

خمیرمایه ایران

نشریه خبری - تخصصی خردآب و تیر ۱۳۹۲
سندبگای 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:

زهره روز به روزی

و کلیه عزیزانی که ما را

در تهیه این شماره یاری نمودند.

نشانی: تهران - خیابان سعادت آباد

پایین 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 سرنوشت

۴ اخبار صنعتی

۷ در استانها

۹ با رسانهها

۲۰ مقاله (فهرست اخبار فورج با کنش مصرف کنندگان)

۲۲ گزارشی (تولید و صادرات خمیرمایه در سال ۱۳۹۱)



به آگاهی خوانندگان گرامی می‌رسانیم نظر به اینکه مطالب، آمار و ارقام و نقطه نظرهای گوناگون که در مقاله‌ها و گزارش‌های نشریه خمیرمایه ایران ارائه می‌شود، آرا و دیدگاه‌های نویسنده و یا مترجم آن مقاله است. امکان دارد با خط‌مشی نشریه خمیرمایه ایران همخوانی نداشته باشد. از این‌رو از خوانندگان نکته‌سنج درخواست می‌کنیم نظرها و پیشنهادهای خود را در این‌زمینه 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

روند رو به رشد تولید و مصرف خمیرمایه

افزایش قابل توجه تولید و مصرف داخلی خمیرمایه در سال ۱۳۹۱، نویدبخش و نشان دهنده روندی رو به رشد در برآورده شدن تلاش‌های چند ساله نهادها و افراد دلسوز جامعه در جهت بهبود کیفیت نان؛ غذای اصلی سفره مردم کشور می‌باشد.

تلاش‌های دلسوزانه نهادهای ذیربط مانند شرکت بازرگانی دولتی، وزارت بهداشت و همچنین تولیدکنندگان خمیرمایه که با وجود تمام موانع و مشکلات اقتصادی از پای ننشستند و با تلاشی دوچندان بحران‌های متعدد را تحمل کردند، نشان از آن دارد که عزمی جدی برای بهبود وضعیت نان در کشور وجود دارد که در حال نهادینه شدن است.

روند صعودی مصرف خمیرمایه در نان کشور چنان که در ۷ سال گذشته شاهد آن بوده‌ایم نوید بخش این است که حساسیت‌ها در بخش ارتقای ارزش تغذیه ای نان بیشتر شده و هرچند که تا رسیدن به نقطه مطلوب فاصله وجود دارد اما برنامه‌ای که در پیش گرفته شده اگر به‌صورت صحیح و همه جانبه مدیریت و پایش گردد، در نهایت منجر به رفع مشکل دیرین نان کشور به نام استفاده از جوش شیرین خواهد گردید.

بدون شک تا نهادینه شدن تولید اصولی و استاندارد نان در جامعه راه زیادی باقی مانده و استفاده از خمیرمایه و تخمیر صحیح خمیر نان تنها بخشی از فرایند تولید نان سالم در کنار عواملی چون رعایت بهداشت، آرد مرغوب، آموزش‌های لازم، تجهیزات پخت مدرن و ... می‌باشد که در اصلاح این فرآورده با برکت باید تمامی جوانب فوق به‌صورت هم‌زمان مد نظر قرار گیرد.

ضمن ارج نهادن و عرض خدا قوت به مسوولان مربوطه که اراده جدی آن‌ها در این راه امید رفع مشکل دیرین نان کشور را زنده کرده است، تولیدکنندگان خمیرمایه ایران نیز خود را متعهد به تلاش همه جانبه برای تامین خمیرمایه لازم نان کشور می‌دانند و دست در دست سایر عوامل تولید به تلاش سازنده خود ادامه خواهند داد. امید که حمایت‌های دولت محترم نیز در این شرایط سخت پشتیبان تولیدکنندگان بوده و موجب دلگرمی آنان گردد.



جلسات سندیکا

جلسه تیرماه هیات‌مدیره سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه با حضور اعضای هیات‌مدیره و میهمانان مدعو در محل دبیرخانه سندیکا تشکیل گردید. در این جلسه وضعیت بازار خمیرمایه مورد بررسی قرار گرفت و هماهنگی‌های لازم بین اعضا به عمل آمد. در ادامه پیشنهاد اولیه تاسیس شرکت بازرگانی خمیرمایه توسط یکی از اعضا مطرح و مقرر شد نمایندگان شرکت‌ها در این خصوص بررسی لازم را انجام داده و نتیجه را در جلسه آتی هیات‌مدیره جهت اخذ تصمیم اعلام نمایند. در همین راستا مقرر شد نحوه تامین منابع مالی این برنامه نیز مورد مطالعه قرار بگیرد.

در این نشست همچنین جزییات واردات محموله ملاس از روسیه توسط شرکت‌ها به اطلاع حضار رسانده شد و همچنین مکاتبه با وزارت صنعت، معدن و تجارت جهت دریافت مجوز واردات شکر خام به دبیرخانه محول گردید. در ادامه جلسه برگزاری نشست خبری با اصحاب رسانه جهت اعلام وضعیت صنعت خمیرمایه کشور مورد تصویب هیات‌مدیره قرار گرفت و مقرر شد آقای مهندس مجید پارسایی؛ دبیر سندیکا در این مصاحبه مطبوعاتی حضور یابد.

در پایان نیز گزارشی از جلسات هیات نمایندگان اتاق بازرگانی ایران، کمیسیون کشاورزی اتاق، کارگروه صنایع غذایی و همچنین کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران که سندیکای خمیرمایه در تمامی آن‌ها نماینده دارد جهت حضار ارایه گردید.




حضور شرکت خمیرمایه خوزستان در اولین نمایشگاه توانمندی‌های صادراتی جمهوری اسلامی ایران

نخستین نمایشگاه توانمندی‌های صادراتی جمهوری اسلامی ایران با عنوان «ایران اکسپو» به مدت چهار روز در محل دائمی نمایشگاه‌های بین‌المللی جمهوری اسلامی ایران برگزار گردید.


این نمایشگاه میزبان بیش از ۸۰۰ صادرکننده داخلی و بازرگان خارجی در بیش از ۶۰ گروه کالایی از جمله در حوزه‌های صنایع غذایی، شیمیایی و پتروشیمی، ساختمان، های‌تک (با فناوری بالا)، ماشین‌آلات و تجهیزات کشاورزی بود که می‌توان به حضور کشورهایی همچون کره جنوبی، عمان، هند، ایتالیا، نیجریه، تونس، سوریه، آلمان، ترکیه، عراق، افغانستان، پاکستان، رومانی، یونان، روسیه و ... اشاره کرد.

شرکت خمیرمایه خوزستان نیز با حضور در این نمایشگاه به معرفی تولیدات خود در جهت توسعه بازارهای صادراتی این محصولات پرداخت.





نیمی از تولیدات شرکت خمیرمایه رضوی به خارج از کشور صادر می‌شود



مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی گفت: سالانه نیمی از تولیدات این شرکت به خارج از کشور صادر می‌شود. دکتر محمد استادی درخصوص صادرات این محصولات به کشورهای خارجی گفت: بحرین، عمان، امارات متحده عربی، تاجیکستان و کشورهای شمال آفریقا واردکننده محصولات شرکت خمیرمایه رضوی هستند. وی اظهار کرد: شرکت خمیرمایه رضوی که از بزرگ‌ترین تولیدکنندگان نوع تازه خمیرمایه در کشور می‌باشد، به مدت سه سال متوالی عنوان صادرکننده نمونه استان خراسان رضوی و کشور را به خود اختصاص داده است. وی گفت: این شرکت یکی از واحدهای تولیدکننده زیرمجموعه هلدینگ صنایع غذایی رضوی است که به منظور بهره‌برداری بهینه از ملاس کارخانه‌های قند استان به‌ویژه واحدهای قند تابعه با درک نقش پراهمیت خمیرمایه در بهبود کیفیت صنعت نان و ارتقای سطح سلامت افراد جامعه در سال ۱۳۷۶ تاسیس شد.

مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی افزود: این کارخانه که در تیرماه ۱۳۸۰ آغاز به کار کرد، تولیدکننده خمیرمایه تر و خشک و سایر فرآورده‌های موثر در تهیه نان است. وی گفت: فروش داخلی و صادرات فرآورده‌های تولید شده و همچنین فعالیت در زمینه بهره‌وری از سایر تولیدات ممکن از ملاس، چغندر و نیشکر از جمله فعالیت‌های این شرکت است.

وی اظهار داشت: در مردادماه سال ۱۳۸۳ خط تولید خمیرمایه خشک فعال فوری این شرکت با استفاده از فناوری روز و بهره‌گیری از دانش و توانایی‌های متخصصان داخلی مورد بهره‌برداری قرار گرفت.

استادی گفت: کارخانه خمیرمایه صنعتی رضوی از آغاز بهره‌برداری تاکنون زمینه اشتغال ۳۶۰ نفر را فراهم کرده و هم‌اکنون ۷۵ درصد نیاز استان خراسان رضوی به خمیرمایه تر و خشک و ۲۰ درصد از نیاز کشور به این محصول را تامین می‌کند. مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی اجرای طرح‌های افزایش کیفیت، عضو سندیکای بین‌المللی برلین، همکاری و گرفتن مشاوره‌های فنی و تکنیکی از مشاوران اروپایی برای افزایش کیفیت خمیرمایه، اعزام مدیران واحدها و سرپرستان تولید برای آموزش به اروپا و آشنایی با آخرین دستاوردهای علمی در زمینه فرآیند بیولوژیکی تولید خمیرمایه تازه و خشک را از فعالیت‌های این شرکت برشمرد.

استادی افزود: مطالعه بر روی افزایش کیفیت خمیرمایه، شرکت در نمایشگاه بین‌المللی برون مرزی و درون مرزی، تنظیم سایت سه زبانه برای دسترسی آسان مشتریان، تنوع در بسته‌بندی‌ها از جمله بسته‌بندی‌های ۱۵ گرمی و ۸۰ گرمی و ۱۰ کیلوگرمی از دیگر فعالیت‌ها و اقدامات این شرکت به‌شمار می‌رود.

وی خاطر نشان کرد: این شرکت توانسته است تاکنون در زمینه صادرات، بهبود کیفیت، تحقیق و پژوهش، صرفه‌جویی انرژی، مدیریت ایزو، چندین تندیس و تشویق‌نامه کشوری و استانی را دریافت کرده و در کارنامه خود ثبت کند.

وی اظهار داشت: خمیرمایه موجب خوش عطر و طعم شدن نان، و درآمدن خمیر، افزایش حجم نان و استحکام، تقویت آن شده و از فساد آن جلوگیری می‌کند.

وی گفت: خمیرمایه یک موجود زنده و بسیار مفید است که دارای ارزش غذایی و غنی از ویتامین‌های گروه ب و نیز منبع بسیار مهمی از آهن، مس و سدیم و بیش از ۷۰ درصد از وزن مخمر، کربوهیدرات و پروتئین می‌باشد.



جهت معرفی محصولات خود در نشریه خمیرمایه ایران

با ما تماس بگیرید.

تلفن: ۸۸۶۸۳۹۰۹ تلفکس: ۸۸۶۸۳۷۴۵

مدیرکل دفتر توسعه صادرات کالای سازمان توسعه تجارت ایران گفت: سال گذشته در بخش صنعت و معدن و به‌ویژه صنعت، ۱۰۰ درصد اهداف محقق شد. در بخش معدن نیز ۲۰ درصد فراتر از اهداف موردنظر به تحقق رسید. همچنین در بخش کشاورزی حدود ۹۰ درصد اهداف و در بخش فرش و صنایع دستی ۵۳ درصد اهداف محقق شدند.

محمود بازاری با بیان این‌که سال گذشته در بخش کشاورزی در مجموع ۴/۲ میلیارد دلار صادرات داشتیم، خاطر نشان کرد: مهم‌ترین اقلام صادراتی شامل آبیان، گل و گیاه، سیب‌زمینی، پسته، خرما و کشمش، میوه، زعفران و جای بوده که این محصولات نسبت به عملکرد سال ۱۳۹۰ به لحاظ وزنی ۱۳/۸ و به لحاظ ۲۴/۳ درصد افزایش داشته است.

وی افزود: در بخش کشاورزی و صنایع غذایی حدود ۱/۶ میلیارد دلار عملکرد صادراتی داشته‌ایم که نسبت به سال ۱۳۹۰ از لحاظ ارزشی ۱/۵ درصد و به لحاظ وزنی ۶ درصد افزایش داشته است. در صنایع غذایی نیز فرآورده‌های لبنی، خمیرهای غذایی، ماکارونی، رب‌گوجه فرنگی، انواع کنسنتانتره آب‌میوه، انواع خمیرمایه، انواع آب آشامیدنی و معدنی، انواع کمپوت و کنسرو از مهم‌ترین اقلام صادراتی بودند که با رشد مواجه بودند.



