نیز افزایش ۲۰ تا ۳۰ درصدی داشته باشد.

در بررسی این سناریوها، سناریو اول به دلیل آن‌که بیش از ۳۰ سال مورد استفاده قرار گرفته و منسوخ شده است، نمی‌تواند مورد پذیرش باشد، چراکه یکی از دلایل اجرای قانون هدفمندی یارانه نان همین موضوع بوده است، سناریوی دوم که در واقع از فاز اول هدفمندی یارانه‌ها اتفاق افتاد، سناریویی است که به هردلیلی باعث افزایش یارانه نقدی شده و همین موضوع اثرات توری خود را در بلندمدت گذاشته و پس از مدت زمان کوتاهی همه چیز به حالت قبل بر می‌گردد، اما در سناریوی سوم به نظر می‌رسد برخورد منطقی‌تری صورت می‌گیرد و شاید به حلقه مصرف‌کننده فشار زیادی وارد شود، اما حداقل اثر آن این است که تبعات سناریوهای قبلی را ندارد و از طرفی به‌نظر می‌رسد افزایش قیمت گندم در شرایط فعلی باعث حمایت از تولید داخل شده و از خروج غیرقانونی گندم به خارج از کشور جلوگیری می‌کند، چرا که در حال حاضر زمزمه‌های حذف ارز مرجع گندم آغاز شده است و اگر چنین اتفاقی رخ دهد، مقرون به صرفه نخواهد بود، تا گندم تولید داخل از مرزهای غربی خارج شده و گندم با دلار ۲۵۰۰ تومان وارد کشور شود، چرا که این موضوع باعث افزایش قیمت در بخش صنف و صنعت گندم و آرد خواهد بود و در کوتاه مدت شاهد افزایش قیمت ماکارونی، بیسکویت، کیک و شیرینی خواهیم بود.

در شرایط فعلی تنها سناریویی که تبعات منفی کمتری می‌تواند داشته باشد، سناریوی سوم است و امید می‌رود در صورت اجرای سناریو، شاهد رقابتی شدن بازار در بین فعالان صنف و صنعت نان باشیم.

تولید آبر گندم بدون اصلاح ژنتیکی

دانشمندان انگلیسی می‌گویند بدون نیاز به اصلاح ژنتیکی، نوع جدیدی از گندم را آرایه کرده‌اند که تولید این محصول را ۳۰ درصد افزایش می‌دهد. به گزارش خبرگزاری مهر، موسسه ملی کشاورزی بونتالی در کمبریج، جد باستانی گندم را با یک گونه مدرن و امروزی برای تولید این سویه جدید ترکیب کرده است. در آزمایش‌های اولیه، محصول به‌دست آمده بزرگ‌تر و قوی‌تر از انواع گندم مدرن کنونی بود. دست‌کم پنج سال طول می‌کشد تا این محصول آزمایش و تاییدهای تنظیم مقرراتی خود را گرفته و پس از آن برای کشت به کشاورزان عرضه شود. اما با وجود پیشرفت‌های صورت گرفته در عرصه کشاورزی اواخر قرن بیستم، رشد چندانی در افزایش برداشت محصول گندم مشاهده نشده است. اکنون دانشمندان انگلیسی فکر می‌کنند چاره‌ای برای افزایش دوباره این محصول استراتژیک یافته‌اند. دانشمندان از گرده افشانی متقاطع و فناوری انتقال جنین بذر برای انتقال برخی از مقاومت‌های جد باستانی گندم به گونه‌های مدرن این محصول استفاده کردند. این فرایند نیازمند هیچ‌گونه اصلاح ژنتیکی در این محصول نیست. یک پنجم از تمامی کاری‌های مصرفی در سراسر جهان از گندم تامین می‌شود. حدود ۱۰ هزار سال پیش گندم از علف و سایر دانه‌های اولیه تکامل یافت.

افزایش صادرات آرد و گندم با تولید نان صنعتی

با تولید نان صنعتی از ضایعات نان جلوگیری شده و زمینه‌های افزایش صادرات آرد و گندم فراهم می‌شود. داوود یارمحمدی کارشناس کشاورزی در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران، با اشاره به اهمیت نیاز کشور به تولید نان صنعتی گفت: با توجه به افزایش جمعیت و نیاز روز افزون مردم به استفاده از غلات از جمله گندم و آرد باید نظارت صحیح در روند استفاده از گندم و آرد کشور صورت گیرد. وی گفت: یکی از مزایای تولید نان صنعتی کنترل بهتر قیمت محصول و رقابتی بودن آن است که این امر سبب ساماندهی امر پخت نان می‌شود. یارمحمدی مهم‌ترین هدف تولید نان صنعتی را افزایش صادرات آرد و گندم دانست و گفت: با تولید نان صنعتی و فرهنگ‌سازی مصرف آن می‌توان از ضایعات نان جلوگیری کرد و زمینه‌های افزایش صادرات آرد و گندم را در آینده نزدیک داشت. وی تاکید کرد: اضافه شدن بسته‌بندی استاندارد به فرایند پخت نان، انجام فرآیند تخمیر و پخت به روش علمی با نظارت کارشناسان خبره و امکان استفاده از واحدهای سنتی به‌عنوان مراکز توزیع نان صنعتی از جمله اقداماتی است که با مدیریت صحیح روند استفاده از نان صنعتی را سرعت بخشیده و ضایعات نان را کاهش دهد. وی در پایان گفت: در تولید نان سنتی دولت بابت آرد یارانه سنگینی پرداخت می‌کند هر چند ۷ تا ۱۲ درصد قیمت نان قیمت آرد است اما همین میزان اگر با نان صنعتی مدیریت شود هم هزینه‌های تولید را برای دولت کاهش می‌دهد و هم صادرات آرد و گندم را به نرخ تولیدکننده تمام می‌کند.



