

خمیر و نان های ایرانی

شهرستان خرمین - دانشگاه فرهنگیان - شهر تبریز ۱۳۹۴
سید علی کاشانی از نویسندگان خمیر و نان های ایران





زیر نظر :

دبیر سندیگا: مهندس مجید پارسیانی

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 :

دکتر ناصر رجب زاده

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	مقدمه
۴	اخبار صنعتی
۸	در استانها
۱۰	پایبادهای
۱۹	نگاره (مستقبل تولید خمیرمایه های صنعتی - دست اول)



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 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

واسطه‌ها بلای جان تولیدکننده‌ها و مردم

ماه مهر همه ساله مصادف با شروع فعالیت کارخانه‌های قند و شکر و تولید محصولات اصلی و جانبی این کارخانه‌هاست. یکی از محصولات جانبی این کارخانه‌ها یعنی ملاس چغندری و نیشکری به‌عنوان ماده اولیه در تولید خمیرمایه که مورد استفاده در تولید و ارتقای کیفیت تغذیه‌ای نان کشور و تاثیر گذار بر سلامت مردم می‌باشد، مورد استفاده قرار می‌گیرد.

در سال گذشته متاسفانه دلال‌ها و واسطه‌ها به این بازار ورود کرده و با خرید ملاس تولیدی از کارخانه‌های تولیدکننده به قیمت هر کیلوگرم ۱۵۰۰ ریال، آن‌را احتکار کرده و به تولیدکنندگان خمیرمایه که درگیر مسایل متعددی می‌باشند از قرار هر کیلوگرم ۷۵۰۰ ریال به فروش رساندند. امسال نیز متاسفانه علی‌رغم تغییرات بنیادی در شرایط حاکم بر مسایل اجتماعی و سلامت مردم، مجدداً دلال‌ها به این بازار رو آورده و با مراجعه به تولیدکنندگان ملاس قصد تکرار سناریوی سال گذشته را دارند.

سود کلان حاصل از این واسطه‌گری و دلال بازی مستقیماً به جیب دلالان و دود آن به چشم مردمی می‌رود که نان سفره‌شان نه با خمیرمایه که با جوش شیرین تهیه می‌گردد. افزایش کاذب چند صد درصدی ملاس منجر به افزایش هزینه تولید و تعطیلی کارخانه‌ها و بیکاری کارگران شاغل در این بخش و نهایتاً رویکرد مجدد ناوایان به جوش شیرین می‌گردد که کاهش آن در نان کشور حاصل سال‌ها فرهنگ‌سازی و خون دل خوردن بخش‌های زیادی از نهادها و ارگان‌ها بود.

سندیگای تولیدکنندگان خمیرمایه ضمن انعکاس مراتب به مراجع ذی‌ربط و مسوولان هشدار می‌دهد که تکرار سناریوی گذشته و ایجاد فضا برای دلالان در تقابل با سلامت مردم و جامعه و سنگ‌اندازی در تولید ملی می‌باشد. این در حالی است که تولیدکنندگان خمیرمایه آماده خرید ملاس تولیدی کارخانه‌های قند و شکر بوده و به‌صورت شفاف حاضر به تعامل و همکاری با آنان می‌باشند و تاکید بر خرید ماده اولیه از تولیدکنندگان داشته و تصمیم به خرید از دلالان ندارند.

ورود مجدد دلالان و واسطه‌ها به بازار ملاس ایجاد فاجعه‌ای به اسم تهدید سلامت مردم را در پی دارد و هشدار و انتظار ما از تولیدکنندگان ملاس این است که از فروش ملاس خود به دلالانی که صرفاً به دنبال منافع شخصی هستند اجتناب کرده و آن‌را در مسیری صحیح به کارخانه‌های تولیدی کشور رسانده و سلامت مردم، رشد صنعت کشور و جلوگیری از بیکاری را در تصمیمات خود مد نظر قرار دهند. جا دارد از حرکت و نگاه ملی مسوولان یکی از تولیدکنندگان بزرگ ملاس که اعلام نمودند مازاد ملاس تولیدی خود را مستقیماً به کارخانه‌های مصرف‌کننده خواهند رساند نیز قدردانی نموده و امیدواریم این حرکت نهادینه گردد.

همچنین از دولت جدید که حمایت از تولید و ایجاد اشتغال و رونق اقتصادی را به‌عنوان نمادی از برنامه خود اعلام کرده انتظار می‌رود که به‌صورت جدی در این مورد دخالت نموده و آن‌را به نفع رونق اقتصادی و اجتماعی و جلوگیری از بیکاری در کشور هدایت کرده و از دلال بازی جلوگیری نمایند. در پایان اعلام می‌دارد که این سندیکا تحولات این بخش را رصد کرده و به استحضار مسوولان و مردم کشور خواهد رساند.



خبرگزاری تولیدکنندگان خمیرمایه ایران

جلسات سندیکا



جلسه شهریورماه هیات‌مدیره سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه با حضورخانم رضایی و آقایان گیاهی، پارسایی، آبسالان، احتشامی، استادی، اکیجی و طلافروش برگزار گردید.

در این نشست گزارش پیش‌بینی تولید ملاس در سال زراعی ۹۳-۹۲ توسط دبیر سندیکا به حضار ارایه شد. مدیران شرکت‌ها نیز به پیش‌بینی تولید واحد خود در سال ۹۳-۹۲ پرداختند و برآورد خود از میزان ملاس مورد نیازشان را اعلام نمودند.

همچنین مقرر شد اقدامات مقدماتی با هماهنگی تولیدکنندگان اتانول جهت واردات ملاس و شکر خام به‌عنوان ماده اولیه تولید توسط دبیرخانه سندیکا صورت پذیرد.

مکاتبات گسترده با نهادها و سازمان‌های مسوول جهت کنترل بازار ملاس و جلوگیری از وضعیت نابه‌سامانی که دلالتان در این بخش به‌وجود آورده‌اند نیز در دستور کار سندیکا قرار گرفت.

همچنین شرکت ایران ملاس به‌عنوان نماینده تولیدکنندگان خمیرمایه در بررسی خرید و واردات ملاس انتخاب گردید.

در این نشست همچنین پیگیری برگزاری دوره‌ای تحت نظر انستیتو تحقیقات برلین با هماهنگی سندیکا و میزبانی شرکت خمیرمایه رضوی مورد تصویب قرار گرفت.

دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه خبر داد

واردات ۱۰ هزار تن ملاس از روسیه/افزایش

مصرف خمیرمایه در تولید نان

دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه، از واردات ۱۰ هزار تن ملاس به کشور خبر داد.

مجید پارسایی در گفت‌وگو با ایسنا اظهار کرد: به تازگی قرارداد خرید و واردات ۱۰ هزار تن ملاس از روسیه امضا شد و این محموله ظرف یک ماه آینده به‌منظور تامین نیاز کارخانه‌های خمیرمایه از طریق بندر امیرآباد وارد کشور می‌شود.

وی با اشاره به تولید بیش از ۳۱ هزار تن خمیرمایه در کشور در سال گذشته گفت: تولید ملاس از مهرماه آغاز می‌شود و با توجه به کمبودی که در حال حاضر در بازار داخلی وجود دارد تصمیم گرفتیم از روسیه ملاس وارد کنیم.

دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه افزود: آمارها نشان می‌دهد که مصرف خمیرمایه در کشور به‌منظور تولید نان در حال افزایش است. ضمن این‌که سال قبل تولید خمیرمایه در کارخانه‌های داخلی حدود ۲۰ درصد افزایش یافت.

سال گذشته و در پی افزایش شدید نرخ ارز در بازار سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه خواستار ممنوع شدن صادرات ملاس به‌منظور تامین به‌اندازه مواد اولیه کارخانه‌های تولید خمیرمایه و اتانول شده بود.

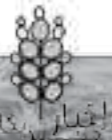
میزان مصرف ملاس در کارخانه‌های خمیرمایه و اتانول به‌ترتیب حدود ۱۲۵ و ۲۰۰ هزار تن برآورد می‌شود. هم‌اکنون ۸ کارخانه خمیرمایه و ۳۴ کارخانه اتانول در کشور وجود دارد. سال گذشته حدود ۴۰۰ هزار تن ملاس در کشور تولید شد.

به‌گزارش ایسنا، ملاس باقیمانده شربت حاصل از تصفیه شکر گرفته شده از چغندر قند و نیشکر، عصاره‌ای بسیار غلیظ، تیره و چسبناک است که پس از تبلور حداکثر شکر از آن جدا می‌شود. کیفیت ملاس به رسیدگی نیشکر یا چغندر، مقدار شکر استخراجی و روش استخراج بستگی دارد. در کارخانه‌های ایران از ملاس برای تهیه اتانول، سرکه و علوفه دامی نیز استفاده می‌شود. رنگ ملاس از قهوه‌ای سوخته تا سیاه است.

جهت معرفی محصولات خود در نشریه خمیرمایه ایران

با ما تماس بگیرید.

تلفن: ۸۸۶۸۳۹۰۹ تلفکس: ۸۸۶۸۳۷۴۵



خبرگزاری تولیدکنندگان خمیرمایه ایران

دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران خبر داد

چونیات تولید و صادرات خمیرمایه

مجید پارسایی گفت: در سال گذشته بیش از ۸ هزار تن خمیرمایه صادر شد که هر کیلو از آن معادل دو دلار برای کشور ارزآوری داشته است. مجید پارسایی در گفت‌وگو با خبرگزاری برنا گفت: میزان تولید خمیرمایه در سال گذشته ۳۱ هزار بوده که بیشترین میزان آن به لحاظ نوع تولید، خمیرمایه خشک است. وی با بیان این‌که بیش از ۸ هزار تن از خمیرمایه تولیدی کشور در سال ۹۱ صادرات شده است، افزود: بیشترین صادرات این محصول در سال گذشته به مقصد کشورهای آسیای میانه، کشورهای حاشیه جنوبی خلیج فارس و برخی کشورهای آفریقایی انجام شده است.

وی با بیان این‌که میزان ارزآوری خمیرمایه صادراتی به‌ازای هر کیلو حداقل ۲ دلار است، اعلام کرد: این صنعت در سال گذشته نزدیک به ۱۷ میلیون دلار ارزآوری داشته است. دبیر سندیکای خمیرمایه با اعلام این‌که مواد اولیه تولید خمیرمایه در حدود ۱۰ هزار تن از کشور روسیه وارد می‌شود، تصریح کرد: هزینه تولید و صادرات این محصول به‌علت وجود موانع و مشکلاتی از قبیل تمایل برخی ناوابان به مصرف جوش شیرین در نان و عدم نظارت کافی و کمبود و گرانی مواد اولیه نسبت به سال‌های گذشته افزایش چشم‌گیری داشته است.

پارسایی یادآور شد: نیاز کشور به تولید خمیرمایه در صورت ترویج فرهنگ صحیح استفاده از نان سالم و عدم استفاده از جوش شیرین، حدود ۳۷-۴۰ هزار تن است که البته به‌علت عدم وجود فرهنگ‌سازی صحیح در این باره حدود ۲۲ هزار تن در کشور مصرف داریم. وی در پایان گفت: دولت باید از تولیدکنندگان حمایت کند و باید در کشور استفاده از مصرف نان سالم فرهنگ‌سازی شود تا بسیاری از مشکلات جسمی مردم برطرف شود.

نیاز به افزایش نظارت دستگاه‌ها

برای جایگزینی خمیرمایه



استفاده از جوش شیرین در نانوبایی‌ها غیرمجاز اعلام شده، اما نظارت نامناسب و قیمت بیشتر خمیرمایه، تاکنون مانع از جایگزینی آن شده است.

به‌گزارش خبرگزاری برنا، پس از انتشار خبری در این‌باره صادرات خمیرمایه به خارج از کشور، گزارش‌ها و مطالب خبری متعددی در رسانه‌های کشور منتشر شد که حاکی از افزایش میزان مصرف خمیرمایه در تولید نان بود. این در حالی است که سال گذشته در شانزدهمین کارگروه کیفیت نان مقرر شده بود که در مراحل پخت نان به‌جای جوش شیرین از خمیرمایه استفاده شود و به‌گفته مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران قرار شده بود که بازرسان بر روند این جایگزینی نظارت کنند.

گرچه بسیاری از رسانه‌ها افزایش میزان تولید خمیرمایه را در کشور به معنی افزایش مصرف داخلی آن و استفاده از خمیرمایه به‌جای جوش شیرین در نانوبایی‌ها قلمداد کرده بودند، با این‌وجود باید متذکر شد که افزایش تولید صرفاً به معنی افزایش مصرف نیست، زیرا بسیاری از ناوابان از مصرف خمیرمایه در نان به‌علت افزایش قیمت نهایی آن اکراه دارند.