در استان‌ها

به گزارش فارس، محمد دانه‌زن در نشست هماهنگی بازرسان بهداشت محیط در اردبیل اظهار داشت: با برنامه‌ریزی‌های به‌عمل آمده، تلاش بازرسان بهداشت محیط در ارتقای سطح سلامت جامعه و برنامه حذف جوش شیرین از پخت نان در پنج شهر استان اردبیل به پوشش ۱۰۰ درصدی رسیده است. وی با بیان این‌که ۹۹/۵ درصد حذف جوش شیرین در کل استان انجام شده است، تصریح کرد: حدود ۷۰ درصد از رومال بربری نیز با تشدید بازرسی‌ها، تغییر ساعت نمونه‌برداری‌ها و آرایه آموزش به نانوایان بربری‌پز اجرایی و عملیاتی شده است. دانه‌زن با اعلام این‌که جوش شیرین یک ماده شیمیایی خطرناک است که مصرف آن در نان سلامت‌کنندگان را تهدید می‌کند، خاطر نشان کرد: استفاده از جوش شیرین در سایر مواد غذایی، عمل‌آوری کباب، کیک و ... مضر می‌باشد. این مسوول در ادامه اضافه کرد: استفاده از جوش شیرین به‌دلیل عوارضی که به‌دنبال دارد علاوه بر خاصیت سرطان‌زایی سبب بروز ناراحتی‌های شدید در دستگاه گوارش، کم‌خونی و پوکی استخوان می‌شود. وی بهترین روش برای عمل‌آوری نان را استفاده از خمیرمایه اعلام کرد و ادامه داد: در این زمینه آموزش‌های لازم به متصدیان نانوايي انجام شده است.

اردبیل

رییس شبکه بهداشت و درمان شهرستان آبدانان گفت: برخی از نانوايي‌های این شهرستان از ماده‌ای به نام «بلانکیت» در خمیر نان استفاده می‌کنند که زمینه‌ساز سرطان‌های گوارشی و دیابت است. به گزارش ایسنا، مازیار طهماسبی در جلسه شواری سلامت این شهرستان، به استفاده برخی نانوايي‌های سطح شهر از افزودنی‌های غیر مجاز اشاره کرد و افزود: برخی نانوايي‌ها برای کش آمدن و رنگ جلاء نان، از ماده «بلانکیت» یا جوهر قند استفاده می‌کنند که ماده‌ای غیرمجاز و دارای تبعات جبران‌ناپذیری است. وی ادامه داد: بلانکیت یا جوهر قند با نام شیمیایی $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_4$ ماده‌ای برای رنگ دادن نبات و قند است که استفاده از آن در خمیر نان زمینه‌ساز سرطان‌های گوارشی و دیابت است. رییس شبکه بهداشت و درمان آبدانان با بیان این‌که این ماده در اثر حرارت، گاز SO_2 را تولید می‌کند که برای سلامت افراد به شدت مضر و استفاده از آن در برخی نانوايي‌ها بازی کردن با سلامت مردم است. طهماسبی با اشاره به نبود دستگاه مناسب در سطح شهرستان و استان که وجود این ماده در خمیر نان را اثبات کند، یادآور شد: طبق گزارشات رسیده، تعداد ۵ نانوايي در سطح آبدانان از این ماده استفاده می‌کنند و موجب نارضایتی مردم شده است که برخورد جدی مسوولین و جلوگیری از فزونی استفاده از این ماده در نانوايي‌ها را می‌طلبند.

ایلام

رییس اتحادیه نانوايان مشهد گفت: کارفرمایان با تایید قانون افزایش ۲۵ درصدی دستمزد کارگران و تغییر نکردن قیمت نان دچار مشکل شده‌اند. ابراهیم خلیلی در گفت‌وگو با ایسنا، اظهار کرد: طبق قانون، شورای اقتصاد باید نرخ نان در اول اردیبهشت ماه هر سال اعلام شود و تا زمانی که این نرخ اعلام نشود ارزاق مصرفی نانوايان هم حق تغییر در قیمت و گران شدن ندارد. وی ادامه داد: این در حالی است که از سال جدید سه ماه می‌گذرد و هنوز نرخ نان سال جدید محاسبه نشده و هزینه دستمزد کارگران هم طبق قانون کار باید ۲۵ درصد افزایش پیدا کند. خلیلی تصریح کرد: هم‌اکنون هزینه‌های تولید افزایش یافته است و با کمال تاسف باید بگویم تمام این افزایش هزینه‌ها بر گردن کارفرمایان است و این افراد در حال ضرردهی هستند. وی با اشاره به این‌که ما هم حاضر به افزایش قیمت نان نیستیم، خاطر نشان کرد: ما به‌صورت حضوری به مسوولین مربوطه مراجعه و درخواست کردیم هر چه سریع‌تر به این مشکل رسیدگی کنند و کارگران زحمتکش این صنف را در ایام گرم تابستان تنها نگذارند.

خراسان

رضوی

رییس اتحادیه نانوايان اهواز از مسوولان و مراجع قضایی خواست که به‌صورت جدی‌تر با نانوايي‌های غیرمجاز برخورد کنند. امیر دهقان در گفت‌وگو با ایسنا، اظهار کرد: در حال حاضر حدود ۲۰۰ واحد نانوايي غیرمجاز در سطح شهرستان اهواز فعالیت می‌کنند. وی با بیان این‌که تعداد واحدهای مجاز نانوايي در اهواز به ۹۰۰ واحد می‌رسد، افزود: انتظار داریم که برخورد مراجع قضایی با واحدهای غیرمجاز جدی‌تر باشد و در سریع‌ترین زمان به پرونده‌های این واحدها رسیدگی شود. دهقان عنوان کرد: بارها پیش آمده که این واحدها پلمپ شده‌اند اما مجدداً این واحدها، پلمپ را می‌شکنند و اقدام به فعالیت می‌کنند و این مساله نشان می‌دهد برخورد کافی و جدی نبوده است. وی با اشاره به این‌که واحدهای غیرمجاز نانوايي،

خوزستان

معاون کل سازمان توسعه تجارت:

صادرات صنایع غذایی از ۱/۵ میلیارد دلار عبور کرد

معاون سازمان توسعه تجارت عنوان کرد: میزان صادرات صنایع غذایی در سال گذشته نسبت به سال ۱۳۹۰ که یک میلیارد و ۵۵۲ میلیون دلار با وزن ۸۹۴/۴ هزار تن بوده، از نظر ارزشی ۱/۵ درصد و به لحاظ وزنی ۶ درصد رشد داشته است. به‌گفته وی، محصولات متنوع صنایع غذایی به جهت ایجاد ارزش افزوده بیشتر نسبت به محصولات کشاورزی، دارای مزیت بیشتری در صادرات است. صادرات محصولات صنایع غذایی در سال ۱۳۸۸ از نظر ارزشی یک میلیارد و ۵۷ میلیون دلار و از نظر وزنی ۶۶۳ هزار تن بوده است که در سال ۱۳۸۹ با افزایش ۳۷/۳ درصدی در وزن به ۹۱۳ هزار تن رسید، به لحاظ ارزشی نیز با رشد ۲۱ درصدی به یک میلیارد و ۲۸۰ میلیون دلار بالغ شد. کیومرث فتح‌الله کرمانشاهی با بیان این‌که محصولات صنایع غذایی به‌دلیل تنوع، کیفیت فناوری و بسته‌بندی از توانمندی مناسبی برای صادرات برخوردار است، ابراز امیدواری کرد که در سال جاری صادرات انواع محصولات صنایع غذایی از ۲ میلیارد دلار فراتر رود.

*** موانع پیش روی صادرات خمیرمایه**

وی درباره صادرات انواع خمیرمایه گفت: این صادرات در سال ۱۳۹۱ در مقایسه با سال قبل از آن از لحاظ وزنی ۲۸ درصد و از نظر ارزشی ۲۷ درصد رشد داشته و به ترتیب ۹/۶ هزار تن و به ارزش ۱۹ میلیون دلار رسیده است. کرمانشاهی نبود مواد اولیه و مورد نیاز صنایع تولید خمیرمایه (ملاس)، کاهش تولید شکر و به تبع آن کاهش تولید ملاس کشور که منجر به افزایش قیمت این محصول در بازار و به تبع آن افزایش قیمت تمام شده خمیرمایه شده را از مهم‌ترین موانع پیش روی صادرات انواع خمیرمایه اعلام کرد.

معاون کل سازمان توسعه تجارت این موضوع را نیز عنوان کرد که در سال‌های اخیر به‌دلیل کشت نشدن چغندر قند توسط کشاورزان، کارخانه‌های تولید شکر نیز با معضل تامین مواد اولیه (چغندر و نیشکر) مواجه بوده‌اند که با اتخاذ تدابیر صحیح از سوی وزارت جهاد کشاورزی می‌توان روند تولید این محصولات را در کشور توسعه داد و از سویی در مقطع فعلی (کوتاه مدت) برای جبران کمبود ملاس در کشور با کاهش تعرفه واردات ملاس نسبت به تامین نیاز واحدهای تولیدی خمیرمایه و اتانول اقدام کرد.

جهت دریافت آرشيو نشریه خمیرمایه ایران

به وب‌سایت سندیکا مراجعه نمایید:

www.iranyeast.com



۸

معضلی در شهرستان اهواز محسوب می‌شوند، خاطر‌نشان کرد: واحدهای نانوایی غیرمجاز عامل مصرف جوش شیرین هستند و باعث می‌شوند نانوایی‌های مجاز هم به سمت مصرف جوش شیرین بروند. دهقان بار دیگر از واحدهای نانوایی در خواست کرد تا در پخت نان از جوش شیرین استفاده نکنند و ادامه داد: اگر چه معتقدیم مصرف جوش شیرین نسبت به سال‌های گذشته کمتر شده است، اما باز هم توصیه می‌کنیم که در پخت نان از خمیرمایه استفاده شود.

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۴ گفت: بر اساس پژوهش مرکز پژوهش‌های غلات کشور، این استان بیشترین نمره کیفیت انواع نان را در کشور کسب کرد. به گزارش گروه دریافت خبر ایسنا، به نقل از روابط‌عمومی شرکت غله، «رسول منصوری» با اعلام این مطلب، افزود: بر اساس اعلام مرکز پژوهش غلات کشور، استان زنجان ماه پیش به لحاظ کیفیت در نان‌های تولیدی از دیگر استان‌ها پیشتاز بوده است. وی یاد‌آور شد: این استان با کسب بیشترین نمره کیفیت در انواع نان‌های لواش، بربری و تافتون، مقام دوم نان سنگک، عنوان بهترین درجه کیفی این حوزه خیلی خوب را نیز به خود اختصاص داده است. مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۴ افزود: در نمره کیفی نان عوامل متعددی دخالت داشت که مجموع این مسایل سبب شد این استان حائز رتبه برتر در کشور باشد. وی اظهار کرد: نظارت و بازرسی نهادهای متولی، آموزش و آگاهی لازم به نانوایان، تامین گندم مناسب برای اختلاط با دیگر گندم‌ها و استحصال بهتر آرد، از عوامل مهم و تاثیرگذار در این بخش است.

معاون بازرگانی داخلی سازمان صنعت، معدن و تجارت کرمان با اشاره به ساماندهی توزیع آرد در کرمان گفت: هم‌اکنون هیچ مشکلی برای تامین آراد نانوایی‌ها وجود ندارد. محسنن سلاجقه در گفت‌وگو با مهر اظهارداشت: توزیع آرد بین نانوایی‌ها بر عهده شرکت غله استان کرمان است و سعی شده که از ابتدا با ساماندهی مناسب آرد مورد نیاز به میزان کافی و به موقع در اختیار نانوایی‌ها قرار گیرد. وی تصریح کرد: با اجرای این طرح از ابتدای مرداد ماه توزیع آرد به‌خصوص در نانوایی‌های آزادپر با کیفیت بهتر انجام شود و هم‌اکنون درخصوص تامین آرد در استان کرمان مشکلی نداریم. سلاجقه از اجرای طرح ساماندهی نانوایی‌های آزادپز در کرمان خبر داد.

رییس سازمان صنعت، معدن و تجارت کهگیلویه و بویراحمد گفت: سبوس موجود در آرد یاسوج باعث تیرگی نان شده اما این دلیل بی‌کیفیتی آرد آن نیست. به گزارش خبرگزاری موج، داریوش دیودیده از استمرار روند بهبود کیفیت آرد و نان استان کهگیلویه و بویراحمد خبر داد و اظهار داشت: مردم استان کهگیلویه و بویراحمد از این بابت نگرانی نداشته باشند. وی ادامه داد: با بررسی‌های انجام گرفته توسط اداره غله و اداره کل استاندارد، کیفیت آرد استان در وضعیت مناسبی قرار دارد. وی با بیان این‌که باید فرهنگ‌سازی لازم درخصوص مصرف نان سبوس‌دار صورت گیرد، افزود: مردم تنها به خصوصیت ظاهری نان توجه نکنند. وی نوع ماشین آلات، وضعیت نیروی انسانی، زمان و نحوه بخت نان را از عوامل تاثیرگذار در کیفیت نان دانست و گفت: این عوامل به جد مورد بررسی قرار می‌گیرد و تصمیمات مناسب در این زمینه اخذ خواهد شد. دیودیده تصریح کرد: از آن‌جا که نان و کیفیت آن از دغدغه‌ها و موارد حساس است، گشت‌های نظارتی در همه روزهای ایام هفته با حضور بازرسان صنعت و معدن، اداره غله و اتحادیه نانوایان صورت می‌گیرد تا تخلفات این حوزه رصد شود و با آن‌ها برخورد شوند. وی با بیان این‌که در کنار سیاست‌های تنبیهی، اهرم‌های تشویقی را نیز در دستور کار داریم، عنوان کرد: نانوایان باید خود را با وضعیت فعلی آرد تطبیق دهند و بر اساس شرایط فعلی واحدهای نانوایی خود را اداره کنند. رییس سازمان صنعت، معدن و تجارت کهگیلویه و بویراحمد به مردم استان این اطمینان را داد که کیفیت آرد و نان استان در شرایط مناسبی قرار دارد و نگرانی از این بابت وجود نداشته باشند و پیگیری می‌شود که کیفیت را در حد امکان ارتقا دهیم.