دبیر ستاد هدفمندسازی یارانه‌ها با اعلام این‌که امسال یارانه نقدی نان به‌صورت جداگانه به مردم همچون سال گذشته پرداخت نخواهد شد، روش اصلاح قیمت حامل‌های انرژی در فاز دوم اجرای هدفمندی یارانه‌ها و بازپرداخت منابع حاصل از آن به مردم و تولید همانند فاز اول را اعلام کرد. به گزارش نامه به نقل از مهر، محمدرضا فرزین در مورد پرداخت یارانه نقدی نان در سال ۹۲ گفت: امسال یارانه نقدی جداگانه‌ای مانند سال گذشته به نان نخواهیم داد، سال گذشته با توجه به افزایشی که در قیمت نان اتفاق افتاده یارانه نقدی جداگانه‌ای به‌عنوان یارانه نان به حساب سرپرستان خانوار واریز شد، اما به‌دلیل این‌که امسال قیمت نان افزایش نیافته است، بنابراین یارانه‌ای نیز برای آن واریز نخواهد شد.

دبیر ستاد هدفمندی یارانه‌ها در مورد تغییرات قیمت‌های حامل‌های انرژی در فاز دوم اجرای هدفمندسازی یارانه‌ها عنوان کرد: چارچوب کار در فاز دوم مانند فاز اول خواهد بود و قیمت‌ها اصلاح خواهد شد، همان‌گونه که این اصلاح در فاز اول نیز انجام شد، بر این اساس منابع حاصل از آن به مردم و تولید بازپرداخت می‌شود، بنابراین تغییری در فرمول آن به‌وجود نخواهد آمد.

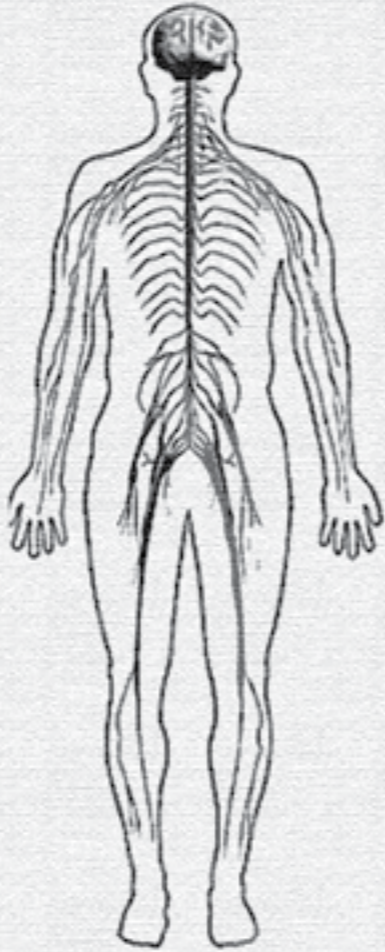
وی ادامه داد: به هر حال اگر وارد گام دوم شویم قیمت حامل‌های انرژی تغییر خواهد کرد و میزان پرداختی به مردم افزایش می‌یابد، در گام دوم باید بر روی مدیریت نقدینگی و همچون گام اول بر روی آماده‌سازی افکار عمومی متمرکز شویم.

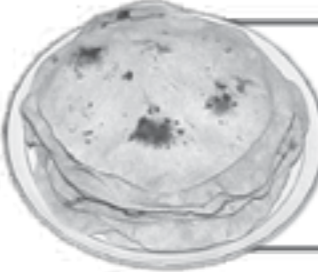
دولت در سال ۹۱ با افزایش قیمت نان ۲۸ هزار تومان به‌ازای هر ایرانی برای مدت ۹ ماه به‌حساب سرپرستان خانوار واریز کرد.



نان و غلات برای سلامتی دستگاہ عصبی مفید است

الهه کیفر در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران گفت: مصرف چهار گروه مواد غذایی، شامل میوه‌ها و سبزیجات، نان و غلات، لبنیات، هم‌چنین گروه پروتئین‌ها شامل گوشت، حبوبات و تخم مرغ، سلامتی افراد را در پی دارد. این کارشناس تغذیه با تاکید بر رعایت دو اصل تعادل و تنوع در رژیم غذایی گفت: مواد تعریف شده در هر گروه غذایی، دارای ارزش غذایی مشابهی هستند که می‌توان به‌صورت جایگزین از آن‌ها استفاده کرد. کیفر تصریح کرد: مصرف میوه و سبزی برای حفظ مقاومت بدن در برابر عفونت‌ها، ترمیم زخم، دید در تاریکی و سلامت پوست ضروری است. وی افزود: گروه گوشت و حبوبات نیز برای رشد و خون‌سازی، هم‌چنین گروه لبنیات برای استحکام استخوان‌ها و دندان‌ها، رشد و سلامت پوست و مو موثر است. کیفر اظهار کرد: کودکان بهتر است برای تامین انرژی مورد نیاز رشد بدن، از قندها و چربی‌های طبیعی استفاده کنند. وی عنوان کرد: بزرگسالان بهتر است مصرف روغن‌های جامد و مایع، کره، دنبه، خامه، سرشیر، سس مایونز، مربا، قند و شکر، شربت، تشری‌ها، نوشابه‌های گازدار، قهوه و نمک را محدود کنند.





نان سفید و نازک هیچ ارزش غذایی ندارد

یک متخصص تغذیه با توصیه به شهروندان که بیشتر به دنبال نان سفید و نازک هستند، گفت: این نان‌ها هیچ‌گونه ارزش غذایی ندارد چرا که آرد سفید از هیچ‌گونه غنای مطلوب برخوردار نبوده و گاه تصور این است که نان سفید نمودی از مرغوبیت و مهارت شاطر است در حالی که عکس این امر صادق می‌باشد.

ادیب، شاطر دارای برجستگی‌های مهارتی را شاطری معرفی کرد که از توانمندی تولید نان با کیفیت و دارای رنگ تیره برخوردار باشد و به تدریج امیدواریم این فرهنگ که استفاده از نان سفید تبلیغ و تشویق می‌شود جای خود را به توجه بیشتر به نان تیره بدهد.

به گزارش خبرگزاری فارس، وی با بیان این که قوت اغلب مردم نان بوده و بسیاری از مواد انرژی‌زا و پروتئینی از آن تامین می‌شود، یادآور شد: نان با کیفیت نانی است که گندم آن سه ماه، آرد آن سه هفته و خمیر آن حداقل سه ساعت استراحت کرده باشد که متناسفانه هیچ‌گونه کنترلی در استراحت گندم، آرد و نان مرغوب صورت نمی‌گیرد.