بنا بر اظهارات ناوابان استفاده از خمیرمایه قیمت تمام شده تولید نان را افزایش داده لذا استفاده از آن برای آنان مقرون به صرفه نبوده است. البته نظارت‌های انجام شده بر نانوبایی‌ها نیز کمتر درباره استفاده از خمیرمایه به‌جای جوش شیرین صورت گرفته است.

مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران نیز در مقابل مقاومت ناوابان در زمینه روند حذف جوش شیرین از نان‌های سنتی ضمن غیر مجاز اعلام کردن آن تاکید داشت که با توجه به اثرات سوء مصرف جوش شیرین در فرآوری خمیر نان‌های سنتی، مصرف آن در ایران ممنوع شده است. اما مشکلات دیگری نیز در جایگزینی خمیرمایه نان‌های سنتی وجود داشت و آن صادرات ملاس به‌عنوان ماده اصلی تولید خمیرمایه بود به‌طوری‌که هم‌زمان با افزایش قیمت ارز، تلاش برای صادرات ملاس بیشتر شد.

به‌همین دلیل دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه خواستار ممنوع شدن صادرات ملاس به‌منظور تامین به اندازه مواد اولیه کارخانه‌های تولید خمیرمایه و اتانول شد. به‌گفته مجید پارسایی، در صورت خروج بی‌رویه ملاس از کشور کارخانه‌های خمیرمایه و تولید اتانول با کمبود مواد اولیه مواجه می‌شوند.

با این‌همه به‌نظر می‌رسد با افزایش نظارت دستگاه‌های ذربط و همچنین افزایش آگاهی عمومی از مضرات استفاده از جوش شیرین در نان، میزان جایگزینی خمیرمایه تولیدی کشور در سال به‌جای جوش شیرین بیشتر شود.

آیا نانواها قبول می‌کنند کمتر جوش شیرین بزنند تا فرهاد پس از سال‌های سال کمی بیاساید؟

خبرگزاری تولیدکنندگان خمیرمایه ایران: عنوان این مطلب که خمیرمایه باعث بالا رفتن هزینه تمام شده نان می‌گردد، حرفی خلاف واقعیت بوده و بهانه‌ای برای برخی افراد جهت رفع مسوولیت و توجیه عدم استفاده از این ماده گشته است. در گزارشی که در شماره آتی نشریه خمیرمایه منتشر می‌شود نشان خواهیم داد که هزینه خمیرمایه حدود ۵ الی ۱۰ تومان یا به عبارتی یک تا ۲ درصد قیمت یک قرص نان ۵۰۰ الی ۶۰۰ تومانی می‌باشد.



آخرین پیش بینی ها از تولید ملاس



تولید چغندر قند در کشور به دلیل بروز خشکسالی و با صرفه شدن کشت‌های رقیب در عرصه صیفی‌جات علی‌الخصوص در استان خراسان با کاهش چشمگیری روبه‌رو گردیده و پیش‌بینی می‌گردد با حدود ۵۰۰,۰۰۰ تن افت محصول تولید چغندر قند به رقم ۳,۳۴۶,۰۰۰ تن برسد. از این میزان چغندر قند حدود ۲۰۰,۰۰۰ تن ملاس چغندر قند تولید خواهد گردید که بخشی از آن در تولید تفاله خشک چغندر قند مصرف خواهد شد. جمع سطح سبز زیر کشت چغندر قند در سال جاری ۸۳,۶۵۰ هکتار و میزان تولید

چغندر قند ۳,۳۴۶,۰۰۰ تن خواهد بود.

در سال زراعی جاری وضعیت نیشکر در شرایط مناسبی بوده و همه شرکت‌ها با افزایش سطح برداشت و افزایش تولید مواجه می‌باشند. جمع مساحت زیر کشت نیشکر ۸۸,۵۰۰ هکتار و کل برداشت این محصول ۶,۵۶۰,۵۰۰ تن خواهد بود. آخرین برآوردها از تولید ملاس در این بخش ۲۶۲,۰۰۰ تن می‌باشد.

بر این اساس آخرین پیش‌بینی در خصوص کل ملاس تولیدی کشور در سال زراعی ۹۳-۱۳۹۲ حدود ۴۶۲,۰۰۰ تن خواهد بود.

یک مقام سوری اعلام کرد

صادرات ۴۰۰ تنی

خمیرمایه ایران به سوریه

یک مقام مسوول در سوریه اعلام کرد ماده اولیه خمیر نان (خمیرمایه) این کشور به میزان ۴۰۰ تن خمیر خشک از ایران وارد می‌شود. به‌گزارش خبرگزاری فارس، به نقل از خبرگزاری رسمی سوریه سانا، «سعدالدین علی» مدیر شرکت سهامی عام شکر سوریه تاکید کرد: ماده اولیه خمیرمایه به‌دست آمده برای نیاز تولید بازار نان این کشور به‌میزان ۴۰۰ تن ماده خشک خمیرمایه است که این میزان از ایران وارد می‌شود.

سعدالدین علی افزود: موسسه ابرمت چندین قرارداد دارد که در حال حاضر دو قراردادش به ۷۰۰ تن می‌رسد که یکی از آن‌ها با ریاست جمهوری و دیگری با موسسه عمومی شکر است که از موسسه تجارت خارجه، درخواست ۱۵۰۰ تن خمیر خشک را با استفاده از خطوط اعتباری (ال سی) صادرات و واردات با ایران کرده است.

وی تصریح کرد: مقدار تولید این خمیر در سال جاری به ۷۵۰۰ تن خمیر تازه می‌رسد که خطوط تولید این کارخانه تا پایان ماه گذشته ۲۳ هزار و ۵۰۰ تن یعنی حدود ۳۰ درصد ظرفیت این خط بوده است.

این مقام مسوول گفت: علت کاهش تولید به این دلیل است که کارخانه تولید خمیرمایه سوریه که ۴۵ درصد نیاز این کشور را برطرف می‌ساخت، توسط تروریست‌های مسلح متوقف و تعطیل شد.

یاسر ایوب مدیر خط تولید موسسه تولید شکر افزود: خمیرمایه خشک با قیمت‌های قراردادی از سوی موسسه شکر بیش از ۶۱۵ لیره سوری در هر تن است.

وی گفت: خمیرها تحویل شرکت سهامی عام برای پخت و تولید نان شده است که با قیمت اداری بیش از ۵۲ هزار لیره سوریه در هر تن است، این خمیرمایه حدود یک درصد هزینه تولید نان را تشکیل می‌دهد.

دبیر و رییس انجمن غلات ایران انتخاب شدند

اکبر شریفی رییس هیات‌مدیره و حمید مهری دبیر انجمن علمی علوم و فناوری غلات ایران شدند. به‌گزارش خبرنگار ما، اولین جلسه هیات‌مدیره انجمن علوم و فناوری غلات ایران در دوره جدید به‌منظور تعیین ارکان هیات‌مدیره و دبیر برگزار شد.

بنابر این گزارش در این جلسه پس از رای‌گیری اکبر شریفی به‌عنوان رییس هیات‌مدیره، لیلا نوری به‌عنوان نایب رییس و حمید قهرمانان به‌عنوان خزانه دار انتخاب شدند.

همچنین حمید مهری نیز به‌عنوان دبیر انجمن انتخاب شد.



هفتمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت نان برگزار شد



هفتمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت نان از ۲۱ تا ۲۴ شهریور ماه در محل نمایشگاه بین‌المللی تهران برگزار گردید. در این نمایشگاه هشتاد شرکت داخلی و چهار شرکت خارجی فعال در حوزه آرد و نان شرکت داشتند.

از جمع تولیدکنندگان خمیرمایه نیز شرکت‌های خمیرمایه خوزستان و خمیرمایه و الکل رازی در این نمایشگاه حضور داشته و مسوولین این شرکت‌ها به معرفی محصولات خود پرداختند.

روند استفاده از خمیرمایه در نانوائی‌ها

هرچند جایگزینی خمیرمایه به‌جای جوش شیرین در نان در ابتدا با مقاومت نانوائان مواجه شد ولی آمار مصرف حدود ۲۲ هزار تن خمیرمایه در کشور طی سال گذشته نشان‌دهنده روند کند جایگزینی آن با جوش شیرین در پخت نان است.

به گزارش ایسنا، سال گذشته در شانزدهمین کارگروه کیفیت نان مقرر شده بود که در مراحل پخت نان به‌جای جوش شیرین از خمیرمایه استفاده شود و به‌گفته مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران قرار شده بود که بازرسان بر روند این جایگزینی نظارت کنند. البته بنا بر اظهارات نانوائان استفاده از خمیرمایه قیمت تمام شده تولید نان را افزایش می‌داد لذا استفاده از آن برای آنان مقرون به صرفه نبود و البته نظارت‌های انجام شده بر نانوائی‌ها نیز کمتر درباره استفاده از خمیرمایه به‌جای جوش شیرین بود.

مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران نیز در مقابل مقاومت نانوائان در زمینه روند حذف جوش شیرین از نان‌های سنتی ضمن غیر مجاز اعلام کردن آن تاکید داشت که با توجه به اثرات سوء مصرف جوش شیرین در فرآوری خمیر نان‌های سنتی مصرف آن در ایران ممنوع شده است.

اما مشکلات دیگری نیز در جایگزینی خمیرمایه نان‌های سنتی وجود داشت و آن صادرات ملاس به‌عنوان ماده اصلی تولید خمیرمایه بود به‌طوری‌که هم‌زمان با افزایش قیمت دلار تلاش برای صادرات ملاس بیشتر شد.

به‌همین دلیل دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه خواستار ممنوع شدن صادرات ملاس به‌منظور تامین به اندازه مواد اولیه کارخانه‌های تولید خمیرمایه و اتانول شد.

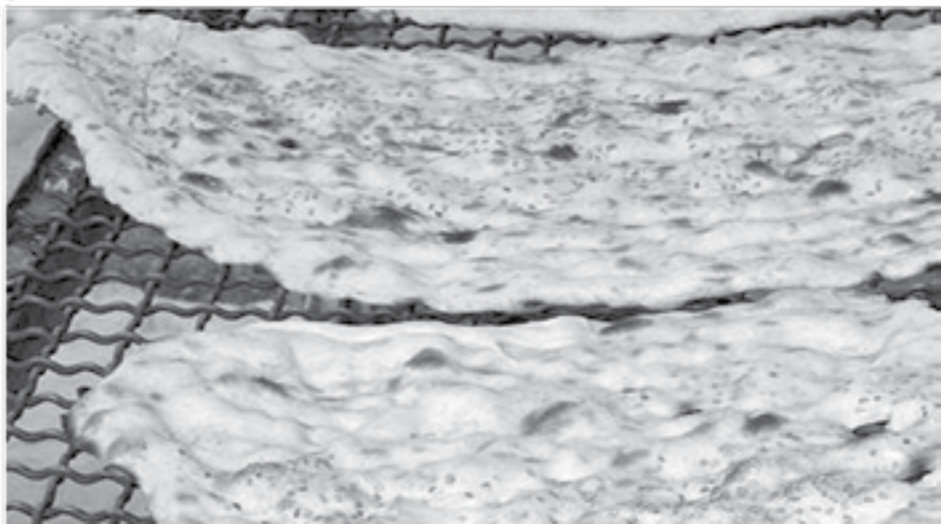
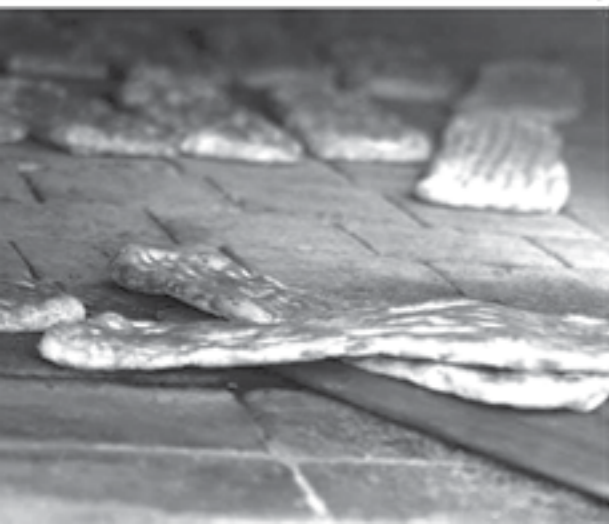
به‌گفته مجید پارسایی، در صورت خروج بی‌رویه ملاس از کشور کارخانه‌های خمیرمایه و تولید اتانول با کمبود مواد اولیه مواجه می‌شوند.