سرپرست فرمانداری ویژه بروجرد گفت: بعضی اوقات آرد بی‌کیفیت در نانوایی‌های شهرستان توزیع می‌شود. به گزارش ایسنا، مهدی پازوکی در جلسه تنظیم بازار شهرستان بروجرد، افزود: سال‌های گذشته صف‌های طولانی مقابل سیلو از کشاورزان برای تحویل گندم خود تشکیل می‌شد در حالی‌که امسال این امر برعکس شده و باید به کشاورز گفته شود که گندم خود را تحویل سیلو بدهد. وی اظهار کرد: این نشان‌دهنده آن است که اشکالاتی در کار وجود داشته و یکی از اشکال‌ها این بود که پرداخت مطالبات کشاورزان به موقع انجام نشد و کشاورزان رغبت کافی برای تحویل گندم خود به سیلوها ندارند. سرپرست فرمانداری ویژه بروجرد با بیان این‌که بازار رقابت باید در زمینه گندم و آرد ایجاد شود، تصریح کرد: گاهی اوقات

آرد بی‌کیفیت در نانوایی‌ها توزیع و این باعث رسیدن نان بی‌کیفیت به دست مردم می‌شود. پازوکی اضافه کرد: دستگاه‌های تولید آرد بی‌کیفیت بوده و نمی‌توانند از بهترین گندم، بهترین آرد را تحویل دهند و نباید خود را به یک بخش خصوصی بند کنیم که جوابگوی مطالبات آرد شهرستان نیست. وی گفت: هر متقاضی کارخانه آرد و سیلو که توان مالی داشته و توان ایجاد بازار رقابتی در حوزه خرید گندم و تولید آرد را دارد باید مجوز لازم برای آن صادر شود. این مقام مسوول شهرستان افزود: امروز باید بازار رقابتی باشد و جنس با کیفیت به دست مردم داده شود و باید اجازه داد نانوایی‌ها آرد با کیفیت را از جاهای دیگر خریداری کنند. پازوکی اظهار کرد: همه دستگاه‌های متولی در این امر موظف هستند، جلوی خروج گندم را تا زمانی‌که شهرستان به آرد نیاز دارد بگیرند و در صورت نیاز، ایست بازرسی در خروجی شهر ایجاد شود.



۹



با تشریح مشکلات فعلی نان‌های مصرفی، معاون وزیر بهداشت خبر داد

تصویب سند ملی «نان»؛ به‌زودی

معاون بهداشتی وزیر بهداشت از اقدامات انجام شده برای اصلاح سلامت نان در کشور خبر داد و گفت: در این راستا با همکاری وزارتخانه‌ها و سازمان‌های مربوطه «سند ملی نان» به‌زودی تصویب می‌شود.

دکتر فاطمه رخشانی در گفت‌وگو با ایسنا، با اشاره به اقدامات انجام شده در جهت اصلاح کیفیت و سلامت نان‌های مصرفی در کشور، گفت: وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی با همکاری وزارت صنعت، معدن و تجارت، وزارت جهاد کشاورزی و همچنین سازمان استاندارد، سند ملی نان را به تصویب خواهد رساند. وی در این باره ادامه داد: از آن‌جا که «نان» قوت غالب کشور را تشکیل می‌دهد، نانی که در اختیار مردم قرار می‌گیرد باید بتواند از لحاظ غنی بودن، فاکتورها و استانداردهای سلامت به سلامت مردم کمک کند. بنابراین با اصلاح سلامت نان مصرفی کشور، بخش عمده‌ای از موارد مربوط به شیوه تغذیه سالم نیز اصلاح می‌شود.

خمیر نان غنی شده و فراهم شدن شرایط برای طبخ آن در منازل

معاون بهداشتی وزیر بهداشت افزود: همچنین در این راستا حرکت می‌شود تا بتوانیم خمیر نانی تولید کنیم که مانند دیگر خمیرها از جمله خمیر پیتزا و … در دسترس مردم باشد و مردم خود بتوانند نان را در منزل طبخ کنند. آرد این نان نیزغنی شده خواهد بود و اکنون هزینه‌های مربوط به این مبحث در حال محاسبه است.

وی درباره چگونگی غنی‌سازی آرد نان مصرفی در کشور، گفت: علاوه بر غنی‌سازی آرد با آهن و اسید فولیک در زمینه اضافه کردن املاحی نظیر «روی» و غیره به آرد نیز اقداماتی در دست انجام است که درباره هزینه‌های این موضوع در حال رایزنی با دیگر ارگان‌های مربوطه هستیم.

رخشانی ارزش غذایی غلات را نیز مورد اشاره قرار داد و افزود: در این زمینه نیز بحث غلاتی مطرح است که بخشی از آن از کشورهای دیگر خریداری می‌شود و بخشی نیز در کشور خودمان کشت می‌شود که البته ارزش غذایی غله‌ای که وارد کشور می‌شود بسیار مهم است.

وی سبوس‌گیری از آرد و همچنین نمک مصرفی در نان‌های مصرفی را مهم‌ترین مشکل بهداشتی و تغذیه‌ای نان‌های فعلی کشور خواند و گفت: در کشور ما سبوس گندم گرفته می‌شود و به ازای آن قیمت آرد بالاتر می‌رود. در مجموع هر چه آرد سفیدتر باشد و سبوس آن بیشتر گرفته شود، قیمت آن نیز بیشتر است. این در حالی است که وجود سبوس در گندم برای انسان ضرورت دارد. در کشور ما درباره سبوس‌گیری از گندم طوری عمل می‌شود که این رسم در هیچ کجای دنیا مرسوم نیست.

رخشانی ادامه داد: در همه جای دنیا از آن‌جا که نان تیره ارزش غذایی بیشتری دارد، طرفدار بیشتری نیز دارد. این در حالی است که در کشور ما حتی نان سنگک را نیز سفید کرده‌اند. متأسفانه فرهنگ مردم نیز به این سمت کشیده شده که اگر مقداری رنگ نان تیره باشد، آن را مصرف نکنند. در مجموع این سبوس گندم است که تمام املاح و ویتامین‌های مورد نیاز برای بدن را داراست. از طرف دیگر سبوس‌گیری آرد نان در حالی انجام می‌شود که بسیاری از افراد سبوس را جداگانه خریداری کرده و با اهداف مختلف مصرف می‌کنند.

معاون بهداشتی وزیر بهداشت در پایان گفت: تقریبا ۹۰ درصد نان‌های تولیدی در کشور جوش‌شیرین ندارند و برای مابقی نیز تلاش می‌شود تا جوش‌شیرین از نان‌های کشور حذف شود. باید در زمینه استقبال مردم از نان‌های تیره رنگ که دارای سبوس هستند، فرهنگ‌سازی شود و ناوها نیز باید به سمتی هدایت شوند تا این موضوع نهادینه شود.



معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت:

کیفیت نان ایده آل نیست / افزایش قیمت نان در دستور کار قرار ندارد



وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی:

کیفیت نان بهبود می‌یابد

وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اعلام کرد: طی جلسات مشترکی با وزارت صنایع و جهاد کشاورزی قرار است کیفیت نان بهبود یابد. به گزارش ایرنا، «محمد حسن طریقت منفرد» در جمع خبرنگاران از تشریح جزئیات این خبر خودداری کرد و افزود: جریان نان را بعدا خواهیم گفت اما خبری است که نه تنها به نان بلکه به تغذیه سالم مربوط خواهد شد و هفته آینده اعلام می‌شود.

وی در بخش دیگری از سخنان خود به ضرورت بهره‌برداری کامل از منابع و امکانات درمانی کشور تاکید کرد و گفت: بیمارستان‌های بزرگی وجود دارند که گاه تا ۲۰ درمانگاه دارند و اگر این درمانگاه‌ها به‌صورت دو شیفته کار کنند منافع زیادی عاید نظام سلامت کشور خواهد شد. وزیر بهداشت تاکید کرد: باید از امکانات درمانی کشور حداکثر بهره‌برداری را کرد.



مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران گفت: ما نمی‌گوییم که کیفیت نان در حد ایده‌آل قرار دارد ولی اگر ناوایی نان بد تولید کند مردم از او خرید نمی‌کنند.

عباس قبادی در گفت‌وگو با ایسنا، در پاسخ به این سوال که آیا قیمت نان در دولت دهم تغییر می‌کند بیان کرد: فعلا افزایش قیمت نان در دستور کار نیست.

* پول کشاورزان را خودمان دادیم

وی درباره خرید تضمینی گندم خبر داد: تاکنون دو میلیون تن خرید تضمینی گندم انجام شده و پول کشاورزان را تا ریال آخر پرداخت کرده‌ایم. قبادی با تاکید بر این‌که پول کشاورزان را از منابع داخلی بازرگانی دولتی ایران پرداخت کرده‌ایم، گفت: روند خرید گندم همچنان ادامه دارد.

* خمیرمایه جایگزین جوش شیرین شد

مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران درباره روند جایگزینی خمیرمایه به جای جوش شیرین تصریح کرد: تقریبا می‌توان گفت که در ناوایی‌ها دیگر از جوش شیرین استفاده نمی‌شود.

وی در پایان تاکید کرد: براساس آمارهای ما روند جایگزینی خمیرمایه به جای جوش شیرین انجام شده مگر این‌که گزارشی از ناوایی ارایه شود که هنوز از جوش شیرین استفاده می‌شود و ما به آن رسیدگی می‌کنیم.

مدیر بازرسی سازمان حمایت

نان گران نمی‌شود /

کنجد زنی روی نان تخلف است

مدیر بازرسی سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان در گفت‌وگو با ایسنا اظهار کرد: برای بازرسی از واحدهای تولید آرد و خمازی‌ها بازرسان ویژه و دوره دیده‌ای به کار گرفته‌ایم.

وی گفت: در این برهه از زمان هیچ‌گونه افزایش قیمت آرد و گندم نخواهیم داشت و به همین تناسب هیچ افزایش قیمتی در نان ایجاد نخواهد شد.

مدیر بازرسی سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان درباره تغییر سایز، تغییر وزن و کنجد زنی روی نان گفت: این کار از لحاظ قانونی تخلف محسوب می‌شود و در صورتی‌که سفارش خود مشتری نیز باشد این کار نباید انجام شود و با ناوایی‌هایی که این‌گونه سفارش‌ها را انجام می‌دهند به‌شدت برخورد می‌کنیم.



رییس اداره بهداشت مواد غذایی وزارت بهداشت:

حذف جوش شیرین در نان‌ها نیاز به همکاری‌های بین بخشی دارد

طبق آمار وزارت بهداشت میزان استفاده از جوش شیرین در نان‌های شهرهای بزرگ زیاد است که حذف آن نیاز به همکاری‌های بین بخشی دارد.

مهندس فرهادی رییس اداره بهداشت مواد غذایی و بیماری‌ها اماکن عمومی وزارت بهداشت در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران گفت: استفاده از جوش شیرین در نان ممنوع شده است ولی علت استفاده در ناوایی‌ها از جوش شیرین، پخت زودتر نان و به‌عمل آمدن زودتر است در حالی‌که معایب استفاده آن کش آمدن نان، خشک شدن و زودتر بیات شدن نان است.

وی با بیان این‌که خمیر نان برای ور آمدن نیاز به زمان دارد و ناوایی‌ها از جوش شیرین برای کاهش زمان عمل آمدن استفاده می‌کنند گفت: در حال حاضر استفاده از جوش شیرین در برخی از استان‌ها کم شده است ولی استفاده از این ماده در شهرهای بزرگ هنوز بالا است. بازرسی وزارت بهداشت به‌عنوان ناظر استفاده از جوش شیرین را کنترل می‌کنند و در مواجهه با ناوایی‌های متخلف برخورد می‌کنند.

فرهادی خاطر نشان کرد: اما باید توجه داشت که کنترل این موضوع بدون همکاری متولیان اصلی نان مثل وزارت صنعت و ناوایان ریشه کن نمی‌شوند و این نظارت و کنترل باید با همکاری این ارگان وزارت بهداشت انجام شود.