این متخصص تغذیه با بیان این که نان تولید شده با ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد گرما سرطان‌زا است، گفت: هرگونه استفاده از جوش شیرین در نان‌های پخته شده خطرناک و فاقد وجهت قانونی و بهداشتی است که به جد با نانوایان استفاده‌کننده از جوش شیرین برخورد می‌شود. ادیب افزود: فضای نانوایی‌ها نیز باید زیر ۵۰ مترمربع نباشد چرا که فضای کمتر از این با توجه به دمای هوا به شل و نامطلوب شدن خمیر بیشتر کمک می‌کند.

وی تاکید کرد: علاوه بر ممنوعیت استفاده جوش شیرین در خمیر نباید در رومالی نیز از آن استفاده شود چرا که در پخت نان بربری مشاهده می‌شود که از این طریق برخی حرکت‌ها و اقدامات نامطلوب صورت می‌گیرد.

ادیب ضرورت نگاه امنیتی به تامین نان مطلوب را یادآور شد و گفت: با اصرار و پافشاری‌های بسیار در دو سال اخیر استفاده از جوش شیرین به‌عنوان جرم محسوب می‌شود و با خاطیان نیز برخورد جدی صورت می‌گیرد.

به گزارش فارس، این مسوول در پایان سخنان خود نانوایان را به داشتن چانه مناسب و مردم را نیز به مصرف نان تیره دعوت کرد و اذعان داشت: امیدواریم با همکاری مردم نانوایان متخلف در چنبره قانون گرفتار شده و شهروندان نیز از یک نان مرغوب استفاده کنند.

مصرف نان صنعتی در سایه فرهنگ سازی

هدف اصلی تولید نان صنعتی، ارتقای سطح سلامت جامعه است که در سایه فرهنگ‌سازی امکان‌پذیر است. امیر کاظم‌پور تولیدکننده برتر نان صنعتی، در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران گفت: آگاهی مردم نسبت به وضعیت تولید نان و مزیت‌های نان تولید شده به شیوه صنعتی، موجب شده سرانه مصرف نان‌های صنعتی و ارتقای وضعیت سلامت مصرف‌کنندگان خواهد شد.

وی گفت: در حال حاضر کمتر کسی حاضر می‌شود از لبنیات سنتی استفاده کند و البته این اتفاق برای نان نیز خواهد افتاد، ولی جا افتادن فرهنگ مصرف نان صنعتی، نیاز به یک اطلاع‌رسانی دقیق از سوی دولت دارد. کاظم‌پور با اشاره به این که دولت در آغاز راه با همت عالی در حوزه فرهنگ‌سازی نان ورود پیدا کرد، اما در میانه راه اقدامات فرهنگی کم‌رنگ شد، اظهار داشت: مسوولان در بخش نان صنعتی کشور با فرهنگ‌سازی مناسب، می‌توانند گام‌های موثری را برای توسعه این صنعت در کشور بردارند.

وی بر لزوم حمایت دولت از واحدهای صنعتی نان تاکید کرد و گفت: صنعت نان کشور نوپا است و در صورتی که مسوولین حمایت لازم از این حوزه را نداشته باشند، تولیدکنندگان قطعاً با مشکل مواجه خواهند شد. این تولیدکننده برتر اظهار داشت: بیمه کارگران واحدهای صنعتی از جمله مسایل اساسی در این بخش است. وی خاطرنشان کرد: هدف اصلی از صنعتی سازی نان، ارتقای سطح سلامت جامعه است که به جاست تا مسوولان موانع تولید این تولید صنعتی را مدنظر قرار دهند.



مضرات استفاده از جوش شیرین در تهیه نان

جوش شیرین یا بی‌کربنات سدیم ماده شیمیایی مضر، مخرب و ناسازگار با ارگانیزم بدن انسان است که در اثر وجود حرارت گاز CO_2 و H_2O آزاد می‌کند.

قسمتی از بی‌کربنات سدیم NaHCO_3 در حین این فرآیند به کربنات سدیم CO_3Na_2 تبدیل می‌شود که در مقابل حرارت مقاوم است و در نان تولیدی باقی می‌ماند و مزه نان را نامطلوب و قلیایی می‌کند.

علاوه بر این به‌علت عدم تولید ترکیبات آلی فرار، که در اثر عملکرد خمیرمایه طبیعی ایجاد می‌شود نان حاصل طعم و بوی مخصوص و مطلوب را نخواهد داشت.

این ماده در صنایع غذایی اثرات زیان‌باری داشته و استفاده از آن به‌دلیل عوارض زیادی که دارد از طرف سازمان غله و وزارت بهداشت ممنوع اعلام گردیده است.

نانوایان به غلط از جوش شیرین به‌عنوان ماده حجم‌آور استفاده می‌کنند و به‌همین دلیل نان‌ها به‌سرعت بیات می‌شوند زیرا CO_2 تولید شده حاصل از تجزیه جوش شیرین می‌باشد که به‌سرعت خارج می‌گردد و نان سریعاً بیات می‌شود. در حالی که در تخمیر صحیح CO_2 حاصل از تجزیه آنزیمی نشاسته آرد می‌باشد و نان حاصله دیرتر بیات می‌گردد و قابلیت هضم آن بیشتر است. ضمن این که استفاده از ترکیبات قلیایی مثل جوش شیرین pH طبیعی معده را تغییر می‌دهد و موجب ناراحتی گوارشی می‌گردد و نیز جذب آهن و ویتامین C را کند می‌کند.

جوش شیرین ویتامین‌های گروه B را در نان از بین می‌برد و از جذب عناصری مانند آهن جلوگیری می‌کند که این مساله خود باعث کم‌خونی می‌گردد. به‌علاوه جوش شیرین موجب غیر فعال شدن ویتامین‌های آنزیمی شده و واکنش‌های مفید خمیر را مهار می‌کند. pH را افزایش و اسیدهای آلی آن را کاهش می‌دهد و باعث اختلال در فعالیت آنزیم‌های گوارشی هضم و جذب و افزایش اسیدپته بوده و منجر به بیماری‌های معده و روده‌ای می‌شود.

جوش شیرین موجب افزایش عوارض دوران بارداری و تولد نوزاد با وزن کم می‌شود. همچنین کیل‌دهی خمیر و عطر و طعم نان را کاهش داده و منجر به فطیر شدن نان و افزایش ضایعات آن می‌گردد. به اضافه با محدود کردن واکنش‌های شیمیایی درون خمیر از ارزش غذایی نان می‌کاهد و باعث بروز بیماری‌های عروقی و گوارشی در انسان می‌گردد.