میزان مصرف ملاس کارخانه‌های خمیرمایه ۱۲۵ هزار تن است که در صورت ممنوع شدن صادرات ملاس امکان تامین کل این نیاز در داخل کشور وجود خواهد داشت. هم‌اکنون هشت کارخانه خمیرمایه در کشور وجود دارد و تولید ملاس به‌میزان کشت چغندر و وضعیت کشاورزی بستگی دارد که پیش‌بینی می‌شود امسال تولید آن به حدود ۴۰۰ هزار تن برسد. اما روند واردات ملاس و تولید خمیرمایه در کشور نشان‌دهنده روند کند رو به رشد جایگزینی خمیرمایه در نان‌های سنتی و حذف جوش شیرین از آن‌هاست زیرا از سال گذشته تا کنون حدود ۲۲ هزار تن خمیرمایه در کشور مصرف شده است.

در این زمینه پارسایی اظهار کرد: به تازگی قرارداد خرید و واردات ۱۰ هزار تن ملاس از روسیه امضا شد و این محموله ظرف یک ماه آینده به‌منظور تامین نیاز کارخانه‌های خمیرمایه از طریق بندر امیرآباد وارد کشور می‌شود.

وی با اشاره به تولید بیش از ۳۱ هزار تن خمیرمایه در کشور در سال گذشته گفت: تولید ملاس از مهرماه آغاز می‌شود و با توجه به وضعیتی که در حال حاضر در بازار داخلی وجود دارد تصمیم گرفتیم از روسیه ملاس وارد کنیم.

دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه افزود: آمارها نشان می‌دهد که مصرف خمیرمایه در کشور به‌منظور تولید نان در حال افزایش است. ضمن این‌که سال قبل تولید خمیرمایه در کارخانه‌های داخلی حدود ۲۰ درصد افزایش یافت.





در استان‌ها

کیفیت پایین نان در بناب علاوه بر این‌که صدای مردم را در آورده است، بلکه این وضعیت مورد اعتراض مسوولان به‌ویژه فرماندار شهرستان نیز قرار گرفته است. یکی از مشکلات اشاره شده در خصوص کیفیت پایین نان در بناب، استفاده از جوش شیرین توسط برخی نانواها می‌باشد و این در حالی است که مسوولین و کارشناسان بهداشتی نیز استفاده نانوایی‌های بنابی از جوش شیرین را تایید می‌کنند. تعدادی از شهروندان بنابی ضمن ابراز نارضایتی از کیفیت پایین نان در بناب می‌گویند: با دادن یارانه نان به مردم باید کیفیت نان بالا رود؛ اما در برخی نانوایی‌ها نه‌تنها کیفیت افزایش نیافته است، بلکه با کم کردن میزان خمیر نان از لحاظ وزنی نیز نان کمتری به مردم عرضه می‌کنند. فرماندار بناب با انتقاد از پایین بودن کیفیت نان در این شهرستان معتقد است جدی نبودن بازرسان و ضعف آن‌ها باعث به‌وجود آمدن این مشکل در نانوایی‌های بناب شده است. سعید برقی ضمن تاکید بر افزایش بازرسی‌ها از نانوایی‌ها توسط اداره صنعت، معدن و تجارت می‌گوید: زمانی که امور مربوط به نانوایی‌ها توسط فرمانداری‌ها انجام می‌شد، معمولاً سیاست جریمه جوابگو نبوده و با تعطیلی چند روزه نانوایی‌های متخلف با آن‌ها برخورد می‌شد. وی پلمپ نانوایی‌های متخلف و بازرسی‌های مستمر را تنها راه جلوگیری از تخلفات نانواها ذکر و تصریح کرد: عدم نظارت دقیق و مستمر بازرسان اداره صنعت، معدن و تجارت شهرستان و سهل‌انگاری آن‌ها باعث شده تا شاهد کاهش کیفیت نان باشیم. وی همچنین مسوولان بهداشتی را مکلف کرد با نانوایی‌هایی که از جوش شیرین در پخت نان استفاده می‌کنند، برخورد کنند.

تولید نان فرایندهای مختلفی را طی می‌کند که تهیه آرد مرغوب برای نانوایان یکی از فرایندها است. به‌گزارش روابط عمومی شرکت غله وخدمات بازرگانی استان اردبیل؛ معاون این شرکت با بیان مطلب بالا افزود: به‌منظور پخت نان با کیفیت، توجه به چگونگی تهیه خمیر و نحوه پخت نان از متغیرهای اصلی در تهیه نان با کیفیت می‌باشد. رحیم یوسف‌پور با بیان این‌که تاکنون بیش از ۱۲۴ هزار تن گندم از کشاورزان خریداری شده است، ادامه داد: تلاش شده بهترین و مرغوب‌ترین گندم تولیدی کشاورزان خریداری و در سیلوهای استان ذخیره‌سازی شود. وی گفت: وجود سیلوهای استاندارد از جمله سیلوی فلزی گرمی و مشگین شهر در استان مانع افت کیفیت گندم می‌شود. یوسف‌پور، با اشاره به بالارفتن کیفیت پخت نان بعد از هدفمندسازی یارانه‌ها بیان داشت: مشکلی در کیفیت گندم و آرد استان وجود ندارد و کیفیت آرد به مراتب بهتر از زمان قبل از هدفمندی یارانه‌ها می‌باشد. وی ادامه داد: در راستای بهبود کیفیت پخت نان طی جلسات مختلف کارخانه‌ها مکلف به تهیه آرد مرغوب شده‌اند.

رییس هیات‌مدیره و مدیرعامل غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۰ کشور گفت: شیوه‌های نادرست معرفی، تمایل مردم را برای استفاده از نان‌های صنعتی، به قهقرا کشانده است. اکبر شریفی، در گفت‌وگو با مهر و بیان این‌که شیوه‌های اشتباه معرفی، تصور مردم را مبنی بر این‌که نان صنعتی نانی هم‌ردیف نان‌های فانتزی و غیر قابل استفاده برای غذاهای سنتی است، افزایش داده است، اظهار داشت: اصل طرح صنعتی کردن نان کشور، بر تغذیه سالم و نان سالم استوار است. وی با تاکید بر این‌که در روش صنعتی تولید نان اصول صد در صدی بهداشت رعایت می‌شود، بیان داشت: در این روش، نان با استفاده از ماشین‌های تمام اتوماتیک و بدون دخالت دست تولید می‌شود که این امر می‌تواند شامل نان‌های سنتی نیز باشد. رییس هیات‌مدیره و مدیرعامل غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۰ کشور به‌عنوان یکی از منتقدین سرسخت طرح نان صنعتی با شیوه

کنونی اجرا، ادامه داد: با توجه به این‌که مشکلات این صنعت را با گوشت و پوست خود لمس کرده‌ام، به مدیران و کارشناسان وقت هشدار دادم که این طرح و با این شیوه اجرا محکوم به شکست است. وی با اشاره به این‌که من هیچ‌گاه مخالف تغییر شیوه نبوده و از ورود تکنولوژی به عرصه آرد نان کشور نیز استقبال می‌کنم، افزود: اما در حال حاضر از جیب دولت، واحدهایی برای پخت نان صنعتی ایجاد می‌شود که هیچ‌گونه توجیه مالی برای کشور ندارد. شریفی بیان داشت: در طرح صنعتی کردن نان کشور، ابتدا باید واحدهای نانوایی فعال در سراسر ایران شمول طرح تجمیع شوند و نمی‌توان به یکباره ۶۰ هزار واحد نانوایی را غیرفعال کرد. وی ادامه داد: برای اجرای طرح نان صنعتی، زیر ساخت‌ها و حرکت‌های زیر بنایی در این خصوص انجام نشده و اگر اصرار بر تشکیل کارگاه‌های کوچک در سطح شهرها به‌جای واحدهای ۲۰ تنی دارم تنها دلیل آن شناخت بازار و مردم است. وی افزود: ما به یک‌بار با حرکتی ضربتی سعی داشتیم تا ذائقه مردم را که سالیان سال با نان‌های سنتی عجین شده بود را در مدت کوتاهی تغییر دهیم اما راه نجات از مشکلات فعلی نان و معضلات آن تنها با صنعتی کردن میسر نیست. شریفی با اشاره به این‌که ایجاد واحدهای ۲۰ تنی خیانت بزرگی به صنعت آرد و نان

آذربایجان شرقی

اردبیل

اصفهان

شهرستان‌های ایران

کشور بود، بیان داشت: در فرانسه که سردمدار نان صنعتی جهان است، واحدهای ۲۰ تنی آن به اندازه ایران نیست و آن‌ها هم در ابتدا از کارگاهای کوچک شروع کردند. وی با اشاره به هدفمند کردن یارانه‌ها و این‌که در وزارت بازرگانی قبلی، هدفمندی یارانه‌ها مدینه فاضله‌ای برای مردم در آمد، اظهار داشت: در حال حاضر مردم نان‌های سنتی را با همان کیفیت قبلی، اما گران‌تر خریداری می‌کنند. وی بیان داشت: در سیستم آرد و نان کشور بیماری مزمنی به نان عدم بهره‌وری وجود دارد که در صورت درمان نشدن لطمات جبران‌ناپذیری را به کل صنعت و بدنه اقتصادی کشور وارد خواهد کرد. شریفی افزود: البته بزرگ‌ترین فایده هدفمندی یارانه در عرصه آرد نان کشور می‌توانست ایجاد بازار رقابتی در بین تولیدکنندگان (کارخانه‌های آرد سازی و در واحدهای نانوایی) باشد، اما این مهم تنها برای مدت کوتاهی اتفاق افتاد و باز به پیش از هدفمندی و دورریزی نان عقب گرد کردیم. وی گفت: باید فاصله بین تولیدکننده و مصرف‌کننده با ایجاد کارگاه‌های کوچک در سطح شهرها کم شود. وی همچنین بیان داشت: سایر سازمان‌های دولتی مانند صدا سیما نیز باید از تبلیغات نان در تلویزیون به جهت این‌که از تباط مستقیم با سلامتی مردم و قوت غالب آن‌ها دارد استقبال و حمایت کند. وی اظهار داشت: البته بازرگانی دولتی در سال‌های اخیر اقدامات بیشماری را در زمینه فرهنگ‌سازی نان‌های صنعتی انجام داده است اما همچنان جای کار فراوانی وجود دارد.

مدیر گروه سلامت محیط و کار مرکز بهداشت چهارمحال و بختیاری گفت: تمامی مراکز پخت و توزیع نان در استان چهارمحال و بختیاری دارای کارت سلامت هستند. سید راشد جزایری در گفت‌وگو با مهر با اشاره به اهمیت بهداشت در مراکز نانوایی‌های استان، عنوان کرد: تمامی نانوایی استان دارای کارت سلامت هستند و از مدت اعتبار کارت سلامت اعضا نانوایی شش ماه است. وی در ادامه گفت: برای تعیین سلامت افراد شاغل در مراکز نانوایی‌ها معاینات پزشکی و آزمایشات از قبیل بیماری‌های مسری و انگلی و حساسیت پوستی گرفته می‌شود. سید راشد جزایری اذعان داشت: در صورت عدم وجود هرگونه بیماری کارت سلامت برای اعضا نانوایی صادر می‌شود. مدیر گروه سلامت محیط و کار مرکز بهداشت چهارمحال و بختیاری با اشاره به اهمیت سلامت مواد غذایی، عنوان کرد: نان از مواد غذایی حساس و روزانه مردم است و باید به نحوه تهیه آن توجه ویژه‌ای شود. وی بیان کرد:کارشناسان مرکز بهداشت استان به بازرسی از مراکز توزیع نان پرداخته و در صورت تخلف و عدم کارت سلامت با متخلفین برخورد خواهد کرد.