نان لواش شورترین نان مصرفی مردم

طبق بررسی‌های صورت گرفته میزان نمک نان لواش نسبت به دیگر نان‌های مصرفی مردم جامعه بالاتر بوده و شورترین نان محسوب می‌شود.

مهندس فرهادی، مسوول بهداشت مواد غذایی و بهسازی اماکن وزارت بهداشت در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران با بیان این‌که برنامه حذف جوش شیرین در نان‌ها از سال ۷۷ آغاز شده است، گفت: به‌دلیل ضعف در همکاری‌های بین بخشی این امر تا امسال محقق نشده است که در همین راستا وزیر بهداشت دستور ارتقای کیفیت نان مصرفی مردم را ابلاغ کردند و کارگروهی هم در همین راستا تشکیل شده تا مشکلات را بررسی و کتبا به شخص وزیر گزارش دهد تا بتوانیم این مشکلات را حل نماییم. وی با اشاره به این‌که برای ارتقای کیفیت نان اعمالی همچون اعلام ممنوعیت و حتی برخورد قضایی در دستور کار قرار گرفته است، افزود: همچنین باید استانداردهای پخت هر کدام از نان‌ها بازنگری شود و میزان نمک و آرد مصرفی هر نان به‌طور صحیح رعایت شود چرا که برخی از ناوایی‌هایی که نان تافتون می‌پزند از آرد نان سنگک یا لواش استفاده می‌کنند که همین امر منجر به کاهش کیفیت نان و استفاده از جوش شیرین می‌شود.

فرهادی با تاکید بر این‌که در حال حاضر در کل کشور ۱۵/۹۸ درصد از نمونه‌های برداشتی از خمیر نان‌ها حاوی جوش شیرین بوده اظهار داشت: میزان نمک در نان تافتون ۸/۸۵ درصد، لواش ۱۵/۶۳ درصد، سنگک ۷/۴۲ درصد و بربری ۳/۴۴۳ درصد است، بنابراین لواش شورترین نان در بین نان‌ها است که با تصویب سند نان امیدواریم میزان نمک و جوش شیرین را در نان‌های مصرفی مردم کاهش دهیم تا مردم از تغذیه خوبی برخوردار باشند.

قاشق‌های خوردنی دوستدار محیط زیست

قاشق‌های قابل خوردن از جنس ذرت یا نسان می‌توانند به‌عنوان جایگزین مناسبی به جای قاشق‌های پلاستیکی یک بار مصرف مورد استفاده قرار بگیرند. به گزارش ایسنا، قاشق‌های خوردنی زیست تخریب‌پذیر از جنس ذرت ساخته شده‌اند که پس از صرف غذا به راحتی تکه‌تکه شده و مانند اسنک قابل خوردن هستند.

در این قاشق‌های دوستدار محیط زیست از مواد ارگانیک استفاده شده و با سه طعم ساده، شیرین و تند به بازار عرضه شده‌اند.

نمونه ساده‌تری از قاشق‌های قابل خوردن به‌وسیله برش دادن نان یا استفاده از خمیر شیرینی‌بزی قابل تهیه هستند.

نان‌های برش خورده با قالب مخصوص یا خمیر شیرینی‌بزی درون قالب‌های فلزی به‌شکل نان به‌مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه در فر قرار داده می‌شوند؛ از این قاشق‌های خوردنی می‌توان برای پذیرایی عصرانه یا پیک استفاده کرد.



تنها ۱۵ درصد نان تولیدی در کشور صنعتی است

تنها ۱۵ درصد نان تولیدی در کشور صنعتی است.

رییس کارگروه تخصصی اصلاح کیفیت نان در حالی از ارایه پیشنهادهای این کارگروه برای بهبود کیفیت تولید نان در کشور و اصلاح ساختارهای تولید و فرآیند تولید نان به شورای عالی سلامت و امنیت غذایی خبر داد که با وجود تصریح قانون بر صنعتی کردن پخت نان در بیش از ۵۰ درصد از واحدهای تولید نان تا پایان برنامه پنجم توسعه، تنها ۱۵ درصد از نان مصرفی کشور به شکل صنعتی تولید و در بازار عرضه می‌شود.

دکتر مجید حاجی فرجی رییس انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای وزارت بهداشت و مسوول کارگروه تخصصی اصلاح کیفیت نان، در گفت‌وگو با خراسان از تولید صنعتی ۱۵ درصد نان مصرفی در کشور خبر داد و گفت: کارگروه تخصصی اصلاح کیفیت نان شامل نمایندگان از وزارت جهاد کشاورزی، وزارت صنعت، معدن و تجارت، پژوهشکده غلات و سازمان استاندارد، پیشنهادهایی را برای اصلاح فرآیند تولید نان ارایه کرده است و پیشنهادهای تدوین شده برای تصویب نهایی به شورای عالی سلامت و امنیت غذایی فرستاده شده است. وی با تأکید بر این که یکی از موارد تصریح شده در این پیشنهاد صنعتی‌سازی پخت نان در کشور است، گفت: با اصلاح ساختار فرآیندهای تولید نان، می‌توان بسیاری از مشکلات موجود را برطرف کرد که از آن جمله استفاده از آرد با سبوس مشخص و استفاده نکردن از جوش شیرین در فرآیند تخمیر نان است. شایان ذکر است بر اساس آیین‌نامه اجرایی بند الف تبصره ۱۵ قانون بودجه ۱۳۸۶ کل کشور مقرر شده است که «بخش خصوصی، تعاونی و بخش عمومی غیردولتی با اولویت شرکت‌هایی که از تجمیع واحدهای سنتی تشکیل شده‌اند، تا پایان برنامه پنجم توسعه (۱۳۹۴) حدود ۵۰ درصد از نان کشور را به شکل صنعتی تامین و عرضه کنند». با وجود این مصوبه این مقام مسوول گفت: تنها ۱۵ درصد از نان کشور در روندی مکانیزه و به‌صورت صنعتی تامین می‌شود که براساس اظهارات وی مشخص است که در این زمینه تا رسیدن به وضعیت مورد تأکید قانون فاصله داریم. وی با تأکید بر این که تنها با هدفمندسازی یارانه‌ها و افزایش قیمت نان نمی‌توان انتظار بهبود کیفیت و کاهش دور ریز نان را داشت گفت: دور ریز نان در کشور دو دلیل عمده دارد؛ مشکلات فرهنگی و تولید.

مصرف بالای نمک در فرآیند تولید نان

وی در تشریح مشکلات مربوط به تولید که مردم در آن نقشی ندارند گفت: مصرف بالای نمک در فرآیند تولید نان از معضلات اصلی پیش روی دست اندرکاران نظام سلامت است. علت اصلی این مشکل نیز کیفیت پایین گندم و آرد مورد استفاده در نانوايي‌هاست. وی تصریح کرد: «گلو تن»، پروتیین اصلی موجود در گندم است که در برخی از گونه‌های گندم کمتر وجود دارد و کمبود آن باعث افت کیفیت نان و استفاده بیشتر از نمک می‌شود. وی افزود: نژاد گندم، نوع کشت گندم، استفاده از سموم کشاورزی و کودهای شیمیایی در میزان گلو تن گندم موثر است و وزارت جهاد کشاورزی می‌تواند با بهبود روند تولید به برطرف کردن این مشکل اقدام کند. وی بر ضرورت انتخاب گندم مناسب برای واردات نیز تأکید کرد و گفت: وزارت صنعت، معدن و تجارت نیز باید با نظارت بر روند واردات گندم از واردات گندم بی‌کیفیت جلوگیری کند.

۵۰ درصد از نانوايي‌های تهران از جوش شیرین استفاده می‌کنند

وی مشکل دیگر در تولید نان را استفاده از جوش شیرین به‌جای مخمر در فرآیند تولید خمیر نان دانست و گفت: استفاده از جوش شیرین در تخمیر خمیر نان باعث تجزیه نشدن اسید فیتیک موجود در خمیر نان می‌شود که وجود این اسید در خمیر نان از جذب عناصر فلزی و املاح مورد نیاز بدن جلوگیری می‌کند. وی خاطرنشان کرد: استفاده از جوش شیرین در فرآیند تولید نان نشانه ظاهری ندارد و تنها در دراز مدت می‌تواند مشکلات تغذیه‌ای ناشی از جذب نشدن مواد مغذی در بدن را ایجاد کند. حاجی فرجی استفاده از جوش شیرین را موضوعی شایع در نانوايي‌های شهرهای بزرگ دانست و گفت: حجم بالای پخت و ظرفیت پایین نانوايي‌ها باعث شده است تا نانوايي‌ها برای سرعت بخشیدن به فرآیند نان از جوش شیرین استفاده کنند. وی تأکید کرد: بیش از ۵۰ درصد از نانوايي‌های تهران از جوش شیرین استفاده می‌کنند.

حذف سبوس گندم

وی سبوس گیری زیاد از گندم طی فرآیند تولید آرد را نیز مشکل دیگر پیش روی تولید نان در کشور دانست که باید با همت وزارت صنعت، معدن و تجارت برطرف شود. وی اظهار کرد: میزان سبوس گیری برای آردهای مورد نیاز در تولید نان‌های مختلف بر اساس استانداردهای تدوین شده مشخص شده است اما متأسفانه بسیاری از نانواها به‌دلیل گرایش مردم برای استفاده از نان‌های سفید تمایل بیشتری به استفاده از آردهای کم سبوس دارند. وی افزود: برآورد جدیدی از میزان ضایعات نان در دست نیست اما شواهد نشان از کاهش میزان ضایعات نان پس از اجرای طرح هدفمندی یارانه‌ها دارد و به‌نظر می‌رسد با آموزش‌های ارایه شده به مردم برای نگهداری نان میزان ضایعات نان از ۳۳ درصد پیش از اجرای قانون هدفمندی یارانه‌ها به‌میزان کمتری رسیده باشد.

بهبود ۴/۲ درصدی کیفیت نان در خرداد ماه سال جاری

سرپرست مرکز پژوهش‌های غلات شرکت بازرگانی دولتی ایران گفت: کیفیت نان تولیدی کشور در خردادماه امسال نسبت به یک ماه قبل از آن ۴/۲ درصد بهبود یافته است. به‌گزارش ایرنا «حیدرعلی نصر» افزود: میانگین نمره کیفی نان در خرداد ماه سال جاری، نمره کیفی ۷۸/۲ درصدی را برای نان‌های تولیدی به روش سنتی نشان می‌دهد که در مقایسه با اردیبهشت رشد کیفی قابل‌قبولی را نشان می‌دهد.

وی درباره نحوه سنجش کارشناسی کیفیت نان گفت: آزمایشگاه‌های شرکت‌های غله و خدمات بازرگانی مناطق ۱۴ گانه ماهانه از واحدهای نانوايي استان با در نظر گرفتن پراکنش جغرافیایی واحدهای نانوايي و نوع نان تولیدی نمونه‌برداری و مطابق با استاندارد ۲۶۲۸ ویژگی‌ها و روش‌های آزمون و مدل ارزشیابی نمره کیفیت نان استان را تعیین و به مرکز پژوهش‌های غلات ارسال می‌کنند.

بر اساس گزارش شرکت بازرگانی دولتی ایران، نصر در ادامه تصریح کرد: در ارزیابی‌های انجام شده در خردادماه سال جاری، نان سنگگ نمره کیفیت خوب را به خود اختصاص داده و نان‌های بربری و تافتون و لواش نمره متوسط نزدیک به خوب را کسب نموده‌اند که بر اساس این ارزیابی‌ها، افزایش قابل توجهی را در سطح کیفیت نان تولیدی خرداد، نسبت به اردیبهشت‌ماه سال جاری شاهدیم.

سرپرست مرکز پژوهش‌های غلات، همچنین از بازنگری استاندارد ۱۰۳ آرد، طرح ملی غنی‌سازی آرد، تدوین سند ملی ارتقای کیفیت نان و اجباری شدن استانداردهای تولید نان به‌منظور طرح‌های ارتقای کیفی خبر داد.

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی:

میزان مصرف نمک نان در نانوايي‌ها باید کاهش یابد

دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اعلام کرد: نان به‌عنوان غذای اصلی مردم اگر حاوی نمک زیاد باشد، مهم‌ترین منبع مصرف زیاد نمک روزانه مردم خواهد بود بنابراین میزان مصرف نمک نان در نانوايي‌ها باید کاهش یابد.

دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت، اجرای برنامه کاهش نمک در نان‌های مصرفی مردم را در اولویت برنامه‌های سال جاری قرار داده است چرا که یکی از دلایل بروز فشار خون بالا مصرف زیاد نمک است.

برای پیشگیری و کنترل فشار خون بالا که خود زمینه‌ساز بیماری‌های قلبی عروقی، بعضی انواع سرطان‌ها و مشکلات کلیوی است، باید میزان نمکی که در نانوايي‌ها به نان زده می‌شود کاهش یابد.