به‌علاوه جوش شیرین مانع تخمیر طبیعی نان شده و قابلیت پوکی و ماندگاری آن کاهش می‌دهد و باعث دفع ویتامین‌های گندم و زندانی شدن املاح معدنی موجود در آن می‌شود.

جوش شیرین همچنین نقش منفی اسید فیتیک گندم در جلوگیری از آزادی املاح آن را تقویت می‌کند باعث تحریک آنزیم‌های معده و تشدید ترشحات اسیدی آن می‌گردد و آهنک رشد و تکثیر مخمرهای خمیر را کند می‌سازد و مانع فعال شدن آنزیم فیتاز می‌شود.

استفاده از این ماده در ترکیب خمیر به‌دلیل یخت زود هنگام آن باعث جلوگیری از تخریب اسید فیتیک خمیر می‌گردد و نهایتاً باعث بروز سوء تغذیه و پوکی استخوان می‌شود و منجر به اختلال در جذب فسفر و کلسیم به‌وسیله بدن شده و باعث بیماری نرمی استخوان می‌شود. از آن‌جا که جوش شیرین مانع تخمیر طبیعی نان شده و قابلیت پوکی و ماندگاری آن کاهش می‌دهد و باعث دفع ویتامین‌های گندم و استفاده از این ماده در ترکیب خمیر به‌دلیل یخت زود هنگام آن باعث جلوگیری از تخریب اسید فیتیک خمیر می‌گردد و نهایتاً باعث کیفیت نان به‌حدی پایین است که چند ساعت پس از پخت دیگر قابل خوردن نمی‌باشد.

امید است که با حذف این ماده شیمیایی مضر و استفاده از خمیرمایه در صنعت نان کشور، گامی بزرگ در جهت بهبود کیفیت نان برداشته شود.

هدف اصلی تولید نان صنعتی، ارتقای سطح سلامت جامعه است که در سایه فرهنگ‌سازی امکان‌پذیر است. امیر کاظم‌پور تولیدکننده برتر نان صنعتی، در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران گفت: آگاهی مردم نسبت به وضعیت تولید نان و مزیت‌های نان تولید شده به شیوه صنعتی، موجب شده سرانه مصرف نان‌های صنعتی و ارتقای وضعیت سلامت مصرف‌کنندگان خواهد شد.

وی گفت: در حال حاضر کمتر کسی حاضر می‌شود از لبنیات سنتی استفاده کند و البته این اتفاق برای نان نیز خواهد افتاد، ولی جا افتادن فرهنگ مصرف نان صنعتی، نیاز به یک اطلاع‌رسانی دقیق از سوی دولت دارد. کاظم‌پور با اشاره به این که دولت در آغاز راه با همت عالی در حوزه فرهنگ‌سازی نان ورود پیدا کرد، اما در میانه راه اقدامات فرهنگی کم‌رنگ شد، اظهار داشت: مسوولان در بخش نان صنعتی کشور با فرهنگ‌سازی مناسب، می‌توانند گام‌های موثری را برای توسعه این صنعت در کشور بردارند.

وی بر لزوم حمایت دولت از واحدهای صنعتی نان تاکید کرد و گفت: صنعت نان کشور نوپا است و در صورتی که مسوولین حمایت لازم از این حوزه را نداشته باشند، تولیدکنندگان قطعاً با مشکل مواجه خواهند شد. این تولیدکننده برتر اظهار داشت: بیمه کارگران واحدهای صنعتی از جمله مسایل اساسی در این بخش است. وی خاطرنشان کرد: هدف اصلی از صنعتی سازی نان، ارتقای سطح سلامت جامعه است که به جاست تا مسوولان موانع تولید این تولید صنعتی را مدنظر قرار دهند.

هدف اصلی تولید نان صنعتی، ارتقای سطح سلامت جامعه است که در سایه فرهنگ‌سازی امکان‌پذیر است. امیر کاظم‌پور تولیدکننده برتر نان صنعتی، در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران گفت: آگاهی مردم نسبت به وضعیت تولید نان و مزیت‌های نان تولید شده به شیوه صنعتی، موجب شده سرانه مصرف نان‌های صنعتی و ارتقای وضعیت سلامت مصرف‌کنندگان خواهد شد.

وی گفت: در حال حاضر کمتر کسی حاضر می‌شود از لبنیات سنتی استفاده کند و البته این اتفاق برای نان نیز خواهد افتاد، ولی جا افتادن فرهنگ مصرف نان صنعتی، نیاز به یک اطلاع‌رسانی دقیق از سوی دولت دارد. کاظم‌پور با اشاره به این که دولت در آغاز راه با همت عالی در حوزه فرهنگ‌سازی نان ورود پیدا کرد، اما در میانه راه اقدامات فرهنگی کم‌رنگ شد، اظهار داشت: مسوولان در بخش نان صنعتی کشور با فرهنگ‌سازی مناسب، می‌توانند گام‌های موثری را برای توسعه این صنعت در کشور بردارند.

وی بر لزوم حمایت دولت از واحدهای صنعتی نان تاکید کرد و گفت: صنعت نان کشور نوپا است و در صورتی که مسوولین حمایت لازم از این حوزه را نداشته باشند، تولیدکنندگان قطعاً با مشکل مواجه خواهند شد. این تولیدکننده برتر اظهار داشت: بیمه کارگران واحدهای صنعتی از جمله مسایل اساسی در این بخش است. وی خاطرنشان کرد: هدف اصلی از صنعتی سازی نان، ارتقای سطح سلامت جامعه است که به جاست تا مسوولان موانع تولید این تولید صنعتی را مدنظر قرار دهند.