خراسان

رضوی

خوزستان

به‌گزارش ایسنا سیدمحمد علوی در نشست خبری با عنوان «مضرات جوش شیرین و روند حذف آن از فرآوری نان» در اهواز برگزار شد، اظهار کرد: نان به خودی خود دارای انواع ویتامین‌ها و مواد غذایی مفید برای بدن انسان است پس نباید عملکرد در فرآوری نان به‌گونه‌ای باشد که در جهت از بین بردن این خواص گام برداریم. رییس مرکز بهداشت خوزستان گفت: با افزودن ماده‌ای به‌نام جوش شیرین به نان که یک قلیای بسیار قوی است به‌طوری‌که در گذشته به آن سود سوز آور گفته می‌شد، محیط معده را از حالت اسیدی به حالت قلیایی تبدیل می‌کنیم که نتیجه آن عوارضی است مانند سوء هاضمه، کاهش ایمنی بدن در مقابل بیماری‌های عفونی و عدم جذب آهن، روی، کلسیم و انواع ویتامین‌ها که هر یک می‌تواند عاملی زمینه‌ساز برای بیماری‌های مختلف باشد. علوی درباره ضررهای اقتصادی ناشی از افزودن جوش شیرین به نان عنوان کرد: کیفیت پایین نان موجب افزایش حجم نان دور ریخته می‌شود به‌گونه‌ای که طبق بررسی که چند سال پیش انجام شد می‌توان گفت نان دورریز مردم ایران به تنهایی کفاف تمامی گرسنگان آفریقا را می‌دهد. وی نانوایان را مسبب پایین آمدن کیفیت نان و استفاده از جوش شیرین دانست و گفت: بحث استفاده از جوش شیرین در امر فرآوری نان، معضلی بود که در سال‌های ۷۲ و

۷۳ با پیگیری‌های بهداشتی حل شده بود اما امروزه دوباره شاهد از سرگیری آن هستیم و دلیل آن برخلاف نظر عده‌ای که کیفیت پایین آرد را مسبب استفاده دوباره از جوش شیرین در نانوایی‌ها می‌دانند، چیزی نیست به جز تنبلی و ناآگاهی نانوایان استان. رییس مرکز بهداشت خوزستان ادامه داد: با تاکید بر لزوم تلاش تمامی ارگان‌ها و همین‌طور مردم در امر بهداشت نان عنوان کرد: بمباران تبلیغاتی از طریق رسانه‌ها و شناسایی تفاوت‌های نان سالم و نان جوش شیرین‌دار به مردم، در اختیار قرار دادن آرد با کیفیت توسط ارگان‌های مربوطه و همکاری مردم با خودداری از خرید نان دارای جوش شیرین، نظارت‌های مکرر و معرفی متخلفان توسط مرکز بهداشت، اقداماتی هستند که می‌توانند در جهت کنترل معضل کیفیت نان در استان خوزستان اثرگذار باشند. وی افزود: تشکیل ۳ کارگروه تخصصی برای پیگیری برنامه حذف جوش شیرین از نان در استان و تخصیص بودجه برای خرید دستگاه، جهت تعیین کیفیت نان در محل، از دیگر اقدامات انجام گرفته توسط مرکز بهداشت استان خوزستان بوده است. علوی همچنین از راه‌اندازی یک بانک اطلاعاتی خبر داد و تصریح

کرد: یک بانک اطلاعاتی برای نانوایان استان خوزستان راه اندازی شده است که تمامی نمونه‌گیری‌ها در آن ثبت می‌شوند و نانوایان از این طریق قادر به پیگیری خواهند بود. رییس مرکز بهداشت خوزستان با اعلام وضعیت رو به بهبود استان خوزستان در طی سال‌های ۹۰ تا ۹۲ در امر کیفیت نان، اظهار کرد: بسیاری از شهرهای استان با توجه به مصرف نان محلی از وضعیت بهتری در امر کیفیت نان برخوردارند و بیشترین معضل مربوط به اهواز است به طوری که آمار بالای پیگیری‌ها در شهر اهواز (۲۳۳ پیگیری در شرق و ۱۴۲ پیگیری در غرب اهواز) در مقایسه با شهری مانند شوشتر، ۱۰ تا ۲۰ برابر است. وی گفت: کمبود آزمایشگاه برای تست جوش شیرین در استان خوزستان، انجام پیگیری قانونی موثرتر برای متخلفین که بیش از یک بار اقدام به اجرای جرم کرده و آموزش و تبلیغات بیشتر برای افزایش آگاهی مردم و نانوایان استان، مسایلی هستند که به‌عنوان چالشی برای استان مطرح می‌شوند.

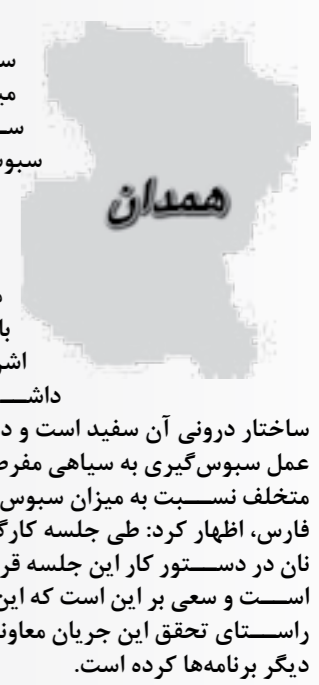
مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱ از ایجاد طرحی نظارتی بر کیفیت نان تولیدی نانوایان استان سیستان و بلوچستان خبر داد. به گزارش روابط عمومی شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱، کیکایی افزود: تامین آرد در استان و همچنین سهمیه‌بندی مناسب آرد نانوایان به‌میزان نیاز واقعی از جمله اقداماتی است که پرسنل واحد بازرسی این شرکت تحقق آن را از وظایف اصلی خود می‌دانند. وی ادامه داد: کارشناسان واحد بازرسی شرکت با راه‌اندازی یک تیم نظارتی متشکل از نمایندگان اتحادیه نانوایان، سازمان صنعت معدن و تجارت، شرکت غله و خدمات بازرگانی و مرکز بهداشت استان، به‌منظور سنجش کیفیت نان تولیدی واحدهای نانوایی در سطح استان تلاش دارند تا نانی به مراتب مرغوب‌تر و با کیفیت بهتر نسبت به گذشته، تحویل شهروندان داده شود. مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱ یادآور شد: با آن‌که نان‌های تولیدی استان سیستان و بلوچستان جزء بهترین نان‌ها در سطح کشور می‌باشند، اما تلاش خود را همچنان بیشتر می‌کنیم تا رضایت هر چه بیشتر همشهریان را کسب نماییم. کیکایی در پایان گفت: از شهروندان می‌خواهم چنانچه با واحد نانوایی متخلفی روبه‌رو شدند با واحد بازرسی این شرکت تماس گرفته تا در اسرع وقت بازرسی به محل اعزام و از نزدیک موضوع را بررسی نمایند.



رییس اتحادیه خبازان کرمانشاه می‌گوید: هدف این اتحادیه تحویل نان با کیفیت به مردم است. اعتضاد علیزاده در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا، کیفیت نامناسب نان را ناشی از پایین بودن کیفیت آرد مصرفی خبازی‌ها دانست و گفت: اگر خبازی‌ها آرد با کیفیت داشته باشند، نان خوب به مردم ارائه می‌کند. وی ادامه داد: کیفیت نان شدیداً وابسته به کیفیت آرد دارد و کوچک‌ترین نوسان در کیفیت آرد باعث کاهش کیفیت نان خواهد شد. به‌گفته این مسوول، آموزش نانوایان از مهم‌ترین اقداماتی است که برای افزایش کیفیت نان و با همکاری شرکت غله و خدمات بازرگانی و اداره کل آموزش فنی و حرفه‌ای استان انجام شده است. رییس اتحادیه خبازان کرمانشاه تصریح کرد: بر اساس قرارداد اداره کل فنی و حرفه‌ای و شرکت غله، سالانه تعداد مشخصی از نانوایان باید آموزش ببینند که البته اتحادیه خبازان نیز قرار است مربی این کارگاه‌های آموزشی را تامین کند. علیزاده با اشاره به این‌که هفت ناظر کاملاً متخصص اتحادیه خبازان بر کیفیت نانی که در خبازی‌ها عرضه می‌شود نظارت دارند، افزود: چنانچه مشکلی مشاهده شود ناظرین با تذکر و همچنین آموزش نانوایان در جهت افزایش کیفیت نان آن واحد اقدام می‌کنند.



مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۳ همدان در گفت‌وگو با فارس، وضعیت پیگیری سبوس نان را چنین بیان کرد: در استان همدان طی یک سال اخیر با تلاش‌های صورت گرفته توانسته‌ایم میزان سبوس‌گیری در آرد سنگک را به ۱۲ درصد و در آرد لواش را به ۱۳/۵ درصد برسانیم که البته سعی داریم در آرد سنگک این میزان را به ۱۰ درصد برسانیم. غلامرضا راد افزود: در اکثر استان‌ها روند سبوس‌گیری از آرد ۱۸ درصد است، اما در همدان نسبت به کاهش سبوس‌گیری اقدامات خوبی انجام شده است. وی، نحوه اطلاع‌رسانی در راستای این جریان را ضروری دانست و عنوان کرد: نقش رسانه‌ها و معاونت علوم پزشکی می‌تواند بسیار موثر واقع شود. مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۳ همدان به نقش مردم در راستای این جریان اشاره کرد و ابراز داشت: مردم نباید نانی که به سیاهی می‌زند را نان غیرمرغوب و نانی که سفید است را مرغوب بدانند. وی با اشاره به جریانی که در مصر باستان نسبت به خوردن نان وجود داشت، متذکر شد: مردم مصر باستان نان سفید را مخصوص طبقه اشراف و نان متمایل به سیاهی را مخصوص طبقه کشاورزان و بردگان می‌دانستند که البته نتیجه عکسی داشت. راد با توجه به سفید بودن نان محلی، تاکید کرد: البته نانی که از آرد محلی تهیه می‌شود به‌دلیل ساختار درونی آن سفید است و دلیل بر سبوس‌گیری در آن نیست. وی یادآور شد: گندم وارداتی نیز به‌دلیل قرمز بودن ساختارش با عمل سبوس‌گیری به سیاهی مفرط می‌زند. مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۳ همدان از جریمه کارخانه‌ها و نانوایی‌های متخلف نسبت به میزان سبوس‌گیری آرد خبر داد. معاون غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی استان همدان نیز در گفت‌وگو با خبرنگار فارس، اظهار کرد: طی جلسه کارگروه سلامت و امنیت غذایی دانشگاه علوم پزشکی استان طی دو سال اخیر برنامه بازگشت سبوس نان در دستور کار این جلسه قرار گرفته است. علی‌اصغر وحیدی‌نیا افزود: این جریان با توجه به سیستم اداره غله به مرور در حال اجرا است و سعی بر این است که این امر به هفت درصد در نان سنگک، ۱۲ درصد در نان لواش و ۱۵ درصد در بربری برسد. وی افزود: در راستای تحقق این جریان معاونت بهداشتی استان اقدام به نصب بتر در نانوایی‌ها، اجرای برنامه‌های آموزشی با همکاری صدا و سیما و دیگر برنامه‌ها کرده است.



آخرین وضعیت حذف جوش شیرین از گردونه تولید نان‌ها / غنی‌سازی ۱۰۰ درصدی نان‌ها با آهن

مدیرکل نظارت بر مواد خوراکی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو در توضیح آخرین وضعیت پروسه حذف جوش شیرین از گردونه تولید نان‌ها گفت: هنوز میزان جوش شیرین در نان‌ها به صفر نرسیده است اما مقدار آن بسیار کاهش یافته است. باید با آموزش به نانوایان روی افزایش کیفیت نان‌ها بیشتر کار کنیم، چون هنوز برخی از آن‌ها تفکر سنتی دارند و تصور می‌کنند باید حتما کمی جوش شیرین به خمیر اضافه کنند.

مهندس عباس مهدی‌زاده، با بیان این‌که غنی‌سازی مواد غذایی بر اساس نوع آن‌ها انجام می‌شود، گفت: به‌عنوان مثال فرآورده‌های آردی با آهن و اسید فولیک غنی‌سازی می‌شوند. چند سال پیش به‌علت کمبود زیاد آهن و اسید فولیک در جامعه، وزارت بهداشت کارخانه‌ها را مجبور کرد که آردهای خبازی خود را با آهن و اسید فولیک غنی کنند. وی با بیان این‌که نان‌هایی چون لواش، بربری و تافتون جزو نان‌هایی هستند که صد در صد با آهن و اسید فولیک غنی می‌شوند، گفت: در واقع اکنون به جز نان سنگک که نیازی نیست غنی شود، مابقی نان‌ها همگی به‌طور کامل غنی می‌شوند. مدیرکل نظارت بر مواد خوراکی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو، در توضیح آخرین وضعیت پروسه حذف جوش شیرین از گردونه تولید نان‌ها گفت: روی این طرح بسیار کار شده و بیش از ۱۲ سال به‌طول انجامیده است و ادامه هم دارد. اکنون نسبت جوش شیرین در آردها هم بسیار پایین آمده است. چون مردم آگاهی پیدا کرده‌اند و بر کیفیت آرد هم افزوده شده است و خبازی‌ها از بهبوددهنده‌ها در نان‌ها استفاده می‌کنند.