طبق اعلام دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت، متأسفانه برخی از نانواها بدی کیفیت آرد را دلیلی برای اضافه کردن نمک به خمیر نان مطرح می‌کنند در حالی که این موضوع از نظر علمی درست نیست و نانوايي‌هایی که اقدام به تهیه نان کم نمک کرده‌اند دلیل موجهی برای این امر است که نان را کم نمک هم می‌توان پخت.

دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت خاطر نشان کرده است اگر هموطنان در خرید نان دقت کرده و از نان‌های کم نمک استفاده کنند، می‌توان از بیماری‌های مختلف مثل سکنه‌های قلبی، سکنه‌های مغزی، بیماری‌های کلیوی و سرطان معده پیشگیری کرد.

مشاور معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت با بیان این که آرد مورد نیاز خبازی‌ها تامین شده و کمبود نان برطرف شده است، گفت: در عین حال، وجوه گندم‌کاران به‌صورت به روز پرداخت می‌شود.

کامبیز معتمد وزیری در گفت‌وگو با مهر با بیان این که شرکت بازرگانی دولتی ایران به استناد مصوبه شورای اقتصاد، صرفاً مجری خرید تضمینی گندم مازاد کشاورزان است، گفت: به اذعان تمامی دست‌اندرکاران این حوزه، این شرکت به بهترین وجه و با کمترین مشکلات عمل کرده است، لذا مادامی که کشاورزان عزیز گندم خود را جهت فروش به مراکز خرید این شرکت عرضه نمایند، این شرکت موظف به خرید بوده و بر اساس جداول پاکي مصوب، گندم‌ها را تحویل و وجوه آن‌را پرداخت می‌نماید.

مشاور معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت با بیان این مطلب که قیمت خرید تضمینی در سال جاری برای گندم معمولی، ۵۵۰۰ ریال و گندم دوروم ۵۸۰۰ ریال تصویب و ابلاغ گردیده بود، وی تصریح کرد: به استناد مفاد قانون تضمین خرید محصولات کشاورزی، مصوب شهریور ماه ۱۳۶۸، کارگروه تعیین قیمت خرید تضمینی محصولات کشاورزی متشکل از معاون اول و معاون برنامه‌ریزی و نظارت راهبردی رییس جمهور، وزرای جهاد کشاورزی و صنعت، معدن و تجارت پس از پیشنهاد قیمت خرید توسط وزارت جهاد کشاورزی، قیمت این محصولات را تصویب و ابلاغ می‌کند.

وی در پایان اضافه کرد: در سال جاری نیز از ابتدای فصل برداشت گندم تاکنون بیش از ۲ میلیون تن گندم توسط بخش دولتی و مباشرین خریداری گردیده و خرید ۱ تا ۱/۵ میلیون تن دیگر نیز تا پایان فصل برداشت گندم کشور پیش‌بینی شده و اگر حدود ۲ میلیون تن هم میزان خرید بخش خصوصی و تعاونی باشد، مجموع خرید امسال به حدود ۵ الی ۵/۵ میلیون تن می‌رسد که کفاف مصرف داخل را نخواهد داد و ناگزیر از واردات گندم خواهیم بود.

کمبود نان برطرف شد

شیوه‌های سنتی پخت نان در آلمان

ثبت جهانی یونسکو می‌شوند



دولت آلمان قصد دارد ده‌ها شیوه پخت سنتی نان در این کشور را در فهرست میراث معنوی یونسکو به ثبت برساند. به گزارش ایسنا، دولت آلمان در نظر دارد ده‌ها شیوه پخت سنتی نان در این کشور را که در مناطق مختلف این کشور رواج داشته و بیشتر آن‌ها چند قرن قدمت دارند در فهرست میراث معنوی سازمان یونسکو به ثبت برساند. به گزارش خبرگزاری فرانسه، در برخی از ناوایی‌های سنتی آلمان به‌ویژه در شرق این کشور هنوز بیش از ۲۰ نوع مختلف نان پخت می‌شود و نحوه پخت هر یک از آن‌ها طی قرن‌ها از نسلی به نسل دیگر منتقل شده است. البته در دهه‌های اخیر با افزایش تولید نان به شیوه صنعتی و رواج زندگی شهری تمایل مردم آلمان به نان‌های سنتی کاهش یافته است و حال ناوایان آلمانی امیدوارند با ثبت شیوه‌های پخت نان سنتی این کشور در فهرست میراث معنوی سازمان یونسکو، پخت نان سنتی در این کشور دوباره رونق بگیرد.

درمان تغذیه‌ای دیابت



رژیم غذایی و کنترل وزن اساس درمان دیابت را تشکیل می‌دهد. هدف از رژیم غذایی در درمان دیابت، کنترل مجموع کالری دریافتی جهت دستیابی و یا نگهداری وزن مطلوب و کنترل سطح قند خون است. در رژیم غذایی باید به برخی نکات توجه کرد:

- روزانه غذاهای متنوع از جمله مواد حاوی فیبر زیاد (سبزیجات، میوه‌جات، غلات و ...) مصرف شود. روزانه در ساعت مشخصی و به‌طور منظم از وعده‌های اصلی غذا و میان وعده‌ها استفاده شود.
- غذایی که روزانه مصرف می‌شود از نظر حجم و کالری دریافتی یکسان باشد.
- تا حد امکان هیچ وعده غذایی حذف نشود.
- از شیرینی‌جات کمتر استفاده شود.
- چربی‌ها و به‌خصوص نوع اشباع شده کمتر مصرف شود. این چربی‌ها در گوشت و فرآورده‌های حیوانی مانند همبرگر، فیله گوساله،

کره و ... یافت می‌شود.

- از ماست و شیر کم چرب یا بدون چربی استفاده شود. از ماهی و مرغ بیشتر استفاده شود. پوست مرغ را قبل از مصرف جدا کرده و هنگام مصرف گوشت فرمز، چربی کاملاً از گوشت جدا شود. گوشت به‌صورت آب‌پز یا کبابی مصرف شود.
- تا حد امکان به‌جای آبمیوه، میوه تازه نظیر پرتقال، گریپ‌فروت و نارنگی استفاده شود.
- از سبزیجات تازه یا منجمد بدون سس‌های اضافی، چربی یا نمک و از سبزیجات برگ سبز یا زرد رنگ بیشتر استفاده شود.
- غذاهایی که صرفاً از دانه‌ها و غلات تهیه می‌شوند مانند نان، ذرت، برنج قهوه‌ای یا بلغور مصرف شود.

یک متخصص تغذیه در خصوص افراد پشت میز نشین که علائم چاقی را در خود می‌بینند هشدار داد تا در مصرف انرژی و تغذیه خود بیشتر دقت کنند. ضیاء‌الدین مظهري در گفت‌وگو با ایسنا، عنوان کرد: برخی از افراد هنگام کار فعالیت بدنی زیادی ندارند و عموماً پس از مدتی اگر بیرون از محیط کار ورزش نکنند، اضافه وزن پیدا می‌کنند و به چاقی‌های شکمی گرفتار می‌شوند. وی ادامه داد: این افراد می‌توانند در محل کار خود حتی پشت میز برای جلوگیری از چاقی ورزش کنند.

این متخصص تغذیه جذب انرژی از مواد غذایی را در چاقی افراد موثر دانست و افزود: عدم تعادل در مصرف انرژی و استفاده از آن باعث بروز چاقی می‌شود و ما باید با برقراری این تعادل از چاقی پیشگیری و یا به مرور زمان آن را برطرف کنیم. وی رژیم‌ها و تصمیمات خودسرانه برای تغذیه را بی‌تاثیر عنوان کرد و گفت: حذف وعده‌های غذایی به‌خصوص صبحانه و یا ترکیباتی چون نان، غلات، حبوبات از سفره غذایی از اقدامات نادرست برای لاغری بوده و غیرعلمی است.



کارمندان چاق، هشدار در زمینه‌بی‌تحرکی را جدی بگیرید

حساسیت به گلوتن باعث ابتلا به سلیاک می‌شود

یک فوق تخصص گوارش با اشاره به این‌که سلیاک یک نوع بیماری گوارشی است که در نتیجه حساسیت به گلوتن رخ می‌دهد، گفت: به‌دلیل کاهش جذب مواد غذایی در بدن و ایجاد سوءتغذیه به‌دنبال ابتلا به این بیماری، گاهی فرد آن قدر لاغر می‌شود که ممکن است بیماری وی با سرطان اشتباه گرفته شود.

دکتر سید محمود اسحاق حسینی در گفت‌وگو با ایسنا گفت: حساسیت به گلوتن بیماری است که با نام سلیاک شناخته می‌شود، گلوتن ماده‌ای است که در موادی همچون گندم و جو وجود دارد، برخی افراد نسبت به این ماده حساسیت داشته و در صورت مصرف به درد شکم، اسهال شدید، کاهش جذب و سوءتغذیه دچار می‌شوند.

وی با ابراز تاسف از این‌که تعداد مبتلایان به سلیاک روزبه‌روز در حال افزایش است، اظهار داشت: پیش‌بینی می‌شود در حدود ۷ درصد از موارد ابتلا به این بیماری گوارشی در کشور وجود داشته باشد.

این فوق تخصص گوارش با اشاره به این‌که سلیاک بیماری است که از ابتدایی‌ترین ساعات عمر تا واپسین لحظات شخص می‌تواند بروز کند، گفت: به‌دلیل کاهش جذب مواد غذایی در بدن و ایجاد سوءتغذیه به‌دنبال ابتلا به این بیماری، گاهی بیمار آن قدر لاغر می‌شود که ممکن است بیماری وی با سرطان اشتباه گرفته شود لذا توجه به علائم بالینی بیمار در تشخیص صحیح سلیاک بسیار کمک‌کننده است. وی با بیان این‌که بیماری سلیاک اگر در مراحل اولیه تشخیص داده شود، فرد مبتلا به آن می‌تواند پس از درمان به زندگی عادی خود بازگردد، افزود: دردهای شکمی، اسهال طولانی مدت، نفخ و حتی بیوست‌علائیم شایع سلیاک است. این بیماری در ۹۹ درصد موارد با انجام آزمایش TIG یا آنتی بادی ضد گلیادین مشخص شده و در صورت لزوم با انجام آندوسکوپی از قسمت دوم اثنی عشر و تکه‌برداری و سپس بررسی تغییرات میکروسکوپی در این ناحیه تشخیص بیماری قطعی می‌شود.

لزوم جایگزینی برنج و مخلقات آن به‌جای گندم و جو در مبتلایان به سلیاک

این عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی تهران با توصیه به مصرف برنج و نان‌های برنجی در افراد مبتلا به سلیاک، افزود: قطع مصرف گندم و جو همچنین تمام ترکیباتی که حاوی این ۲ ماده است همچون ماکارونی و نان، باعث بهبودی حال مبتلایان به سلیاک می‌شود. همچنین در صورت صلاحدید پزشک استفاده از کورتون‌ها در صورت ادامه یافتن مشکل به بیماران در رفع این عارضه کمک می‌کند.

این فوق تخصص گوارش در پایان به تأثیر ژنتیک و سابقه خانوادگی در ابتلا به سلیاک، یادآور شد: سلیاک از جمله بیماری‌هایی است که عوامل ایجادکننده آن شناخته شده نیست، به‌طوری‌که با تضعیف سیستم ایمنی بدن، مشکلات فراوانی را برای بیمار به‌وجود می‌آورد.



با تلاش محققان دانشگاهی

پودر نان بدون گلوتن ویژه مبتلایان به سلیاک در کشور تولید شد

برای نخستین بار در کشور، نان و پودر نان بدون گلوتن با راهنمایی دکتر مهسا مجذوبی و دکتر عسکر فرحناکی -اعضای هیات علمی دانشگاه شیراز- و همکاری معصومه کرمی -دانش آموخته کارشناسی ارشد- در بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز تولید شد. به گزارش ایسنا، این محصولات برای مبتلایان به بیماری سلیاک مناسب است.

بیماری سلیاک یک نوع حساسیت غذایی است که در آن فرد نسبت به پروتیین گلوتن که پروتیین اصلی موجود در گندم، جو و چاودار می‌باشد، حساسیت دارد.

دکتر مجذوبی گفت: افراد مبتلا به بیماری سلیاک به نان‌های معمولی حساسیت دارند.

تا پیش از این مقدار کمی از محصولات بدون گلوتن از جمله نان و کیک با قیمت بالا از کشورهایی مانند آلمان و هلند وارد می‌شدند و مبتلایان به سلیاک در تامین نان قابل استفاده خود با مشکلاتی همچون پرداخت هزینه بالا و دریافت محصولات با کیفیت پایین روبرو بودند. وی ادامه داد: با تولید داخلی نان و پودر نان بدون گلوتن توسط دانشگاه شیراز، واردات این محصولات و خروج ارز کاهش می‌یابد و حتی در شرایط تحریم می‌توان این محصولات را با کیفیت مطلوب در کشور تولید کرد و به‌راحتی در اختیار مصرف‌کنندگان قرار داد.

مجذوبی تصریح کرد: در تولید این محصولات از نظرات دکتر افتخاری و دکتر صالحی، اساتید بخش تغذیه دانشگاه علوم پزشکی شیراز نیز استفاده شده و در مراحل اجرایی و صنعتی شدن آن معاونت غذا و داروی استان فارس همکاری خوبی داشته است.