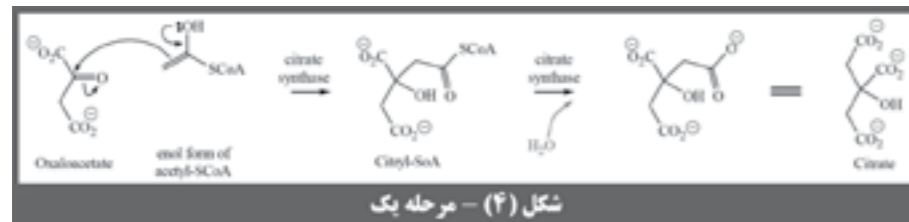
هدف اصلی تولید نان صنعتی، ارتقای سطح سلامت جامعه است که در سایه فرهنگ‌سازی امکان‌پذیر است. امیر کاظم‌پور تولیدکننده برتر نان صنعتی، در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران گفت: آگاهی مردم نسبت به وضعیت تولید نان و مزیت‌های نان تولید شده به شیوه صنعتی، موجب شده سرانه مصرف نان‌های صنعتی و ارتقای وضعیت سلامت مصرف‌کنندگان خواهد شد.

وی گفت: در حال حاضر کمتر کسی حاضر می‌شود از لبنیات سنتی استفاده کند و البته این اتفاق برای نان نیز خواهد افتاد، ولی جا افتادن فرهنگ مصرف نان صنعتی، نیاز به یک اطلاع‌رسانی دقیق از سوی دولت دارد. کاظم‌پور با اشاره به این که دولت در آغاز راه با همت عالی در حوزه فرهنگ‌سازی نان ورود پیدا کرد، اما در میانه راه اقدامات فرهنگی کم‌رنگ شد، اظهار داشت: مسوولان در بخش نان صنعتی کشور با فرهنگ‌سازی مناسب، می‌توانند گام‌های موثری را برای توسعه این صنعت در کشور بردارند.

وی بر لزوم حمایت دولت از واحدهای صنعتی نان تاکید کرد و گفت: صنعت نان کشور نوپا است و در صورتی که مسوولین حمایت لازم از این حوزه را نداشته باشند، تولیدکنندگان قطعاً با مشکل مواجه خواهند شد. این تولیدکننده برتر اظهار داشت: بیمه کارگران واحدهای صنعتی از جمله مسایل اساسی در این بخش است. وی خاطرنشان کرد: هدف اصلی از صنعتی سازی نان، ارتقای سطح سلامت جامعه است که به جاست تا مسوولان موانع تولید این تولید صنعتی را مدنظر قرار دهند.

هدف اصلی تولید نان صنعتی، ارتقای سطح سلامت جامعه است که در سایه فرهنگ‌سازی امکان‌پذیر است. امیر کاظم‌پور تولیدکننده برتر نان صنعتی، در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران گفت: آگاهی مردم نسبت به وضعیت تولید نان و مزیت‌های نان تولید شده به شیوه صنعتی، موجب شده سرانه مصرف نان‌های صنعتی و ارتقای وضعیت سلامت مصرف‌کنندگان خواهد شد.

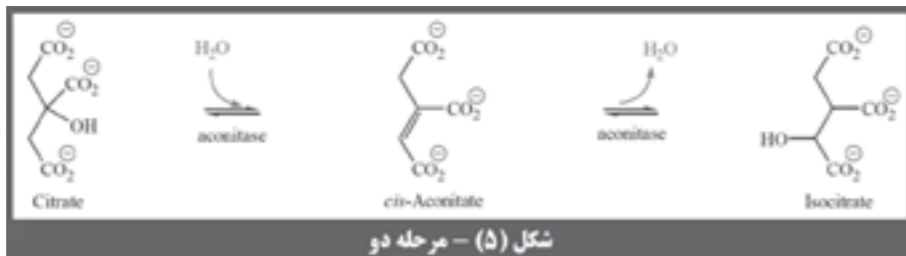
در مرحله بعد واحد استیل فعال شده به طور کامل از طریق چرخه اسید سیتریک (چرخه تری کربوکسیلیک اسید، TCA یا کرپس) اکسید می شود. این چرخه مسیر نهایی متداول برای مولکول های تامین کننده انرژی اسیدهای آمینه، اسیدهای چرب و کربوهیدرات ها می باشد. بیشتر مولکول های تامین کننده انرژی به صورت استیل کوانزیم A در این چرخه وارد می شوند.



شکل (۴) - مرحله یک

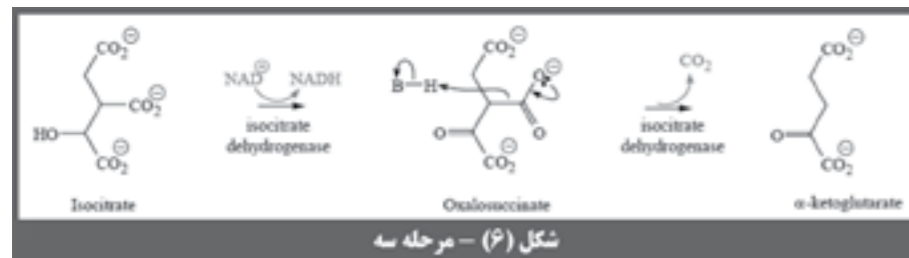
مرحله یک این چرخه شامل دو واکنش می باشد: ۱- تراکم آلدولی بین استیل کوانزیم A و اگزالواسنتات. محصول این واکنش ستیریل S_ کوانزیم A می باشد. ۲- هیدرولیز ستیریل S_ کوانزیم A. محصول این واکنش سیترات می باشد. هیدرولیز ستیریل S_ کوانزیم A نیروی ترمودینامیکی بیش برنده واکنش را فراهم می کند و این باعث برگشتناپذیر بودن این مرحله می شود. ($\Delta G = -32 \text{ kJ/mol}$) از آنجایی که هم تراکم آلدولی و هم هیدرولیز توسط سیترات سنتاز کاتالیز می شوند، کل پروسه به صورت یک مرحله در نظر گرفته می شود.

مرحله ۲ نیز یک مرحله دو بخشی می باشد. دهیدراسیون و به دنبال آن هیدراسیون. ایزوسیترات محصول نهایی واکنش بوده و اکتیواز آنزیم این واکنش برگشت پذیر می باشد ($G = +61 \text{ kJ/mol}$).