تفکر سنتی نانوایان، مانع حذف کامل جوش شیرین از گردونه تولید نان

مهدی‌زاده افزود: البته میزان جوش شیرین در نان‌ها به صفر نرسیده است اما مقدار آن بسیار کاهش یافته است. هنوز باید با آموزش به نانوایان روی افزایش کیفیت نان‌ها بیشتر کار کنیم، چون هنوز برخی از آن‌ها تفکر سنتی دارند و تصور می‌کنند باید حتما کمی جوش شیرین به خمیر اضافه کنند.

پیشنهاد غنی‌سازی آردهای خبازی با گلوتن

مدیرکل نظارت بر مواد خوراکی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو با بیان این‌که علاوه بر این پیشنهاد می‌کنیم برای افزایش کیفیت نان‌ها از گلوتن استفاده شود، گفت: آردها در فصل‌های متفاوت کیفیت متفاوتی دارند، چون نژاد گندم‌ها متفاوت است و هر گندم در هر استان کیفیت متفاوتی دارد. پیشنهاد می‌دهیم گندم‌ها مخلوط شوند و از نظر ارزش تغذیه‌ای یکسان و به آردی تبدیل شوند که برای تولید نان مناسب است.

وی ادامه داد: میزان پروتیین موجود در آرد برای تولید یک نان خوب باید ۱۰ تا ۱۲ درصد باشد. متأسفانه برخی از آردهای ما نسبت پروتیین‌شان پایین‌تر از ۱۰ است و برای این‌که نان خوبی از آن‌ها تولید شود، ضعیف هستند. به‌گفته مهدی‌زاده گلوتن، پروتیین آرد است و اگر بتوانیم آن را در آردهای ضعیف تقویت کنیم افزایش کیفیت نان را به‌دنبال دارد.

معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت:

افزایش قیمت نان منتفی است

معاون وزیر صنعت گفت: افزایش قیمت نان منتفی است و هیچ بحثی در این خصوص صورت نگرفته است. عباس قبادی در گفت‌وگو با خبرنگار فارس در پاسخ به این سوال که ظاهرا مباحثی در جلسه کمیسیون اقتصادی درباره افزایش قیمت نان صورت گرفته است، گفت: در مورد بارانه گندم و نان بحث‌هایی انجام شد، اما افزایش قیمت نان فعلا منتفی است و دولت برنامه‌ای برای افزایش قیمت نان ندارد. وی در پاسخ به این سوال که آیا بارانه گندم و نان افزایش یافته و یا حذف می‌شود، گفت: در این خصوص باید از ستاد هدفمندی بارانه‌ها سوال کنید.

به گزارش فارس، پیش از این یک عضو کمیسیون اقتصادی مجلس با اشاره به رقابتی شدن بازار گندم و نان به یکی از رسانه‌ها گفته بود: افزایش تک‌بعدی قیمت گندم و آرد موجب شکل‌گیری بازار سیاهی می‌شود که نانوایان به دنبال آن آرد را مستقیما می‌فروشند و صرفه اقتصادی این کار برای آنان بیشتر از فروش نان خواهد بود که برای جلوگیری از چنین رویه‌ای قیمت نان باید افزایش یابد، تا این بازار سیاه به‌وجود نیاید. بنا بر این گزارش چنین اخباری توسط برخی رسانه‌ها باعث ایجاد التهاب در بازار گندم، آرد و نان می‌شود.



عضو کمیسیون کشاورزی، آب و منابع طبیعی مجلس در واکنش به فعالیت فقط ۵۰ درصد از واحدهای تولیدی نان صنعتی، گفت: متاسفانه کاهش سهمیه آرد و نیز عدم پرداخت به موقع تسهیلات، آن هم کمتر از حد مورد نیاز منجر به کاهش حجم تولید نان صنعتی شده است.

علی ایرانپور در گفت‌وگو با خبرنگار خانه ملت، در واکنش به این مطلب که با توجه به این‌که حجم تولید نان صنعتی باید روزانه ۴۵۰ تن باشد، اما متاسفانه به‌علت این‌که ۵۰ درصد از ظرفیت واحدهای تولیدی نان صنعتی خالی شده روزانه شاهد تولید فقط ۲۵۰ تن نان صنعتی در کشور هستیم، گفت: علاوه بر کمبود کارخانه‌های تولید نان صنعتی متاسفانه سهمیه آرد همین تعداد اندک واحدهای تولیدی هم ازسوی مسوولان دولت دهم کاهش یافت که در حال حاضر این امر منجر به کاهش ۵۰ درصد از ظرفیت تولیدی این واحدهای صنعتی شده است.

نماینده مردم مبارکه در مجلس شورای اسلامی، تصریح کرد: پس از قطع بارانه نان سنتی و افزایش قیمت این محصول، گرایش و استقبال جامعه به مصرف نان‌های صنعتی که قیمت پایین‌تری دارند بیشتر شد به‌طوری‌که این روند موجب افزایش کیفیت این نوع نان‌ها در سطح کشور شد.

کاهش حجم تولیدی نان صنعتی در گرو عدم پرداخت به‌موقع تسهیلات

این نماینده مردم در مجلس نهم، با انتقاد از عملکرد ضعیف مسوولان دولت دهم، اظهار داشت: متاسفانه به‌علت عدم پرداخت به‌موقع تسهیلات آن هم کمتر از حد مورد نیاز، حجم تولید نان در واحدهای صنعتی هم کاهش یافت.

میزان ضایعات نان در ایران بیش از ۳۰ درصد است

ایرانپور، با انتقاد از این‌که میزان دورریز نان در ایران بیش از ۳۰ درصد است درحالی‌که کشور ترکیه کمتر از یک درصد ضایعات نان دارد، اظهارداشت: یکی از راهکارهایی که بسیاری از کشورهای صنعتی دنیا و برخی کشورهای خاورمیانه و عربی برای کاهش ضایعات نان و استفاده هرچه بهینه‌تر از آرد و گندم به‌کار می‌برند تولید نان به‌صورت صنعتی است.

نان قوت غالب اکثر افراد جامعه است

وی، با بیان این‌که نان قوت غالب اکثر افراد جامعه است، افزود: با توجه به این‌که پخت نان سنتی هزینه‌های زیادی دارد بنابراین از توجیه اقتصادی مناسبی برخوردار نیست به‌همین جهت تولید نان به‌روش صنعتی علاوه بر این‌که موجب افزایش میزان تولید و کاهش ضایعات می‌شود توجیه اقتصادی بیشتری دارد.

عضو کمیسیون کشاورزی، آب و منابع طبیعی مجلس با تاکید بر این‌که اتحادیه نانوایی و وزارت صنعت، معدن و تجارت باید از این صنعت حمایت موثر و جدی کنند، گفت: مسوولان دولتی باید با فرهنگ‌سازی و اصلاح الگوی تولید و مصرف آرد و نان، افزایش سرمایه‌گذاران در این صنعت، تشکیل زنجیره تولید و تامین مواد اولیه تولید نان و همچنین عرضه ماشین‌آلات به روز آردسازی و تولید نان، در توسعه این صنعت نیز حمایت عملیاتی کنند.

مدیر دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت هشدار داد:

نان حاوی جوش شیرین عامل مهم بیماری‌های غیر واگیر در کشور

مصرف نان حاوی جوش‌شیرین فقط به مشکلات گوارشی ختم نمی‌شود بلکه افزایش فشارخون، مشکلات کلیوی و کبدی و کمبود ریزمغذی‌هایی مانند آهن و کلسیم نتیجه طبخ نادرست نان در نانوایی‌هاست.

به گزارش خبرگزاری فارس زهرا عبداللهی در برنامه عصر خانواده شبکه دو سیما با موضوع سبذ غذایی گفت: خوردن نان خوب است به‌شرط

آن‌که طبق توصیه‌های غذایی و نان مطلوب باشد. ما همواره می‌گوییم در ۵ گروه غذای اصلی گروه نان و غلات در قاعده هرم قرار دارد که سهم عمده غذایی به این نان اختصاص یافته و روزانه ۶ تا ۱۱ واحد از گروه نان و غلات باید مصرف شود.

وی افزود: نسبت به ارزش غذایی، نان واقعا ارزان است و روزانه به ازای هر نفر ۳۲۰ گرم مصرف نان در کشور داریم که ۵۰ درصد انرژی و املاح مورد نیاز هر فرد از جمله ویتامین ب، آهن و کلسیم از طریق نان تامین می‌شود.

عبداللهی در مورد مضرات مصرف جوش‌شیرین در نان گفت: جوش‌شیرین موجود در نان pH معده را تغییر داده و قلیایی می‌کند، در نتیجه موجب اختلالات گوارشی مانند سوء هاضمه و ترش کردن می‌شود.

مدیر دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت سدیم موجود در جوش‌شیرین را عاملی در افزایش فشار خون عنوان کرد و گفت: از طرفی نان حاوی جوش‌شیرین جذب ریزمغذی‌هایی مانند آهن، روی و کلسیم را مختل می‌کند. در عین حال جوش‌شیرین کبد را از بین می‌برد و متابولیت‌های حاصل از تجزیه جوش‌شیرین بار سنگینی را در کبد و کلیه برای دفع تحمیل می‌کند.

وی گفت: مشکلی که اکنون در جامعه برای کمبود آهن و کلسیم داریم به‌دلیل تهیه نان با جوش‌شیرین است.

عبداللهی در مورد نان‌های صنعتی و نقش آن‌ها در سلامت افراد گفت: اگر چه نان صنعتی سالم بوده و ارزش تغذیه‌ای دارد اما این به آن معنا نیست که نان سنتی را کاملا کنار بگذاریم و اگر نان سنتی حاوی سبوس بوده و به درستی تخمیر شود می‌تواند بسیار مطلوب باشد.

عضو کارگروه تخصصی نان گفت: یکی از دستاوردهای این کارگروه پخت نان‌های سنتی مانند سنگگ طبق استانداردهای خاص خود است به‌عنوان مثال نان سنگگ باید با آرد سبوس بیشتری پخته شود و نان‌هایی که معمولا کش می‌آیند و به‌راحتی جویده نمی‌شود معمولا با جوش‌شیرین تهیه شده چرا که نانی که تخمیر می‌شود معمولا عطر و بوی خوبی داشته و ماندگاری مطلوبی دارد. وی نان کم نمک را نانی مطلوب معرفی کرد و گفت: مشکل اضافه وزن، چاقی و بیماری‌های قلبی و عروقی استفاده از نان نامناسب و بدون سبوس است.

عصاره

مخمر توسط

یک شرکت

فناور در

اصفهان

تولید شد

پودر عصاره مخمر توسط یک شرکت دانش بنیان مستقر در شهرک علمی و تحقیقاتی اصفهان تولید شد. روابط عمومی شهرک علمی و تحقیقاتی اصفهان اعلام کرد: عصاره مخمر توسط شرکت «تالی ژن پارس» تولید شده است.

عصاره مخمر (Yeast Extract) یک منبع مغذی است که از سلول‌های مخمر تهیه می‌شود و حاوی مقدار زیادی پروتیین، هیدرات‌های کربن، لیپید، ویتامین و مواد معدنی است. وجود ترکیبات نیتروژنی و ویتامین‌ها به‌دلیل ویژگی‌های مهم تغذیه‌ای، باعث ارزش بالای عصاره مخمر به‌عنوان یک منبع غذایی شده است. این عصاره دارای کاربردهای وسیعی در محیط‌کشت‌های میکروبیولوژی در آزمایشگاه‌های مختلف و صنایع غذایی است.

عضو هیات‌مدیره شرکت تولیدکننده عصاره مخمر درباره این خبر به ایرنا گفت: این محصول در زمان حاضر به شکل پودر و مایع و برای محیط‌های کشت میکروبیولوژیکی تولید شده است.

«کیوان بهشتی مآل» افزود: این محصول به‌شکل نیمه صنعتی تولید و وارد بازار کشور شده است.

وی با اشاره به این‌که عصاره‌های مخمر موجود در بازار کشور، خارجی و بیشتر هندی یا چینی است، تصریح کرد: ما محصول قابل رقابت با نمونه‌های خارجی و با قیمت ۳۰ درصد ارزان‌تر را تولید کرده‌ایم. این کارشناس با بیان این‌که سالانه میلیاردها تومان برای پودرهای محیط‌های کشت میکروبیولوژی در کشور هزینه می‌شود، گفت: نخستین قدم ما برای کم کردن این هزینه‌ها، تولید داخلی و بومی پودر عصاره مخمر بوده است. وی اظهار امیدواری کرد: محصول عصاره مخمر این شرکت در آینده برای استفاده در صنایع غذایی تولید شود.



مسوولان وزارت بهداشت اعلام کردند که به‌عنوان متولی سلامت مردم برنامه‌ای دارند تا مشکل نان بی‌کیفیت از جمله نحوه پخت نان و مصرف جوش‌شیرین را حل کنند.