به‌گفته عضو هیات علمی دانشگاه شیراز، نتایج این تحقیق پس از ثبت اختراع، پروانه ساخت دریافت کرده و به‌طور صنعتی توسط یکی از تولیدکنندگان مواد غذایی در شهرک صنعتی شیراز در حال تولید و صدور به سایر استان‌های کشور است.

غذاهای سرشار از کربوهیدرات پیچیده در حد متعادل مصرف شود

کارشناس علوم تغذیه و رژیم درمانی گفت: کربوهیدرات‌های پرفیبر از جمله برنج قهوه‌ای و نان سبوس‌دار در مقایسه با انواع تصفیه شده، فیبر بیشتری دارند که در ایجاد احساس سیری کمک بیشتری می‌کنند.

سمیه صمدی در گفت‌وگو با ایسنا، با بیان این مطلب اظهار کرد: یک باور اشتباه که در جامعه رایج شده این است که تمام غذاهای نشاسته‌ای از جمله سیب‌زمینی، برنج و ماکارونی چاق‌کننده هستند که باید از رژیم غذایی حذف شود تا بتوانیم از شر اضافه وزن خلاص شویم.

وی ادامه داد: در واقع هیچ یافته علمی وجود ندارد که ثابت کند غذاهای کربوهیدرات در مقایسه با بقیه غذاها سبب افزایش وزن می‌شوند.

کارشناس علوم تغذیه و رژیم درمانی یادآور شد: مساله اصلی در افزایش وزن کالری‌های اضافه است که سبب بالا رفتن وزن می‌شوند.

صمدی تصریح کرد: بسیاری از غذاهای سرشار از نشاسته که کالری متوسطی دارند وقتی به مقدار زیاد به‌خصوص با مواد پرچرب مصرف شود سبب افزایش مقدار کالری دریافتی و در نتیجه چاقی می‌شوند.

وی خاطر نشان کرد: بهترین توصیه ما به افراد این است که غذاهای سرشار از کربوهیدرات پیچیده که منبع تامین انرژی در بدن ما محسوب می‌شوند در حد متعادل مصرف شوند.

کارشناس علوم تغذیه و رژیم درمانی افزود: همیشه به مقدار کالری دریافتی‌تان در مقایسه با کالری‌ای که در طول روز می‌سوزانید دقت داشته باشید.



بر اساس مطالعات متخصصان علم تغذیه، کم‌خونی، پوکی استخوان، سوءهاضمه، افسردگی و بی‌حالی از جمله عوارضی است که مصرف روزانه نان‌های حاوی جوش شیرین در انسان ایجاد می‌کند.

به گزارش باشگاه خبرنگاران به نقل از وب‌دا؛ یک کارشناس تغذیه اظهار داشت: جوش شیرین با نشستن روی آهن و کلسیم در خون، به تدریج به حذف این دو عنصر حیاتی از بدن منجر

شده و خون‌سازی و استقامت استخوان‌ها را از بین می‌برد. همچنین از آن‌جا که این ماده خاصیت ضد اسیدی دارد، با ورود به معده، اسید آن را از بین برده و فرایند هضم غذا را با مشکلات جدی روبه‌رو می‌کند.

دکتر زهرا اباصلتی خاطر نشان کرد: همچنین جوش شیرین با ایجاد تغییراتی در دستگاه گوارش سبب افزایش جذب فلزات سنگین نظیر کادمیوم، سرب و جیوه شده که باعث کم‌خونی ناشی از مسمومیت، تنگی نفس و عوارض کلیوی می‌شود.

مسئول بهبود تغذیه جامعه معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی مشهد صرفه‌جویی در وقت، افزایش هزینه‌ها و کنترل نرخ نان، ارزانی و سهولت استفاده، ناآگاهی برخی از نانوایان در مورد مشکلات ناشی از افزودن جوش شیرین و پوشاندن عیوب نان را از علل اصلی استفاده نانوایان از جوش شیرین عنوان کرد و گفت: نان تهیه شده با جوش شیرین علی‌رغم کیفیت پایین طعم، مزه، بو و همچنین فطیر ماندن، ظاهر بسیار خوبی پیدا می‌کند و شکل سطح آن موجب می‌شود تا مردم آن را ورآمده محسوب کنند.

دکتر زهرا اباصلتی خاطر نشان کرد: مصرف این ماده اثرات زیان‌بار فراوانی به‌دنبال دارد، به‌همین جهت در بسیاری از کشورهای دنیا با به اثبات رسیدن اثرات منفی این ماده، مصرف آن به تدریج محدود و گاه ممنوع شده است و جایگزین مناسب آن معرفی شده است.

وی با اشاره به این‌که جایگزین‌های جوش شیرین بسته به مورد مصرف متفاوت هستند گفت: در مورد نان‌های مسطح مانند لواش، تافتون و بربری مناسب‌ترین و بهترین جایگزین جوش شیرین انجام عمل تخمیر است که از یک طرف نیاز به مصرف جوش شیرین را برطرف می‌کند و از طرف دیگر موجب تغییرات بسیار مطلوبی در ویژگی‌های شیمیایی، فیزیکی و ارزش غذایی نان می‌شود.

از چه نان‌هایی نان بخیریم؟



معاون غذا و لوازم آرایشی بهداشتی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران گفت: نان‌های صنعتی از گذشته تحت نظارت سازمان غذا و دارو بوده و نظارت جدی بر آن‌ها انجام می‌شده است.

وی گفت: در مورد نان‌های سنتی واحدهای پخت نان که در سطح شهرها وجود دارد، تحت نظارت واحدهای محیط وزارت بهداشت هستند ولی در مورد فرآیند تهیه نان که بسیار مهم بوده و در ارزش مواد غذایی و سلامت افراد تاثیرگذار است نظارتی نبوده است.

فاضلی تصریح کرد: اخیراً بخش‌نامه‌ای به دانشگاه‌های علوم پزشکی ابلاغ شده است که نانوایی سنتی بتوانند شناسنامه نظارت بگیرند.

این مقام مسوول ادامه داد: اگر این نان‌هایی‌ها در پروسه تولید نان استانداردها و ضوابط سازمان غذا و دارو را رعایت کنند می‌توانند شناسنامه نظارت بگیرند و بر سر در نان‌هایی نصب کنند تا مردم اعتماد بیشتری داشته باشند.

وی افزود: واحدهایی که حداقل‌های استاندارد را رعایت کنند می‌توانند این شناسنامه را دریافت کنند. توصیه ما این است که مردم از نان‌هایی‌های دارای شناسنامه نظارت خریداری کنند.

کمبود ید، مهم‌ترین عامل آسیب‌های جدی مغزی

تحقیقات اخیر محققان دانشگاه آدلاید استرالیا نشان می‌دهد که کمبود ید، مهمترین عامل آسیب‌های جدی مغزی است. به گزارش گروه اخبار علمی ایرنا از پایگاه هلت، این ماده معدنی به اندازه‌ای در بدن انسان اهمیت دارد که چندی پیش سازمان بهداشت جهانی (WHO)، کمبود ید را به‌عنوان شایع‌ترین علت آسیب مغزی در جهان اعلام کرد.

ید به‌عنوان مهم‌ترین عنصر برای رشد مغز انسان و عملکرد تیروئید شناخته شده است. کمبود ید مهم‌ترین عامل بروز بیماری گواتر است.

در ادامه این تحقیقات آمده است که میزان ید موجود در نمک، کمتر از نیاز زنان باردار است و مهم‌ترین آسیب را به آنان و نوزادان وارد می‌کند.

در این تحقیقات حدود ۱۰۰۰ زن باردار مورد بررسی قرار گرفته‌اند. نتایج این بررسی نشان می‌دهد که ۹۰ درصد این افراد از کمبود ید در دوران بارداری رنج می‌برند و ۱۰ درصد باقیمانده از مکمل‌های ید استفاده می‌کردند.

محققان استرالیایی ناتی تولید کرده‌اند که حاوی ید است و از زنان باردار خواسته شده است که در دوران بارداری از این نان استفاده کنند.

این تحقیقات حدود ۵۰ سال پیش توسط یکی از استادان ممتاز بیمارستان ملکه الیزابت آغاز شد و تاثیر منفی ید بر روی سیستم عصبی برای اولین بار توسط همین استاد بیان شد.

در ادامه تحقیقات آمده است که کمبود میزان ید در زنان حامله، مشکلاتی را به هنگام توسعه مغز جنین به‌وجود می‌آورد و احتمال ابتلا به بیماری گواتر و دیگر اختلالات تیروئید در بزرگسالی بیشتر است.

متخصصان به زنان باردار توصیه می‌کنند که با یک آزمایش ساده در دوران بارداری و استفاده از مکمل‌های مناسب از بروز این صدمات جلوگیری کنند.

برخی از مواد غذایی حاوی ید عبارتند از:

- فراورده‌های لبنی

- انواع غذاهای دریایی

- سیب زمینی

- توت فرنگی ارگانیک

- تخم مرغ

- سویا

نتایج کامل این تحقیقات در شماره اخیر نشریه Nutrition به چاپ رسیده است.



استفاده از نان کپک زده می‌تواند کشنده باشد



افراد باید از مصرف نان کپک‌زده به‌طور جدی خودداری کنند زیرا می‌تواند تولید سم خطرناکی به نام آفلاتوکسیسن کند.

دکتر مسعود کیمیاگر متخصص تغذیه در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران اظهار داشت:

کپک نان بر اثر فساد قارچی ایجاد می‌شود ولی نان فساد میکروبی به‌طور معمول ندارد. همه نان‌ها حدود سی درصد آب دارند که این مقدار در همه نان‌ها می‌تواند متفاوت باشد.

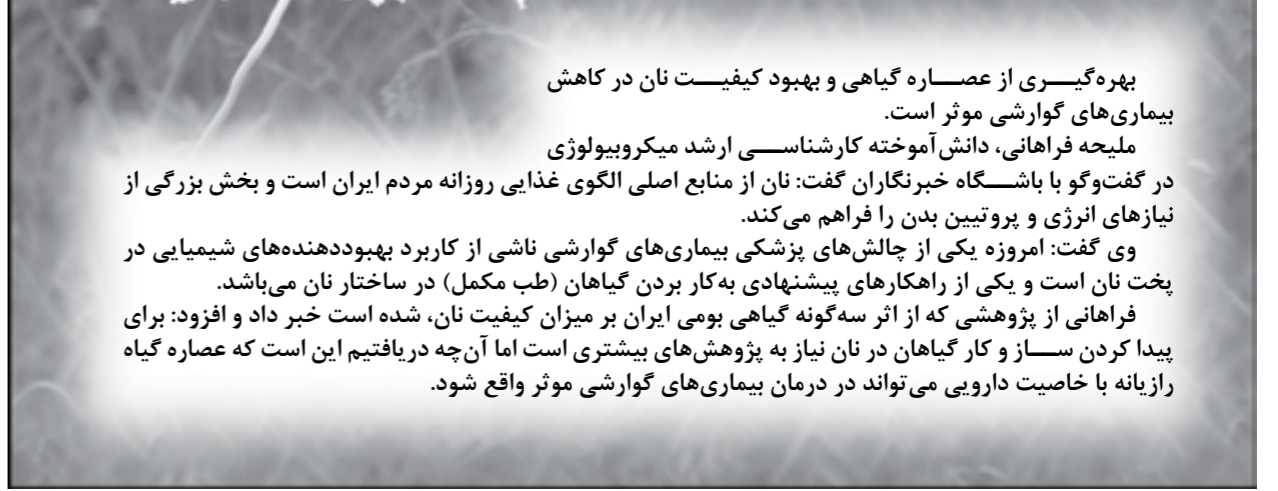
وی در مورد نحوه نگهداری نان‌ها چنین گفت: نان وقتی خریده می‌شود، افراد بهتر است آن را بعد از خنک شدن در یک نایلون بهداشتی تمیز و مناسب گذاشته و در فریزر قرار دهند و یا می‌توانند در ظروف فلزی مخصوص نان قرار داده و در آشپزخانه بگذارند اما نباید در داخل یخچال گذاشته شود.

کیمیاگر متذکر شد: افراد باید مراقبت باشند در موقع جابه‌جایی نان در فریزر، نایلون آن پاره نشود زیرا ممکن است پدیده تصعید نان اتفاق بیفتد و نان حالت چرمی بیابد.

این متخصص خاطر نشان کرد: افراد باید از نان‌های کپک زده به‌طور کامل استفاده نکنند و اگر قسمتی از نان هم کپک زد تمام آن را دور بریزند زیرا این کپک‌ها خطرناک بوده و تولید سم آفلاتوکسیسن می‌کند که می‌تواند کشنده باشد.

بهره‌گیری از عصاره گیاهی در نان،

عامل کاهش بیماری‌های گوارشی



بهره‌گیری از عصاره گیاهی و بهبود کیفیت نان در کاهش بیماری‌های گوارشی موثر است.