شکل (۵) - مرحله دو

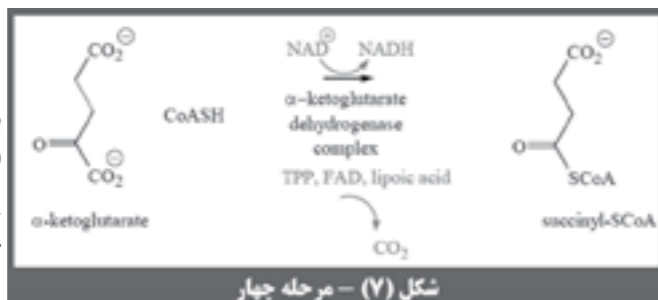
در مرحله سوم دکربوکسیلاسیون اکسایشی ایزوسیترات اتفاق افتاده و α -کتوگلوترات و CO_2 تشکیل می شود. NAD^+ عامل اکسنده بوده و اگزالوسوکسینات یک ماده حد واسط در این واکنش ناپذیر می باشد ($\Delta G = -21 \text{ kJ/mol}$).



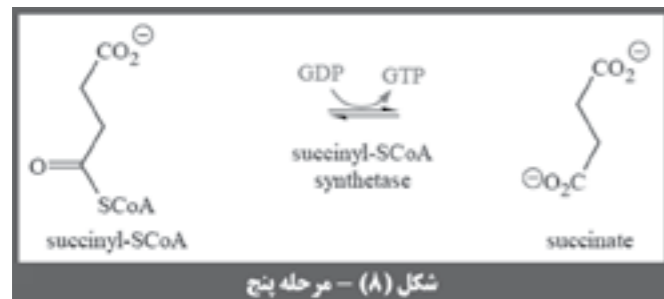
شکل (۶) - مرحله سه

دو مولکول از ۶ مولکول نهایی CO_2 و دو مولکول NADH تولید شده از اکسیداسیون کلی گلوکز در این مرحله از واکنش تولید می شود. هر یک از NADH ها می توانند حدود ۲/۵ مولکول ATP را سنتز نمایند.

مرحله ۴ این مرحله نیز یک دکربوکسیلاسیون اکسایشی برگشتناپذیر دیگر می باشد ($\Delta G = -34 \text{ kJ/mol}$). NAD^+ با CoASH یا α -کتوگلوترات واکنش داده و سوکسینیل S_ کوانزیم A و CO_2 و NADH تشکیل می شود. این مرحله توسط کمپلکس α -کتوگلوترات دهیدروژناز کاتالیز می شود که بسیار شبیه کمپلکس پیرووات دهیدروژناز می باشد و نیازمند FAD ، TPP ، لیپویک اسید و Mg^{+2} می باشد.

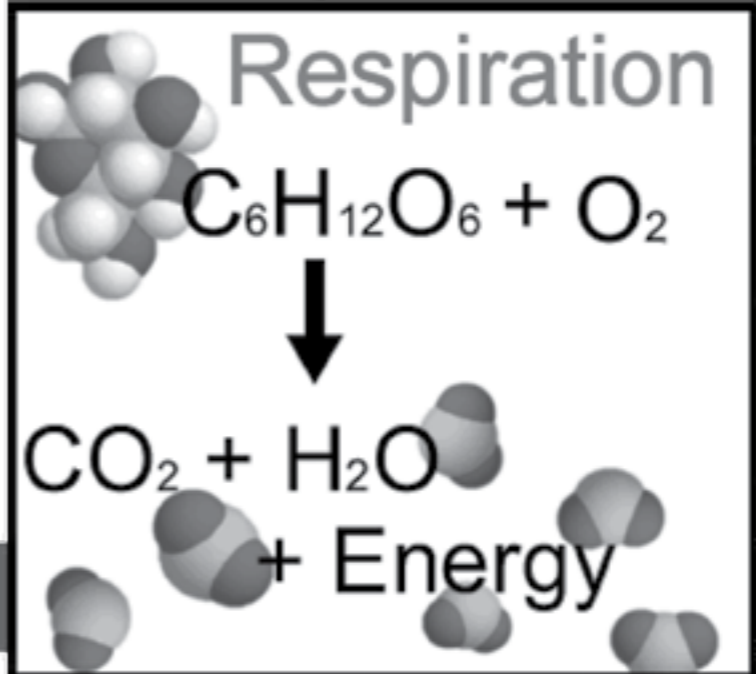


شکل (۷) - مرحله چهار



شکل (۸) - مرحله پنج

در مرحله ۵ شکستن تیو استر متصل به سوکسینیل_ کوانزیم A پیش برنده فسفریلاسیون گوانوزین دی فسفات (GDP) می باشد و یک واکنش برگشت پذیر است ($G = -3 \text{ kJ/mol}$).