به گزارش خبرگزاری فارس، مجید حاجی فرجی، رییس انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی در مورد جایگاه نان در سبد غذایی

ایرانیان گفت: نان قوت غالب ما ایرانیان محسوب می‌شود و غذای کاملی حاوی پروتیین، کلسیم، فیبر و مواد غذایی دیگر است که می‌تواند تا حدی ارزش‌های غذایی بدن را تامین کند.

وی ادامه داد: حتی در شرایط بحران هم بهترین ماده‌ای که نیازهای غذایی را تامین می‌کند نان است. کشور ما شاید بیشترین میزان مصرف نان را دارد و به‌طور متوسط سمرانه مصرف نان هر ایرانی بین ۱۵۰ تا ۱۶۰ کیلوگرم در سال است که این میزان مصرف در قشر روستایی کمتر است. حاجی فرجی در مورد نقش وزارت بهداشت در تهیه نان سالم گفت: اگر چه وزارت بهداشت تا قبل از تهیه آرد و نان متولی این مساله نیست اما در سیاست‌های تولید نان کاملا دخیل هستیم و از مرحله تهیه نان در بحث کیفیت، اصلاح ارزش غذایی، سالم بودن نان و غنی‌سازی نان بر عهده وزارت بهداشت است.

وی ادامه داد: سه چهار سالی است به‌دلیل کمبود و فقر آهن در جامعه که عدد بالایی گزارش شده، وزارت بهداشت بر آن شده تا پایه‌ای را برای غنی‌سازی غذا با آهن و روی انتخاب کند که نان به‌عنوان قوت غالب بهترین گزینه است.

به‌گفته این متخصص تغذیه، غنی‌سازی آرد با اسید فولیک و آهن آغاز شده که در برخی استان‌ها به‌دلیل مشکلات تامین و دسترسی، این امر قدری فروکش کرده است ولی بنا داریم با غنی‌سازی نان با آهن و اسید فولیک، مشکلات فقر آهن را کاهش دهیم.

حاجی فرجی در مورد نقش وزارت بهداشت و تعامل آن با وزارت بازرگانی در زمینه تولید نان گفت: طی سسی و چند سال گذشته، کیفیت نان یکی از چالش‌های پیش روی ما بوده است اما به دستور وزیر بهداشت برای ارتقای کیفیت نان، کارگروه تخصصی تشکیل شده که نمایندگانی از وزارت جهاد کشاورزی، صنعت و موسسه استاندارد و غذا و دارو برای بررسی مشکلات حضور دارند.

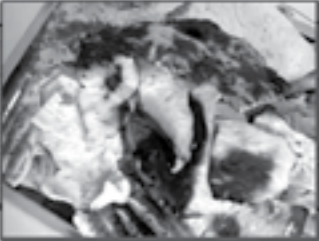
وی گفت: به‌نظر می‌رسد برای ارتقای کیفیت از کشت گندم گرفته تا استفاده از سموم و دفع آفات و حتی تهیه آرد و چگونگی استخراج فیبر و سبوس آن باید وارد عمل شد. حاجی فرجی با مقایسه نان صنعتی نسبت به نان سنتی گفت: اشکال نان سنتی در این است که با شعله مستقیما در تماس است و بسیاری از مواد ریزمغذی آن مانند اسید فولیک بر اثر حرارت مستقیم از بین می‌رود. از طرفی به‌دلیل استفاده از سوخت فسیلی در تهیه نان سنتی، ذرات ریز روی نان می‌نشینند که خود مشکل آفرین است.

رییس انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی توصیه کرد تا برای تهیه نان سنتی از خمیر ترش استفاده شود ولی از طرفی به‌دلیل حجم زیاد تقاضا در شهرهای بزرگ، نانوا زمان کافی برای تهیه خمیر ترش ندارد و مجبور است از جوش‌شیرین استفاده کند. وی گفت: با تلاش‌های وزارت بهداشت در این زمینه، ۵۰ تا ۶۰ درصد مصرف جوش‌شیرین در نانوایی‌ها کم شده اما در شهرهایی مانند تهران این مشکل همچنان وجود دارد.

مسوول کمیته کشوری کیفیت نان در مورد مزایای نان صنعتی گفت: اغلب نان‌های صنعتی جوش‌شیرین ندارند ضمن این‌که این‌گونه نان‌ها از تونل حرارتی رد شده و با شعله مستقیم در تماس نیستند و پس از سرد شدن بسته‌بندی مناسب می‌شوند و شاهدیم که این نان‌ها کیفیت بهتری دارند. حاجی فرجی در مورد مصرف زیاد و مجزای سبوس در خانواده‌ها گفت: یک مدت زمانی به‌دلیل افزایش چاقی و بیماری‌های غیرواگیر مردم فکر کردند که بهتر است سبوس را به تنهایی مصرف کنند در صورتی‌که مصرف زیاد سبوس مخاط معده را از بین می‌برد و مشکلات زیادی به‌وجود می‌آورد. وی گفت: ما خوردن سبوس را به همراه گندم توصیه می‌کنیم آن هم با درصد مشخص، یعنی از ابتدا سبوس از گندم جدا نشود. آرد ۷ درصد سبوس بهترین آرد برای تهیه نان است اما مشکل اینجاست که متاسفانه به دلایل اقتصادی سبوس را از گندم جدا کرده و به‌طور جداگانه می‌فروشند.

	
<div>درحالی که بر اساس جدیدترین آمار فائو تولید گندم دنیا امسال نسبت به سال گذشته ۵۰ میلیون تن افزایش می‌یابد و ۱۷۰ میلیون تن ذخیره برای سال بعد می‌ماند، اما هنوز یک میلیارد نفر شب‌ها گرسنه سر بر بالش می‌گذارند.</div>	
<div>به‌گزارش فارس به نقل از سازمان خوار و بار و کشاورزی ملل متحد (فائو) پیش‌بینی می‌شود امسال تولید جهانی گندم به ۷۰۹/۸ میلیون تن برسد که نسبت به سال گذشته که رقم ۶۵۹/۷ میلیون تن بود، ۵۰ میلیون تن افزایش معادل ۷ درصد افزایش خواهد یافت.</div>	
<div>براساس گزارش فائو میزان ذخایر جهانی گندم نیز امسال به ۸۶۶/۷ میلیون تن می‌رسد که نسبت به سال گذشته ۲۵ میلیون تن افزایش می‌یابد. همچنین میزان مصرفی گندم در جهان ۶۹۱/۴ میلیون تن است و این محصول سالانه ۱۳۹/۵ میلیون تن تجارت جهانی دارد.</div>	
<div>آمار فائو نشان می‌دهد، تولید گندم امسال به اندازه‌ای است که بعد از مصرف جهانی ۱۷۰ میلیون تن برای ذخیره سال بعد باقی می‌ماند.</div>	

خمیر و نان ایرانی



جوش شیرین بلای نان /از بربری لاستیک تا لواش کاغذ سوخته

۱۷ سال است که قانون ممنوعیت استفاده از جوش‌شیرین در تهیه نان در وزارت بهداشت

تصویب شده اما مسوولان در وزارت بهداشت می‌گویند هنوز ۵۰ درصد نانوایی‌ها به‌ویژه در تهران جوش‌شیرینی که بلای نان و جان است را به خورد مردم می‌دهند.

به‌گزارش فارس، جایگاه نان به‌عنوان قوت غالب جامعه ایرانی به قدری است که بیش از دهها مثل و اصطلاح هم در فرهنگ کهن ایرانی وجود دارد. « نان کسسی را آجر کردن» «با هم نان و نمک خوردن» « نان کسسی را بریدن» همگی نشان از ارتباط مستقیم نان با زندگی افراد دارد. شاید نان به‌عنوان ارزان‌ترین و کامل‌ترین غذایی باشد که تا یادمان هست پای ثابت سفره ایرانی بوده و شاید تا ۳۰ سال پیش بیشتر غذاها به‌جای برنج با نان خورده می‌شد. تا گذشته‌های نزدیک خیلی‌ها به نان سوگند یاد می‌کردند و هنگامی که تکه‌ای از آن بر زمین می‌افتاد آن را برداشسته و پس از بوسیدن کناری می‌گذاشتند تا مبادا نادانسته لگد بخورد. هیچگاه نان زاید به‌عنوان زباله دور ریخته نمی‌شد چرا که از دید خیلی‌ها نان برکت سفره بود؛ چیزی که شاید این روزها کم‌رنگ‌تر شده است.

این‌که نان چگونه و از کجا تولید یا اختراع شد چندان مشخص نیست ولی نان قدمتی عصر حجری دارد که انسان‌ها گندم را با سنگ می‌ساییدند، با آب مخلوط کرده و نان می‌پختند.

در نان‌های اولیه تخمیری صورت نمی‌گرفت و این مهم در زمان مصر قدیم اتفاق افتاد. یک روز آشپز فرعون فراموش کرد تا نان فتیر را به موقع پخت کند، خمیر همان‌طور مانده بود و پس از مدتی ترش‌شید و آنگاه که او از آن خمیر ترشیده نان تهیه کرد و با ترس و لرز از عقوبت فرعون به‌خاطر تهیه نان ترش‌شیده نان را به پیشگاه او برد، فرعون و مهمانانش از طعم و مزه این نان خوششان آمد و از آن موقع بود که متوجه شدند اگر به نان، خمیرمایه یا خمیر ترش اضافه شود طعم و مزه آن اصلاح می‌شود. اما اختراع تنور به نام ایرانیان در سرزمین‌های ایران باستان ثبت شده و تا امروز هم کماکان برخی نانوایی‌ها با وجود پخت ماشینی تنور را ترجیح می‌دهند.

زهره عبداللهی، رییس دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت می‌گوید که هر ایرانی روزانه ۳۲۰ گرم و سالانه ۱۵۰ کیلوگرم نان مصرف می‌کند که ۵۰ درصد انرژی و املاح مورد نیاز هر فرد از جمله ویتامین ب، آهن و کلسیم از طریق نان تامین می‌شود به‌شرط آن‌که نانی سالم همراه سبوس و بدون جوش‌شیرین باشد.

جوش‌شیرین یا بلای جان

مصرف جوش‌شیرین در تولید نان‌های سنتی معضلی است که در دو دهه اخیر حل نشده است، چرا که نه‌تنها عاملی در ایجاد بیماری‌های گوارشی است بلکه مانع جذب ریز مغذی‌ها و آهن موجود در غذا است.

از سال‌ها پیش نانواها برای این‌که خمیر نان زودتر ور بیاید و بتوانند سریع‌تر و به تعداد بیشتری نان بپزند، از جوش‌شیرین استفاده می‌کردند چرا که در حالت طبیعی ۳ تا ۴ ساعت تخمیر طبیعی نان زمان لازم است تا خمیر ور بیاید. غافل از این‌که با مصرف جوش‌شیرین تخمیر واقعی انجام نمی‌شود و نان فقط برای مدت کمی ظاهری پف کرده اما سریع کهنه می‌شود.

قانونی که پس از ۱۷ سال هنوز نصفه نیمه اجرا می‌شود

البته وزارت بهداشت،درمان و آموزش پزشکی با توجه به تبعات مصرف جوش‌شیرین که مهم‌ترین آن فقر آهن است از سال ۱۳۷۵ استفاده از جوش‌شیرین در پخت نان را ممنوع اعلام کرد. قانونی که هیچ‌گاه به درستی اجرا نشد و همچنان برخی نانوایی‌ها جوش‌شیرین را به خورد مردم دادند. اکنون بعد از ۱۷ سال کار به جایی رسیده که مسوولان احساس خطر کرده و کمیته کشوری نان برای حل چالشی سی و چند ساله تشکیل داده‌اند. رییس دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت معتقد است با تلاش‌های وزارت بهداشت ۵۰ تا ۶۰ درصد مصرف جوش‌شیرین در نانوایی‌ها کم شده اما در شهرهایی مانند تهران این مشکل همچنان وجود دارد.

وی بر این نکته تأکید می‌کند که جوش‌شیرین موجود در نان pH معده را تغییر داده و قلیایی می‌کند و در نتیجه موجب اختلالات گوارشی مانند سوء هاضمه و ترش کردن می‌شود. در عین حال سبب افزایش فشار خون شده و جذب ریزمغذی‌هایی مانند آهن، روی و کلسیم را مختل می‌کند. در عین حال جوش‌شیرین کبد را از بین می‌برد و متابولیت‌های حاصل از تجزیه جوش‌شیرین بار سنگینی را در کبد و کلیه برای دفع تحمیل می‌کند.