ملیحه فراهانی، دانش‌آموخته کارشناسی ارشد میکروبیولوژی

در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران گفت: نان از منابع اصلی الگوی غذایی روزانه مردم ایران است و بخش بزرگی از

نیازهای انرژی و پروتیین بدن را فراهم می‌کند.

وی گفت: امروزه یکی از چالش‌های پزشکی بیماری‌های گوارشی ناشی از کاربرد بهبوددهنده‌های شیمیایی در

پخت نان است و یکی از راهکارهای پیشنهادی به‌کار بردن گیاهان (طب مکمل) در ساختار نان می‌باشد.

فراهانی از پژوهشی که از اثر سه‌گونه گیاهی بومی ایران بر میزان کیفیت نان، شده است خبر داد و افزود: برای

پیدا کردن سباز و کار گیاهان در نان نیاز به پژوهش‌های بیشتری است اما آن‌چه دریافتیم این است که عصاره گیاه رازیانه با خاصیت دارویی می‌تواند در درمان بیماری‌های گوارشی موثر واقع شود.

چه نانی را در چه وعده‌ای مصرف کنیم



بررسی‌ها نشان می‌دهند افراد اغلب بر این باورند که نان سنگک به‌دلیل سبوس زیادی که دارد نسبت به بقیه نان‌ها برتری دارد اما این باور غلط است. این نان برای همه وعده‌ها مناسب نیست.

به‌گزارش ایسنا، روزنامه آرمان در ادامه نوشت: نان سنگک اگر از آرد کامل و طبیعی باشد بهترین نان برای صبحانه است و با احساس سیری که به بدن می‌دهد از هله‌هوله‌خوری در طول روز جلوگیری می‌کند.

پزشکان توصیه می‌کنند در وعده‌های صبحگاه باید نان سنگک مصرف شود، نان لواش و تافتون هم برای وعده‌های شام مناسب هستند. نان لواش هم به‌دلیل ظرافت و قطر کوچکی که دارد افراد اغلب زیاد مصرف می‌کنند، اما باید توجه داشت که مصرف اشتباه و بی‌رویه از این نان باعث چاقی مفرط در بدن می‌شود. همچنین پزشکان توصیه می‌کنند در وعده‌های ناهار نباید بیش از حد نان مصرف کرد زیرا باعث کسالت و خمودگی در بدن می‌شود. هر وعده غذایی باید نان مناسب با آن وعده را انتخاب کرد. هر چه آرد بهتری در ساخت نان به‌کار رفته باشد آن نان بهتر است و ۵۰ درصد کیفیت نان به آرد آن وابسته است.

باورهای غلط

درباره انواع نان‌ها

در صنعت نان، آرد گندم به چهار روش مختلف تولید و مصرف می‌شود. آرد کامل، آرد خبازی، آرد ستاره و آرد نول.

آرد کامل در تهیه نان سنگک و محصولات سبوس‌دار به‌کار می‌رود و نوعی است که پوسته گندم در زمان آسیاب‌شدن از دانه جدا نمی‌شود و بالاترین ارزش غذایی را دارد. آرد خبازی که در نان لواش و تافتون به‌کار می‌رود سبوس کمتری دارد و آرد ستاره که در تهیه بربری و نان‌های فانتزی مصرف می‌شود از نظر میزان سبوس در مقام سوم قرار دارد. آرد نول هم در تهیه انواع شیرینی‌ها و کیک استفاده می‌شود و پایین‌ترین میزان سبوس را به خود اختصاص داده و ارزش تغذیه‌ای پایینی دارد.

نان جو حجیم برای دیابتی‌ها مضر است: این روزها در اغلب نانواپی‌های فانتزی‌پز، نان‌های حجیم جو در انواع و اقسام مختلف به فروش می‌رسد. این نان‌ها بافتی ترد، مزه‌ای مطلوب و رنگ قهوه‌ای روشن یا تیره دارند و به جهت خواص شگفت‌انگیز جو در پایین آوردن قند خون بسیار مورد توجه مبتلایان به دیابت‌اند، اما مساله بسیار مهم این است که آرد جو بر خلاف آرد گندم قابلیت ور آمدن و تبدیل شدن به خمیر را ندارد و نمی‌تواند بافت نان را پوک و متخلخل کند. این آرد به تنهایی باعث سفت و سیاه رنگ شدن نان می‌شود و اگر با پوسته‌اش آسیاب شود طعم نان را تلخ و غیرقابل مصرف می‌کند؛ از این رو تولیدکنندگان برای تهیه این نان حدود ۲۰ درصد آرد جو را با ۸۰ درصد آرد گندم و روغن مخلوط و برای ایجاد طعم شیرین و رنگ تیره جو از شیره مالت استفاده می‌کنند که این خود می‌تواند باعث افزایش قند و کالری محصول شود. البته ناگفته نماند نان‌های نیمه حجیم یا خشک جو که بافت خشن، سفت و طعم تلخی دارد و بیشتر به صورت صنعتی تولید می‌شود می‌تواند تا حدود ۸۰ درصد حاوی آرد جو باشد.

هر نان سبوس‌داری مغذی نیست: سبوس به دلیل آن که خود حاوی اسید فتیک بالایی است، می‌تواند جلوی جذب ریزمغذی‌های آرد گندم را بگیرد و از خواص نان بکاهد، اما اگر برای عمل‌آوری خمیر حاوی سبوس از مخمر استفاده شود، اسید فتیک تخریب و تمامی املاح و ویتامین‌های موجود در گندم آزاد و جذب بدن می‌شود؛ بنابراین به توصیه متخصصان صنایع غذایی از خرید محصولات سبوس‌دار بی‌نام و نشان اجتناب کنید. این نوع محصولات به دلیل آن که تحت نظارت مستمر مسوولان مربوط قرار ندارد به جای مخمر اغلب توسط مواد بهبوددهنده یا جوش شیرین عمل‌آوری‌شده و در نتیجه حاوی درصد بالای اسیدفتیک است و نان حاصله خواص چندانی نخواهد داشت. خوب است بدانید هر چه نان دیر هضم‌تر باشد اندیس گلیسمی پایین‌تری دارد؛ یعنی قند آن دیرتر آزاد می‌شود؛ در واقع نان‌هایی که در داخل آن سبوس یا آرد جو به کار رفته به جهت دیر هضم بودن مدت زمان بیشتری در دستگاه گوارش باقی‌مانده و در مقایسه با نان معمولی، برنج و ماکارونی به تدریج و به میزان کمتری قند خون را افزایش می‌دهد.

نان چاودار اشتها را کنترل می‌کند: چاودار یکی از غلاتی است که از نظر اهمیت غذایی بعد از گندم قرار گرفته است. این دانه به دلیل آن که در مقایسه با سایر غلات در معده به میزان بیشتری ژلاتینی و متورم می‌شود باعث احساس سیری و کنترل اشتها می‌شود و به دلیل آن که قند خون را به کندی بالا می‌برد، مصرف آن با نظر متخصص تغذیه برای افراد چاق، دیابتی یا ورزشکاران توصیه شده است. **نان غنی‌شده ارزش دارد، اما...:** با توجه به این که تمام آردهای توزیعی در کشور بین ۱۵ تا ۲۰ درصد سبوس‌گیری می‌شود، برخی تولیدکنندگان، آرد یا خمیر نان را با افزودن مقادیر مشخصی آرد سویا، پودر آب پنیر، سبوس و برخی ویتامین‌ها غنی می‌کنند تا ضمن جبران فقر غذایی نان از بروز سوء‌تغذیه، کم خونی، پوکی استخوان و... در جامعه جلوگیری شود.

اما موضوع مهم آن که این مواد تحت چه شرایطی و از سوی چه افرادی افزوده می‌شود و تا چه میزان نان را غنی می‌کند. تهیه این نوع نان‌ها که در بیشتر نانواپی‌های فانتزی پز سطح شهر پخت و عرضه می‌شود، کار ساده‌ای نیست و باید از سوی متخصصان و بر اساس فرمولاسیون تعریف‌شده‌ای تهیه شود که به اطلاعات علمی نیاز دارد.

نان ذرت مخصوص مبتلایان به سلیاک: چند سالیست که در برخی مراکز پخش محصولات نانواپی، نان تهیه شده از آرد ذرت به چشم می‌خورد. این نان برای کسانی که نسبت به مصرف سایر نان‌ها حساسیت دارند یا به نوعی گرفتگی شدید روده، یبوست‌های مکرر یا بیماری سلیاک (حساسیت به پروتیین گندم) مبتلا هستند، سودمند است. خوب است بدانید نان‌های تهیه‌شده با آرد سیب‌زمینی هم به بازار آمده است. اما این نان‌ها مقرون به صرفه نیستند و اغلب قیمت گرانی دارند، همچنین برخی تولیدکنندگان غیرمتعهد حجم زیادی از این نان را با آرد سایر غلات تهیه می‌کنند.

نان‌های خشک و سوخاری برای کاهش وزن مناسب نیستند: در میان خانواده‌ها بسیار دیده می‌شود افرادی که قصد لاغری دارند، برای پرهیز از خوردن هله‌هوله از نان‌های خشک مغزدار، نان سوخاری، نان‌های خشکی که طعم زیره، شوید و زنجبیل دارند یا نان خشکی همچون نان اسکو که مانند لواش مسطح است، استفاده می‌کنند؛ به این گمان که این نان‌ها به جهت ترد و نازک‌بودن کالری کمتری دارند و از همه مهم‌تر جلوی اشتهایشان را می‌گیرند، اما واقعیت این است که ۱۰۰ گرم نان خشک در مقایسه با ۱۰۰ گرم نان تازه کالری بیشتری دارد. چرا؟ چون نان خشک حاوی آرد است، ولی نان تازه ترکیبی از آرد و آب است. از طرفی نان خشک به دلیل کم حجم بودن به میزان بیشتری خورده می‌شود. موضوع دیگر آن که مغزها و دانه‌هایی چون تخمه آفتابگردان، کنجد و شاهدانه که روی نان‌های خشک مغزدار قرار گرفته، بسیار پرروغن هستند و کالری هر گرم آن‌ها با کالری روغن معمولی و حیوانی برابری می‌کند و چند برابر نان‌های معمولی چاق‌کننده‌اند. در مورد نان سوخاری هم، این فرآورده حاوی ترکیباتی چون آرد، روغن، شکر، شیر خشک و تخم‌مرغ است و در مقایسه با انواع نان‌های حجیم پرکالری‌تر است.



کنترل فشار خون با کاهش مصرف نمک

گردآوری: زهرا روز به روزی

منبع: اداره بهبود تغذیه وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی



نمک خوراکی حاصل ترکیب دو عنصر سدیم و کلر است. اثرات نمک بر فشار خون به علت وجود عنصر سدیم در این ترکیب است. در افرادی که سطح سدیم خون بالا و سطح پتاسیم پایین است خطر افزایش فشار خون که خود مسبب بیماری‌های قلبی و سکتة است، افزایش می‌یابد.

در حال حاضر مصرف سدیم در جهان در حال افزایش و مصرف پتاسیم در حال کاهش است. افزایش دریافت پتاسیم در حد توصیه شده، فشار خون را کاهش می‌دهد. کاهش مصرف سدیم نیز فشار خون را کاهش داده و از مرگ ناشی از بیماری‌های قلب و عروق جلوگیری می‌کند.

در حال حاضر در کشور ما نوعی از نمک‌های خوراکی تولید می‌شود که از پتاسیم به جای سدیم در ترکیب آن استفاده شده است. این نوع نمک (نمک پتاسیم) فقط در داروخانه‌های کشور جهت مصرف برخی گروه‌های خاص از جمله افراد مبتلا به فشار خون بالا قابل عرضه است.

بایدها و نبایدهای مصرف نمک پتاسیم

نمک پتاسیم برای درمان و جلوگیری از کاهش سطح پتاسیم در افرادی است که به سبب مصرف داروهای «مُدر» یا برخی داروهای دیگر، یا برخی بیماری‌های خاص ممکن است دچار افت پتاسیم خون شوند. این نوع نمک با تجویز پزشک مورد استفاده قرار می‌گیرد. همچنین بدون تایید پزشک نباید از نمک پتاسیم یا مواد غذایی کم نمک (کم سدیم) استفاده شود؛ چرا که در این محصولات غذایی برای حفظ طعم شوری از مقادیر زیادی پتاسیم استفاده شده است که مصرف آنها موجب افزایش بیش از حد پتاسیم خون خواهد شد. در برخی بیماری‌ها و یا در صورت مصرف بعضی از داروها مصرف غذاهای حاوی پتاسیم بالا باید محدود شود. در صورت مصرف نمک پتاسیم ممکن است لازم باشد با انجام آزمایش خون، سطح پتاسیم خون، تحت نظر پزشک به طور مرتب کنترل شود.

نکاتی درباره سدیم

سدیم به طور طبیعی در انواع غذاها یافت می‌شود؛ به عنوان مثال در شیر و خامه تقریباً معادل ۵۰ میلی‌گرم سدیم در هر ۱۰۰ گرم ماده و در تخم‌مرغ تقریباً معادل ۸۰ میلی‌گرم سدیم در هر ۱۰۰ گرم ماده وجود دارد.