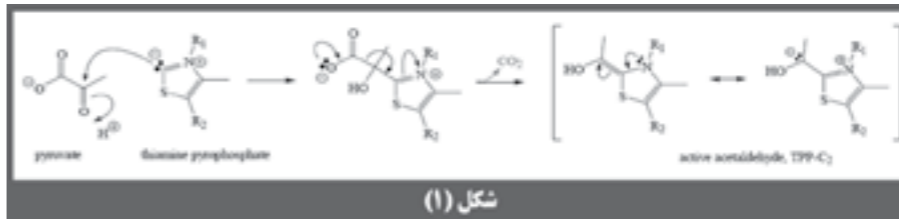


مروری بر بیوشیمی تنفس در مخمر

تیمه و گردآوری: پونه جهانداری
مدیر تحقیق و توسعه شرکت خمیرمایه رضوی

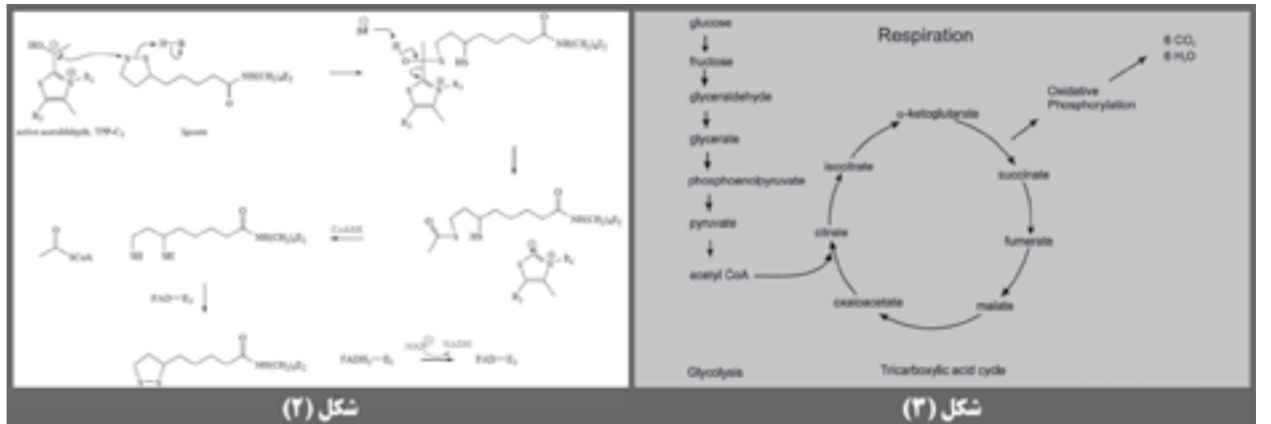
تنفس سلولی در واقع مجموعه ای از واکنش های شیمیایی کنترل شده آنزیمی است که با قرار گرفتن مخمر در معرض اکسیژن (شرایط هوایی) آغاز می شود، اکسیژن در شکستن مولکول گلوکز و تبدیل آن به CO_2 و آب دخالت نموده و انرژی پیوند شیمیایی در سلول به فرم ATP آزاد می شود. در حالی که تخمیر الکلی در سیتوزول سلول اتفاق می افتد، تنفس سلولی در میتوکندری انجام می شود. پیرووات (محصول گلیکولیز در سیتوزول) از طریق دکربوکسیلاسیون اکسایشی در حضور کوانزیم A (CoA) و NAD^+ ، استیل کوانزیم A را تشکیل می دهد. این واکنش توسط پیرووات دهیدروژناز که در بخش داخلی میتوکندری قرار دارد کاتالیز می شود. در این مسیر از کوفاکتورهای تیامین پیروفسفات، TPP ، لیپوآمید، فلاوین-آدنین دی نوکلئوتید، FAD و NAD^+ استفاده می شود.

سیستم پیرووات دهیدروژناز در واقع یک گروه ۳ آنزیمی است که مسوول تبدیل پیرووات به استیل کوانزیم A می باشد. اولین آنزیم این گروه واکنش تراکمی تیامین پیروفسفات (TPP)، با پیرووات را کاتالیز نموده و یک ترکیب افزایشی تشکیل می شود که بلافاصله دکربوکسیله شده و استالدهید یا $\text{TPP}_2\text{-C}_2$ تشکیل می شود. دومین آنزیم این سیستم (E_2)



شکل (۱)

نیازمند لیپوات است - کوانزیمی که با تشکیل یک آمید با گروه آمینی لایزین به این آنزیم متصل می شود- هنگامی که لیپوات توسط $\text{TPP}_2\text{-C}_2$ مورد حمله نوکلئوفیلی قرار می گیرد پیوند دی سولفیدی آن شکسته شده و سپس TPP از حد واسط چهار وجهی حذف می شود. کوانزیم A با تیواستر واکنش ترنس استریفیکاسیون داده کوانزیم A جایگزین دی هیدرولیپوات شده و استیل کوانزیم A تشکیل می شود. آنزیم سوم توسط FAD ، دی هیدرو لیپوات را به لیپوات اکسید می کند. سپس NAD^+ پیوند آنزیمی FADH_2 را اکسید نموده و به FAD بر می گرداند.



شکل (۲)

شکل (۳)

Gol Maryeh
گول مریه
شرکت ایران پایه

۸۸۸۸-۷۵۴

تهران - خیابان شهید دستگردی - پلاک ۲۷۲ - طبقه همکف - واحد صنعتی



ایران مالتس
IRAN MELLAS Co

مشهد - بلوار خاتم - خیابان خاتم ۲۳ - پلاک ۲۰۹

۷-۷۶۳۱۲۲۳-۵۱۱



پاکا مالتس
پاکا مالتس

کرمینشاه - الهیه - میدان رسالت - طبرک گلپا - کوچه باسمن - پلاک ۲

۸۳۱-۸۳۵۳۵۱۴



شرکت خمیر پودر ایران

اهواز - کیلومتر ۲۵ جاده آبادان - کشت و صنعت دیمال خراتی

۳۴۳۱۳۱۱-۶۱۱



شرکت خمیر مایه خوزستان

تهران - خیابان گاندی - خیابان یکم - پلاک ۱۲ - طبقه ۲

۸۸۷۷۵۴۳۷



خمیر پودر رضوی
Razavi Yeast Co

مشهد - کوچه سنگ ۱۷ - شرکت ریان افدیس رضوی

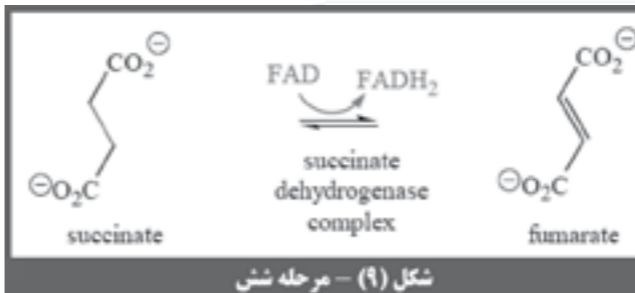
۳-۶۲۲۶۶۲۲-۵۸۲



خمیر پودر ایران

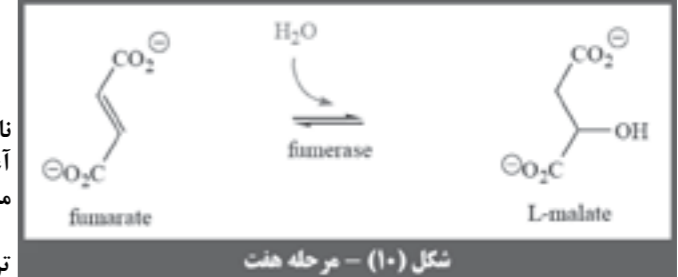


۲۲



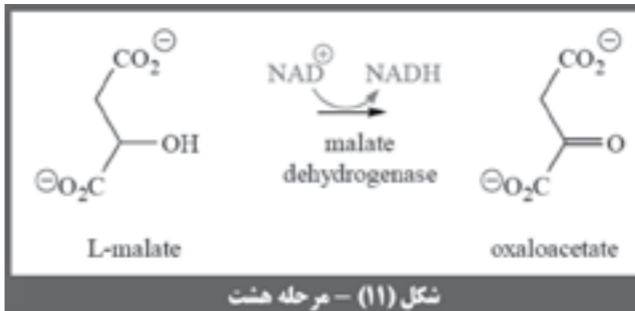
مرحله ۶ یک واکنش اکسیداسیون فضا ویژه برگشت پذیر بوده ($\Delta G = 0 \text{ kJ/mol}$) که توسط کمپلکس سوکسینات دهیدروژناز کاتالیز می شود.