مجید حاجی فرجی، رییس انستیتو تحقیقات تغذیه در مورد استفاده از سبوس می‌گوید از ابتدا باید گندم با هفت درصد سبوس برای نان استفاده شود نه این‌که سبوس را جداگانه به آرد اضافه کنند چرا که این کار نیز تبعاتی برای دستگاه گوارش دارد.

وی در مورد تنور و ماشین‌های پخت می‌گوید: اشکال نان سنتی در این است که با شعله مستقیم در تماس است و بسیاری از مواد ریزمغذی آن مانند اسید فولیک بر اثر حرارت مستقیم از بین می‌رود. از طرفی به دلیل استفاده از سوخت فسیلی در تهیه نان سنتی، ذرات ریز روی نان می‌نشینند که خود مشکل آفرین است.

وی معتقد است که برای تهیه نان سنتی از خمیر ترش استفاده شود ولی از طرفی به دلیل حجم زیاد تقاضا در شهرهای بزرگ، نانوا زمان کافی برای تهیه خمیر ترش ندارد و مجبور است از جوش شیرین استفاده کند. مسوول کمیته کشوری کیفیت نان در مورد مزایای نان صنعتی گفت: اغلب نان‌های صنعتی جوش‌شیرین ندارند ضمن این‌که این‌گونه نان‌ها از تونل حرارتی رد شده و با شعله مستقیم در تماس نیستند و پس از سرد شدن بسته‌بندی مناسب می‌شوند و شاهدیم که این نان‌ها کیفیت بهتری دارند.

اگر چه برخی استفاده از نان صنعتی را توصیه می‌کنند اما ذایقه ایرانی و گران بودن نان‌های صنعتی باز هم سبب می‌شود تا مردم بیشتر به نان های سنتی تمایل داشته باشند. درمان بیماری‌های مختلف از جمله سرطان سالانه هزینه گزافی را به سیستم سلامت کشور تحمیل می‌کند غافل از اینکه پیشگیری بهترین راه حل است که تامین نان سالم می‌تواند یکی از این راه ها باشد.



ارزش غذایی کدام نان بالاتر است؟



بخش قابل توجهی از پروتیین و انرژی مورد نیاز مردم، از نان تامین می‌شود پس بی‌شک تولید و عرضه نان سالم و بهداشتی در حفظ سلامت جامعه موثر خواهد بود. نان‌هایی که از آرد سبوس‌دار تهیه می‌شوند و با خمیرمایه و بدون استفاده از جوش‌شیرین عمل می‌آیند و با حرارت ملایم، یکنواخت و شعله غیرمستقیم می‌پزند، سالم‌ترین نان‌ها هستند.

از ویژگی‌های یک نان خوب می‌توان به برشته بودن آن به‌گونه‌ای که در سطحش سوختگی مشاهده نشود، طعم، مزه و بوی خوشایند و بافت نرم و یکنواخت، اشاره کرد. نان‌هایی که با آرد‌های کامل و سبوس‌دار تهیه می‌شوند، از نان‌های تهیه‌شده با آرد سفید ارزش غذایی بیشتری دارند و مصرف روزانه آن‌ها می‌تواند مقداری از نیاز روزانه بدن به املاح، پروتیین، فیبر و ویتامین‌ها را رفع کند.

تفاوت مهم نان‌ها در میزان سبوس‌گیری آردی است که در تهیه آن‌ها به‌کار می‌رود. بیشترین میزان سبوس‌گیری در آرد نان لواش و کمترین میزان آن در آرد نان سنگک انجام می‌شود. بیشترین نان مصرفی ایرانیان، نان‌های لواش و تافتون است درحالی‌که متاسفانه این نان‌ها ارزش غذایی بالایی ندارند و معمولاً با افزودن جوش‌شیرین و مقدار زیادی نمک تهیه می‌شوند و به‌دلیل کوتاهی مدت زمان تخمیر و پخت، دورریزی و ضایعات زیادی دارند و زیاده‌روی در مصرف این نان‌ها مشکلاتی از قبیل اختلال در جذب املاح و مسمومیت با فلزات سنگین را ایجاد می‌کند. آرد کامل سبوس‌گیری نشده (حدود ۲۵۰ گرم)، حاوی ۴ میلی‌گرم سدیم و ۴۴۴ میلی‌گرم پتاسیم است. یعنی صد به یک به نفع پتاسیم ولی با گرفتن سبوس و افزودن نمک قبل از پخت به خمیر نان، میزان سدیم به ۱۰۲ میلی‌گرم و پتاسیم به ۶۰ میلی‌گرم می‌رسد که همین مساله یکی از عوامل موثر در افزایش فشار خون است. علاوه بر این، میزان آهن موجود در نان کامل، ۶ برابر نان‌های سبوس‌گیری شده است.

نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم نیز که با آرد سبوس‌دار تهیه می‌شوند، ارزش غذایی بالایی دارند و فراوری خمیر این نان‌ها با استفاده از خمیرمایه است و زمان استراحت مطلوب در تخمیر نان و متصاعدشدن گازها از خمیر، باعث می‌شود خمیر کاملاً حجیم شود. خمیرمایه به‌علت شکستن زنجیره‌های بلند نشاسته، هضم نان را برای دستگاه گوارش آسان می‌کند. همه این موارد، به علاوه وجود فیبر بالا در این نان‌ها (گندم سبوس‌دار، جو، چاودار و ...) ارزش تغذیه‌ای آن‌ها را افزایش می‌دهد. برخی مردم مغز این نان‌ها را جدا می‌کنند که این کار درست نیست زیرا مغزی‌ترین قسمت نان همین مغز است. این نان‌های مغذی، ضایعات کمتری نسبت به سایر نان‌ها دارند، به شرطی که تازه مصرف و در شرایط مطلوب نگهداری شوند.

ائتلاف محققان بین‌المللی برای

ساخت نخستین مخمر مصنوعی جهان



یک تیم بین‌المللی از پژوهشگران که بر روی پروژه **Sc2.0** کار می‌کنند برای تولید نخستین نسخه ترکیبی جهان از ژنوم مخمر «ساکارومایسس سرویزیه» با هم همکاری می‌کنند.

به گزارش سرویس فناوری ایسنا در صورت به نتیجه رسیدن این همکاری که در سطح جهانی انجام می‌شود برای اولین بار دانشمندان قادر به ساخت کل ژنوم یک ارگانیسم یوکاریوتی خواهند بود.

تیم‌های مختلفی از دانشگاه‌های انگلستان، آمریکا، چین و هند مسوول ساخت هر یک از کروموزوم‌های مخمر هستند که ژنوم کامل را تشکیل می‌دهند.

دکتر جف بوک، استاد زیست‌شناسی مولکولی و ژنتیک از دانشکده پزشکی دانشگاه جانز هاپکینز، هماهنگ‌کننده اصلی این طرح خواهد بود.

وی در خصوص این طرح گفت: زمانی که این طرح کامل شود، فرصت‌های بی‌ظییری را برای طرح سوالات عمیق در مورد زیست‌شناسی به روشی جدید و جالب ایجاد خواهد کرد.

به گزارش مرکز اطلاعات بیوتکنولوژی، دلیل انتخاب ژنوم مخمر «ساکارومیسسس سرویزیه» برای این پروژه این بود که از شش هزار ژن تشکیل شده است که نسبتاً کوچک هستند و دانشمندان آشنایی بسیار زیادی با آن داشتند. برای تکمیل این پروژه یک مجموعه جدید از نرم‌افزار بیوانفورماتیک و روش‌های مهندسی ژنوم دقیق ایجاد شده و اینها در کنار گونه‌های مخمر مصنوعی با قابلیت بالای رشد و نمو، منبعی در دسترس برای پیشبرد پژوهش‌ها در زمینه‌های متعدد خواهند بود.



در نخست هفتمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت نان عنوان شد،

ضایعات نان در ترکیه

یک درصد است، در ایران بی‌درصد

به‌گزارش ایسنا، سید حمیدرضا میرآفتاب، مدیر طرح توسعه نان‌های صنعتی گفت: فرهنگ‌سازی و اصلاح الگوی تولید و مصرف نان، افزایش سطح فعالیت‌های تجاری و سرمایه‌گذاری، حرکت سازمان‌یافته بخش خصوصی در زنجیره تولید و تامین مواد اولیه تولید نان از جمله اهداف برگزاری هفتمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت نان است.

وی افزود: بسترسازی برای استفاده حداکثری از ظرفیت‌های شرکت‌های داخلی در عرصه ماشین‌آلات و ایجاد بستر تعامل و همکاری‌های بیشتر در صنعت آرد و نان کشور از دیگر اهداف برگزاری این نمایشگاه است.

میرآفتاب ادامه داد: استانداردهای فعالیت‌های تولیدی و تجاری در حوزه آرد و نان، رعایت استانداردهای ملی، رعایت اصل استقلال و عدم وابستگی در تامین ماشین‌آلات، رعایت اصل رویکرد جدی بر صنایع داخلی در جهت بومی‌سازی و رعایت خط تولید و ساخت واحدهای صنعتی از مهم‌ترین رویکردهای این نمایشگاه است.

وی یکی از اهداف هفتمین نمایشگاه نان را فرهنگ‌سازی و اصلاح الگوی تولید و مصرف آرد و نان ذکر کرد و ادامه داد: اهدافی همچون افزایش سطح فعالیت‌های تجاری و سرمایه‌گذاری در صنعت آرد و نان و حمایت از احداث و توسعه واحدهای تولید نان صنعتی در کشور، حرکت سازمان‌یافته 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 در این نمایشگاه پی‌گیری می‌شود.

میرآفتاب رویکردهای نمایشگاه را نیز تشریح کرد و گفت: رویکردهای این نمایشگاه عبارتند استانداردهای 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.

در ادامه این نشست خبری مهدی خان محمدی، رییس کمیته اجرایی نمایشگاه بین‌المللی صنعت نان با انتقاد از عملکرد شرکت بازرگانی دولتی در برگزاری این نمایشگاه اذعان داشت: دوره چهارم و پنجم نمایشگاه نان بسیار بی‌رونق بود و در آن‌ها اقدامات ملی انجام نشد. وی افزود: متاسفانه در ایران کار تولید آرد و نان را به کسانی می‌سپاریم که توان انجام هیچ کاری را ندارند در حالی‌که نان با سلامت مردم به‌صورت مستقیم ارتباط دارد تا جایی‌که ورود افراد غیر متخصص به این بخش می‌تواند در هر واحد نانوايي سلامت ۵۰۰۰ نفر را به خطر بیندازد که این مساله هزینه‌های سنگینی را روی دست دولت و کشور خواهد گذاشت.

خان محمدی در پایان با اشاره به حجم بالای تولید ضایعات نان در کشور خاطرنشان کرد: در کشوری نظیر ترکیه یک درصد نان تولید شده به ضایعات تبدیل می‌شود و این در حالی‌است که ۳۰ تا ۳۳ درصد از نان‌های تولید شده در ایرانی که مردم آن مسلمان هستند به ضایعات تبدیل می‌شود.

استفاده از نان‌های بدون سبوس به دیابت منجر می‌شود

مختص علوم تغذیه وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی با تاکید بر اهمیت استفاده از نان‌های سبوس‌دار، گفت: استفاده از نان‌های بدون سبوس در طولانی‌مدت سبب بروز بیماری‌های قلبی و عروقی و دیابت نوع دو (دیابت غیرژنتیکی) می‌شود. دکتر حامد پورآرام در گفت‌وگو با ایرنا افزود: متاسفانه باور اشتباهی در جامعه رواج یافته و مردم فکر می‌کنند هرچه نان سفیدتر باشد، سالم‌تر است درحالی‌که این‌طور نیست. پورآرام افزود: هم‌اکنون وزارت بهداشت یک کمیته تخصصی تشکیل داده تا بتواند در زمینه کیفیت نان، برنامه‌ریزی کند. وی خاطرنشان کرد کیفیت نان در کشور، مشکل جدیدی نیست و سال‌ها است که با آن روبه‌رو هستیم و موانع زیادی بر سر راه بهبود کیفیت نان در کشور وجود دارد.

این متخصص علوم تغذیه وزارت بهداشت، گفت: هنوز نتوانسته‌ایم برای کیفیت نان، استانداردهای کمی تا براساس آن دستورالعمل مدونی داشته باشیم، در تمام مراحل از مرحله کشت گندم، سمپاشی، برداشت، آرد کردن، مقدار سبوس جدا شده از گندم و سهمیه آرد نانوايي‌ها با مشکلاتی روبه‌رو هستیم. پورآرام با بیان این‌که با رفع مشکلات آن‌ها می‌توان استانداردهای پخت نان را تعیین کرد، یادآور شد سبوس باید در برنامه غذایی روزانه مردم وجود داشته باشد؛ سبوس دارای خواصی مانند بهبود عملکرد دستگاه گوارش، دفع سموم بدن و دفع عوامل سرطان‌زا است و از این طریق به ارتقای سلامت بدن کمک می‌کند.