سدیم در غذاهای فرآوری شده به میزان بیش‌تری وجود دارد؛ در نان (تقریباً معادل ۲۵۰ میلی‌گرم سدیم در هر ۱۰۰ گرم ماده)، در گوشت‌های فرآوری شده (تقریباً معادل ۱۵۰۰ میلی‌گرم سدیم در هر ۱۰۰ گرم ماده)، در اسنک‌هایی مانند چیپس، پفک و ذرات بو داده (تقریباً معادل ۱۵۰۰ میلی‌گرم سدیم در هر ۱۰۰ گرم ماده) و در چاشنی‌ها و سس‌ها مانند سس سویا (تقریباً معادل ۷ میلی‌گرم سدیم در هر ۱۰۰ گرم ماده).

سازمان جهانی بهداشت اعلام کرده است که میزان مصرف سدیم در بالغین باید کمتر از ۲ میلی‌گرم در روز (معادل حدود پنج گرم نمک) باشد. در سنین پایین‌تر (۲ تا ۱۵ سال) حداکثر میزان توصیه شده برای مصرف سدیم معادل میزان توصیه شده برای بزرگسالان است که باید بر پایه میزان نیاز کودکان به انرژی تنظیم شود.



نکاتی درباره پتاسیم

منابع غذایی پتاسیم عبارتند از: حبوبات مانند لوبیا و نخود (تقریباً معادل ۱۳ میلی‌گرم پتاسیم در هر ۱۰۰ گرم ماده)، مغز دانه‌ها مانند گردو، فندق، پسته و بادام و ... (تقریباً معادل ۶۰۰ میلی‌گرم پتاسیم در هر ۱۰۰ گرم ماده)، سبزیجات مانند اسفناج، هویج و جعفری (تقریباً معادل ۵۵۰ میلی‌گرم پتاسیم در هر ۱۰۰ گرم ماده)، میوه‌هایی مانند موز و خرما (تقریباً معادل ۳۰۰ میلی‌گرم پتاسیم در هر ۱۰۰ گرم ماده). فرآوری مواد غذایی سبب کاهش میزان پتاسیم آن می‌شود. سازمان جهانی بهداشت اعلام کرده است که میزان مصرف پتاسیم در بالغین باید حداقل ۳۵۱۰ میلی‌گرم در روز باشد. در سنین پایین‌تر (۲ تا ۱۵ سال) حداکثر میزان توصیه شده برای مصرف پتاسیم معادل میزان توصیه شده برای بزرگسالان است که باید بر پایه میزان نیاز کودکان به انرژی تنظیم شود.

مصرف زیاد نمک یا غذاهای شور چه عوارضی خواهد داشت؟

فشار خون بالا، سکتة قلبی، یوکی استخوان، سرطان معده، آسم، ادم یا ورم از عوارض مصرف زیاد نمک طعام است.

برای پیشگیری از افزایش فشار خون و بیماری‌های قلبی به چه نکاتی باید توجه کرد؟

- میزان نمکی که هنگام پخت به غذا اضافه می‌کنید را کاهش دهید.
- برای اجتناب از مصرف بی‌رویه نمک؛ بر سر سفره از نمکدان استفاده نکنید.
- غذاهای کنسرو شده و بسیاری از مواد غذایی بسته‌بندی شده و آماده دارای مقادیر زیادی نمک هستند، به همین دلیل بهتر است مصرف این مواد غذایی را محدود کنید.
- برای بهبود طعم غذا و کاهش مصرف نمک در هنگام تهیه غذا به جای نمک از سبزی‌های تازه و معطر، سیر، لیموترش، آب نارنج، آویشن، شوید و ... استفاده کنید.
- مصرف غذاهای شور مانند آجیل شور، انواع فرآورده‌های غلات حجیم شده (پفک، چاکلز و ...) چیپس، انواع شور نظیر خیارشور و کلم شور، ماهی دودی، سوسیس و کالباس و غذاهای کنسروی را کاهش دهید.
- جوش شیرین که ممکن است در انواع نان و کیک به کار رود دارای مقدار زیادی سدیم (عنصر موثر نمک) است. بنابراین در افرادی که به علت ابتلا به بیماری محدودیت مصرف نمک دارند، مصرف مواد حاوی جوش شیرین هم باید بسیار محدود شود.

نمک یددار تصفیه شده چیست و چرا باید فقط از این نوع نمک استفاده کنیم؟

- نمک تصفیه نمکی است که ناخالصی‌های نامحلول مانند فلزات سنگین و همچنین ناخالصی‌های محلول مانند آهنک، شن و ماسه طی فرآیندی در کارخانه حذف شده است.
- نمک خوراکی باید از نوع یددار و تصفیه شده باشد. نمک‌های تصفیه شده یددار به دلیل خلوص بالا میزان ید را بهتر و به مدت بیشتر حفظ می‌کنند.
- نگهداری و ذخیره کردن نمک یددار به مدت طولانی (بیش از یک سال) موجب از دست رفتن بخشی از ید آن می‌شود. برای حفظ ید در نمک، باید نمک را دور از نور و رطوبت و در ظرف در بسته پلاستیکی، چوبی، سفالی و یا شیشه‌های رنگی و تیره نگهداری کرد و جهت اضافه کردن آن به غذا در زمان طبخ، نمک را در انتهای پخت اضافه نمود تا ید آن در حداکثر مقدار حفظ شود.
- نمک تصفیه نشده به علت داشتن ناخالصی در افرادی که سابقه بیماری‌های گوارشی، کلیوی و کبدی دارند و حتی مصرف مداوم آن در افراد سالم منجر به بروز ناراحتی‌های گوارشی، کلیوی، کبدی و حتی کاهش جذب آهن در بدن می‌شود.
- همواره به تاریخ مصرف نمک و وجود پروانه ساخت از وزارت بهداشت روی بسته‌بندی نمک‌ها توجه کنید.
- دقت کنید که عبارت «نمک یددار تصفیه شده» بر روی بسته بندی نمک درج شده باشد و از خرید هر گونه نمک با عنوان «صادراتی صنعتی» و یا «نمک دریا» خودداری کنید.
- نمک باید به مقدار بسیار کم مصرف شود و همان مقدار نیز تنها از نوع تصفیه شده یددار باشد.

جوش شیرین که ممکن است

در انواع نان و کیک به کار رود

دارای مقدار زیادی سدیم

(عنصر موثر نمک) است.

بنابراین در افرادی که به علت

ابتلا به بیماری محدودیت

مصرف نمک دارند، مصرف

مواد حاوی جوش شیرین

هم باید بسیار محدود شود.





تولید و صادرات خمیرمایه در سال ۱۳۹۱

تولید و مصرف داخلی خمیرمایه در سال ۱۳۹۱ افزایش چشمگیری نسبت به سال‌های گذشته داشت و بالاترین میزان تولید خمیرمایه در کشور در این سال ثبت گردید. افزایش تولید و مصرف داخلی چشمگیر و از طرفی افزایش نسبی صادرات خمیرمایه در این سال، مویب درک تدریجی اهمیت این ماده مغذی در تولید نان؛ غذای اصلی کشور می‌باشد. در این گزارش توجه شما را به وضعیت تولید، صادرات و مصرف داخلی خمیرمایه در یک سال گذشته جلب می‌نماییم.

تولید

تولید خمیرمایه در سال ۱۳۹۱ مطابق اعلام رسمی شرکت‌های تولید خمیرمایه حدود ۳۰,۸۰۰ تن خمیرمایه خشک و ۲,۵۵۰ تن خمیرمایه تر (معادل حدود ۸۵۰ تن خمیرمایه خشک) بوده است. با این وصف، تولید خمیرمایه خشک و همچنین خمیرمایه تر نسبت به سال ۱۳۹۰ افزایش چشمگیری داشته است. مجموع خمیرمایه تولیدی کشور با در نظر گرفتن این نکته که مبنای محاسبات بر حسب خمیرمایه خشک می‌باشد در این سال ۳۱,۶۵۰ تن بوده است.

صادرات

صادرات خمیرمایه در این سال نسبت به سال ۱۳۹۰ با رشد قابل توجهی روبه‌رو گردید. از مجموع ۳۰,۸۰۰ تن خمیرمایه خشک تولیدی در سال گذشته، ۸,۷۶۰ تن به بازارهای خارجی صادر شده است. چنین آماري نشان‌دهنده این است که حدود ۲۸ درصد تولید خمیرمایه خشک کشور به خارج صادر گردیده است. این میزان به غیر از بخش دیگری از محصولات است که به طریق پیلهوری و از بازارچه‌های مرزی خارج شده‌اند. این میزان صادرات نسبت به سال ۱۳۹۰ با ۷۴۳۵ تن محموله صادراتی، حدود ۱۸ درصد افزایش را نشان می‌دهد. صادرات خمیرمایه عموماً به کشورهای حاشیه خلیج فارس، کشورهای تازه استقلال یافته از شوروی سابق (CIS) و عراق و افغانستان می‌باشد، هر چند هر از گاهی صادرات به سایر قاره‌ها مانند آفریقا نیز صورت می‌گیرد.

مصرف داخلی

افزایش چشمگیر مصرف داخلی خمیرمایه در سال گذشته نشان‌دهنده اثرگذاری تلاش‌های مختلف برای معرفی این ماده مغذی و فرهنگ‌سازی اهمیت مصرف آن در نان می‌باشد. نکته جالب توجهی که در این سال رخ داد، نایاب شدن برخی از برندهای خمیرمایه بود. میزان خمیرمایه (بر مبنای خشک) ارایه شده در سال ۱۳۹۱ به بازار داخلی ۲۲,۸۹۰ تن بوده که نسبت به سال پیش از آن افزایشی ۴۹ درصدی را نشان می‌دهد.

نتیجه‌گیری

با توجه به این که برآوردها نشان‌دهنده نیاز ۴۰ هزار تنی سالانه کشور به خمیرمایه می‌باشد، توزیع ۲۲,۸۹۰ تن خمیرمایه در کشور مویب این مطلب است که در حال حاضر در ۵۷ درصد نان کشور از خمیرمایه استفاده می‌شود که تا رسیدن به نقطه مطلوب هنوز راه درازی در پیش مانده که البته با روند در پیش گرفته شده و اهمیت و حساسیتی که نهادهای اجرایی و نظارتی مسوول به مقوله نان در سال‌های اخیر داده‌اند، پیش‌بینی افزایش مصرف و نهادینه شدن فراوری صحیح نان در کشور چندان دور از ذهن نیست. در بخش صادرات نیز آمار نشان‌دهنده افزایش صادرات نسبت به یک دوره افت چند ساله می‌باشد. این میزان صادرات علی‌رغم قابل توجه بودن میزان آن، بیشترین میزان صادرات خمیرمایه در یک سال نبوده و این رکورد متعلق به سال ۱۳۸۷ می‌باشد که صادرات حدود ۸,۸۸۲ در آن سال، بیشترین میزان در تمام طول سال‌های فعالیت این صنعت بوده است. کیفیت بالای تولیدات کشور که قابل رقابت با بهترین برندهای خارجی می‌باشند، در صورتی که موانع صادراتی برداشته شوند، منجر به افزایش صادرات و شکوفایی بیشتر در این بخش خواهد گردید.

تهران - خیابان شهید دستگردی - پلاک ۲۷۴ - طبقه همکف - واحد صنعتی
تلمار
 شرکت ایران مایه

۸۸۸۸-۷۵۴



مشهد - بلوار خزام - خیابان خزام ۲۲ - پلاک ۲۰۹
ایران مایه
 IRANMELLAS.co

۰۵۱۱ - ۷۶۳۱۲۲۳ - ۷



کرمانشاه - الهیه - میدان رسالت - شهرک گلپا - کوچه باسمن - پلاک ۲
باگدا مایه کرمانشاه

۰۸۳۱ - ۸۳۵۳۵۱۴



تهران - کیلومتر ۲۵ جاده آبادان - کشت و صنعت دعلب خراسانی
دعلب

۰۶۱۱ - ۳۴۳۱۳۱۱



تهران - خیابان گاندی - خیابان یکم - پلاک ۱۲ - طبقه ۳
شرکت خمیرمایه خوزستان

۸۸۷۷۵۴۳۷



مشهد - کوه سنگی ۱۷ - شرکت برادران قدس رضوی
خمیرمایه رضوی
 Razavi Yeast Co

۰۵۸۲ - ۶۲۲۶۶۲۲ - ۳



تعمیر تازه برای نعم تازه



شرکت ایران مایه

اولین تولید کننده خمیر مایه در ایران

با بهره گیری از مدرنترین تکنولوژی روز دنیا

خمیر مایه تازه

وزن خالص: ۵۰۰ گرم

برکت



دفتر فروش: تهران - خیابان آفریقا - خیابان شهید دستگردی (ظفر) غربی - پلاک ۲۷۳ - طبقه همکف - واحد شرقی

تلفن: ۸۸۸۸۰۷۵۴ - ۸۸۸۸۵۴۶۴ - فکس: ۸۸۱۹۱۵۱۳