مرحله ۷ یک هیدراسیون فضاویژه برگشت پذیر بوده که محصول آن L-مالات می باشد و توسط فومارات کاتالیز می شود. ($\Delta G = -4 \text{ kJ/mol}$)



مرحله ۸ در این مرحله L-مالات طی یک اکسیداسیون برگشت ناپذیر توسط NAD⁺، اگزالواتات تولید نموده و چرخه مجدد آغاز می شود. این واکنش توسط مالات دهیدروژناز کاتالیز می شود ($\Delta G = +30 \text{ kJ/mol}$).

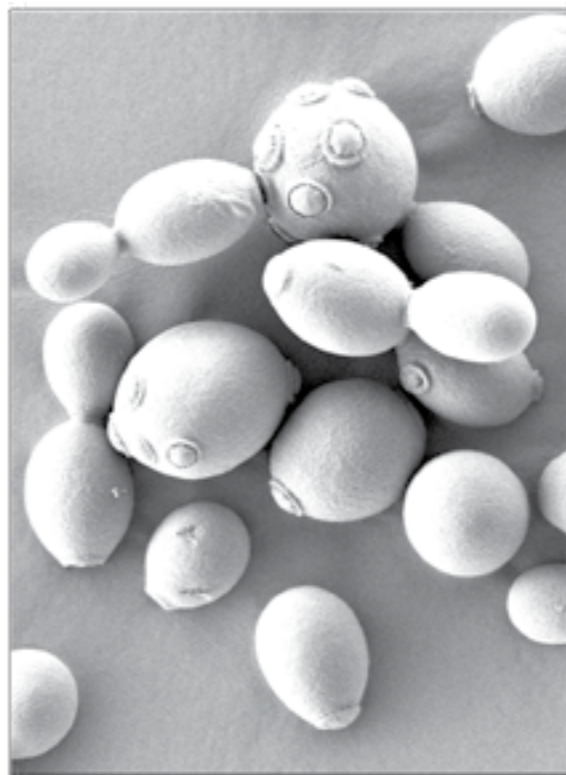
اگزالواتات ۴ کربنه با استیل کوانزیم A دو کربنه واکنش تراکمی انجام داده و سیترات ۶ کربنه تولید می شود. سپس



یک ایزومر سیترات به طور اکسایشی دکربوکسیله می شود. α-کلوتارات ۵ کربنه حاصله به طور اکسایشی دکربوکسیله شده و سوکسینات ۴ کربنه و اگزالواتات تولید می شود.

سلول مخمر در فرایند تنفس ۳۸-۳۶ مولکول ATP تولید می کند. دو مولکول از این مولکول ها از گلیکولیز حاصل شده و ۲۸ مولکول ATP حاصل فسفریلاسیون اکسایشی NADH و FADH₂ در چرخه کربس می باشد. نیز دو مولکول ATP از فسفریلاسیون سطح سوپسترات طی تشکیل سوکسینیک اسید

تولید می شوند. در شرایط مقدار قند مساوی، تنفس سلولی ۱۸ تا ۱۹ برابر ATP بیشتری نسبت به تخمیر بی هوازی در دسترس مخمر قرار می دهد.



شکل (۱۲) - چرخه اسید سیتریک



خمیر مایه

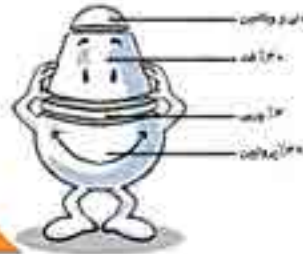
مفید برای سلامتی شما!

ایا می دانستید علائک گت شده است که ترکیبات خمیر مایه حاوی ملاتر قابل توجهی از پروتئین ها، کربوهیدرات ها، ویتامین ها و غیره می باشد؟ مواد که همگی برای تامین سلامت بدن انسان در زمینه های رشد، متابولیسم سیستم ایمنی و غیره مورد نیاز هستند.



خمیر مایه

مصولی بران ایله



سلول های خمیر مایه با آب ترکیب شده و به صورت مایع مورد مصرف قرار می گیرند. خمیر مایه و آب هر دو در تولید نان ضروری و لازم هستند.



از خمیر مایه بیشتر بدانیم.

برگرفته از جزوه آموزشی شرکت LESAFFRE



خمیر مایه چه مصارفی دارد؟

این اولین دستور بود که در اوامست قرن نوزدهم تشکیل داد که خمیر مایه نامی اصلی خمیر می باشد.

خمیر مایه چیست؟

خمیر مایه از نوع کپسول های است که توسط دانشمندان در دهه های ۱۹۵۰ میلادی کشف شده است. معروف ترین و گران بهای آنها - کپسول های - نام دارد.

وقتی که این قارچ با شکر تغذیه می شود، اثر متابولیت هوا تکثیر می یابد. - می تواند هوا تولید کند و منظر و طعم می یابد این فرایند ها - نامیده می شوند *



ماده ای که وجود شکر در آن باعث می شود برای جرم شدن به یک حالت کپسول شود. این کپسول ها در دمای اتاق و در محیط های مرطوب به خوبی می توانند در دمای ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتیگراد به خوبی عمل کنند. محصولات غذایی انسان و دام به خوبی در این کپسول ها می توانند به خوبی عمل کنند. محصولات غذایی انسان و دام به خوبی در این کپسول ها می توانند به خوبی عمل کنند.

کپسول های خمیر مایه در دمای اتاق و در محیط های مرطوب به خوبی می توانند در دمای ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتیگراد به خوبی عمل کنند. محصولات غذایی انسان و دام به خوبی در این کپسول ها می توانند به خوبی عمل کنند.