وی اظهار داشت: اکنون در آرد نان سنگک، هفت تا هشت درصد سبوس آن جدا می‌شود که این رقم در نان لواش به ۱۳ درصد می‌رسد و نان بربری کم‌ترین میزان سبوس را دارد.



دستورالعمل تهیه خمیر نان های سنتی (لواش، تافتون، بربری و سنگک)

دکتر ناصر رجب زاده - متخصص تغذیه

قسمت اول

مقدمه

با توجه به رسالت نشریه خمیرمایه ایران در آموزش و ارائه مطالب کاربردی در جهت ارتقای کیفیت نان کشور، در نظر داریم طی چند شماره آتی این نشریه سلسله مقالاتی در خصوص نحوه تهیه و فرآوری صحیح نان‌های کشور بپردازیم. این مقالات توسط آقای دکتر ناصر رجب زاده؛ متخصص سرشناس علم تغذیه و از برجسته‌ترین کارشناسان کشور در بخش آرد و نان تدوین گردیده و بخشی از مطالب ارائه شده در دوره آموزشی تخمیر برگزار شده در سندیکای خمیرمایه در تابستان ۱۳۹۱ می‌باشد.

دمای پایین‌تری نگهداری شود، می‌توان آن‌را به مدت طولانی‌تر نگهداری نمود. جهت تهیه محصولات تخمیری مثل نان، دمای آرد باید در حدود ۲۵-۲۶ درجه باشد. بدین ترتیب میکرو ارگانیسم‌ها یا خمیرمایه یا خمیر ترش سریع‌تر رشد و تکثیر می‌کنند. به همین جهت با توجه به نوع محصول تولیدی، دمای آرد باید متعادل گردد. مناسب‌ترین دما جهت عملیات بعدی روی آرد، دمای ۲۵-۲۰ درجه سانتی‌گراد است. این شرایط زمانی در زمستان فراهم می‌شود که کیسه‌های آرد یک روز قبل از مصرف در محیط تولید یا نانوا خانه قرار گیرند. در تابستان که هوا بسیار گرم است، دمای آرد افزایش می‌یابد. از طرفی چون محیط نانواخانه گرم می‌باشد، فعالیت میکرو ارگانیسم‌ها (خمیرمایه یا میکروارگانیسم‌های موجود در خمیر ترش) افزایش یافته و تجزیه مواد به‌ویژه پروتئین‌ها زیاد شده و خمیر در مدت زمان کوتاه‌تری رسیده و احتمال وارفتگی آن وجود خواهد داشت. به همین جهت دمای خمیر به‌طریق دیگری منجمله آب مصرفی باید تنظیم گردد.

افزودن آب خیلی سرد در خمیر در شرایط عادی موجب عدم آب‌گیری سریع شده و باعث کاهش قوام و لغزندگی و شل شدن خمیر می‌شود و از طرفی عیوب و نارسایی‌های زیادی را در نان به وجود می‌آورد. باید دقت نمود که دمای آب مصرفی از ۴۵

تولید و عرضه یک نان با کیفیت ماکول و یکسان، مستلزم کیفیت یکنواخت و خوب مواد اولیه، توزین دقیق هر یک از اجزای تشکیل‌دهنده و رعایت اصول فرآیند تهیه، تخمیر و پخت می‌باشد. انتخاب صحیح مواد اولیه، افزودنی‌ها و میزان دقیق مصرف آن‌ها در فرمولاسیون شرط اولیه تولید مطلوب می‌باشد. مواد اولیه و مصرفی در نانواخانه باید دارای ویژگی‌های زیر باشد:

- از طعم و مزه و کیفیت خوبی برخوردار باشد.
- تازه بوده و یا از کیفیت پایینی برخوردار نباشد.
- دارای ویژگی‌های مناسب جهت نان مورد نظر باشد، مثلاً جهت تهیه نان بربری نیاز به آرد ستاره و برای تهیه نان سنگک نیاز به آرد تیره یا کامل با ابعاد مورد نظر می‌باشد.

مراحل مختلف تهیه خمیر

۱- متعادل ساختن دمای آرد

اصولاً آرد، مانند سایر مواد اولیه و افزودنی‌ها قبل از مصرف باید متعادل گردد. دمای آرد تحت تاثیر دمای محیط قرار می‌گیرد. معمولاً دمای آرد در کیسه حدوداً ۲۵-۲۰ درجه بوده که در فصل گرم این دما کمی افزایش می‌یابد. هرچه آرد در



۲۰ نکته کلیدی برای نگهداری نان در منزل

اغلب افراد با اصول نگهداری نان در منزل آشنا نیستند و همواره دغدغه کپک زدن و کهنه شدن نان را دارند. ما بیست نکته کلیدی برای نگهداری و ماندگاری بهتر نان به شما ارائه می‌کنیم. به گزارش خبرگزاری فارس، کپک زدن و یا کهنه شدن از دلایل اصلی دور ریختن نان است. بسیاری از خانواده‌ها به‌ویژه خانواده‌های کارمند برای آن‌که مدت زیادی را در صف‌های طولانی نان صرف نکنند، حجم زیادی نان را در منزل نگهداری می‌کنند اما نگهداری نان هم فوت و فن‌های خاص خود را دارد.

۱. چیدن نان‌های داغ بر روی هم، کپک‌زدگی را تسریع، فساد زدگی را تسهیل و ضایعات نان را تشدید می‌کند.
۲. قبل از سرد شدن کامل نان‌ها، آن‌ها را نباید دسته کرد. نان سرد شده را نیز باید در پلاستیک در بسته گذاشت.
۳. حرارت نان باعث کپک‌زدگی زودرس آن می‌گردد. از دسته کردن نان داغ می‌باید جدا پرهیز نمود.
۴. نان خوب مستلزم داشتن آرد با کیفیت، نانواي خوب و نگهداری صحیح است.
۵. همان‌گونه که بعضی از برنج‌ها پخت خوبی ندارند، آرد نامرغوب نیز پخت خوبی نخواهد داشت.
۶. دادن نان کپک‌زده به گاوها مضر و سرطان‌زا است. در ضمن موجب آلوده شدن شیر آن‌ها می‌شود.
۷. در ایجاد ضایعات نان، مردم ۲۰ درصد، نانوايان ۳۰ درصد و آرد مصرفی ۵۰ درصد تاثیر گذارند.
۸. خرید نان مازاد بر نیاز روزانه، یکی از علل افزایش ضایعات نان است. بایستی از خرید نان اضافی خودداری نمود.
۹. از خوردن نان سبوس‌دار در وعده‌های غذای خود غافل نشوید؛ مصرف نان سبوس‌دار در هر وعده غذایی ۳۰ تا ۴۰ درصد خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی و گوارشی را کاهش می‌دهد.
۱۰. خوردن نان سبوس‌دار مانع از جذب سریع قند و چربی در خون می‌گردد.
۱۱. نان‌های تیره (حاوی سبوس بیشتر) ارزش غذایی بالاتری نسبت به نان‌های سفید و روشن دارند.
۱۲. قرار دادن نان در یخچال، کهنه شدن نان را تسریع می‌نماید.
۱۳. انباشته شدن نان داغ قبل از سرد شدن، باعث تغییر حالت ظاهری، کهنه‌شدگی زودرس، تسریع در کپک‌زدگی، تشدید ضایعات و ایجاد بیماری گوارشی می‌گردد.
۱۴. قبل از سرد شدن کامل، نباید نان را دسته کرد. نان سرد شده را نیز باید در سفره در بسته نگهداری نمود.
۱۵. هنگام خرید نان حتماً یک سفره پارچه‌ای یا پلاستیکی به‌همراه داشت.
۱۶. نانی که پس از سرد شدن با سفره حمل و نگهداری شود، مطبوع‌تر و ماندگارتر خواهد بود.
۱۷. هر چه سبوس آرد بیشتر، ارزش غذایی آن نیز افزون‌تر و هر چه سبوس آرد کمتر، ارزش غذایی آن نیز کمتر و کیفیت نان نیز پایین‌تر خواهد بود.
۱۸. بین حرارت، رطوبت و کپک زدگی رابطه مستقیم وجود دارد؛ در نتیجه نان‌هایی که به‌صورت داغ بر روی هم دسته شوند، محیط مناسبی را برای فساد میکروبی و کپک‌زدگی فراهم می‌سازد.
۱۹. آرد حاصل از گندم تازه و نارس، باعث تولید نان‌های سفت و بدهضم خواهد شد.
۲۰. نان خوب نانی است که آرد آن خوب، خمیر آن تخمیر شده، نانوايش ماهر و مصرف‌کننده آن واقف به اصول نگهداری صحیح باشد.

جهت دریافت آرشیو نشریه خمیرمایه ایران
به وب سایت سندیکا مراجعه نمایید:
www.iranyeast.com



درجه سانتی‌گراد تجاوز ننماید، زیرا میکرو ارگانسیم‌های موجود در خمیرمایه یا خمیر ترش تا حدودی صدمه دیده و یا رشد و تکثیر آن‌ها کند می‌شود.

۲- الک کردن

به‌منظور دستیابی به کیفیت مطلوب محصول یا نان ماکول، آرد باید قبل از مصرف الک گردد. ممکن است هم‌زمان با کیسه‌گیری و یا در طی نگهداری، ناخالصی‌هایی مثل نخ، کاغذ، قطعات کوچک چوب، فلز و یا حشرات و بقایای آفات و فضولات وارد آرد شده که می‌بایست از طریق الک کردن جدا گردند. ممکن است آرد به‌دلیل دارا بودن رطوبت بالا و یا نگهداری در شرایط نامساعد، بهم چسبیده و تا حدودی به‌صورت کلوخه درآید.

در صورت مصرف، اجزای تشکیل‌دهنده چنین آردی به‌راحتی از یکدیگر جدا و باز نشده، بنابراین آبرگیری و یا بازدهی خمیر کاهش می‌یابد و از طرفی انرژی مصرفی جهت تهیه و آماده‌سازی خمیر حاصل از آرد کلوخه شده، افزایش و زمان تشکیل و رسیدن خمیر طولانی‌تر می‌شود. از طریق الک کردن، آرد به‌راحتی هوادهی شده و اکسیژن بیشتری وارد آن شده، در نتیجه میکرو ارگانسیم‌های موجود در خمیر ترش و یا باکتری‌های تولیدکننده اسید استیک رشد بیشتری پیدا می‌کنند و از طرفی حجم و سطح آرد افزایش می‌یابد. شکل ۱ این مطلب را به‌خوبی نشان می‌دهد.



از طریق الک کردن می‌توان به اهداف و موارد مورد اشاره در ذیل دست یافت:

- جدا سازی ناخالصی‌ها و مواد خارجی حشرات و آفات احتمالی موجود در آرد.
- هوادهی آرد (اکسیژن بیشتری در اختیار اجزای تشکیل‌دهنده آرد قرار می‌گیرد).
- جداسازی ذرات بهم چسبیده آرد و در نتیجه افزایش سطح آن‌ها.
- برطرف نمودن نسبی بو و نا، ناشی از فعالیت کپک‌ها و باکتری‌ها.
- افزایش آبرگیری و افزایش بازدهی خمیر.
- تکثیر مخمرها و باکتری‌های خمیر ترش.

- کاهش رطوبت آرد به‌مقدار کم. مشخصات الک:

الک مورد استفاده با توجه به نوع آرد مصرفی تعیین و مشخص می‌گردد. به‌هر صورت الک آرد باید بتواند به‌راحتی ناخالصی‌ها و مواد خارجی را جدا کند.

۳- آرد مصرفی

نوع آرد بر اساس نوع نان تولیدی مشخص و تعیین می‌گردد. براساس بررسی‌های انجام شده، آرد مصرفی جهت تهیه نان لواش و تافتون، نوع سبوس گرفته با درجه استخراج ۸۶/۵ درصد و برای نان بربری، نوع سستاره با درجه استخراج حدود ۸۱ درصد می‌باشند. جهت تهیه نان سنگگ آرد تیره و یا کامل می‌تواند نان ماکول تری را تولید کند.

۴- جا افتادن و رسیدن آرد

آردهای تهیه شده از گندم تازه برداشت شده داخلی، اغلب از کیفیت پایین نانوائی برخوردار بود و چنانچه نان از آن‌ها تهیه شود، کیفیت مطلوبی را نخواهد داشت. آردهای تازه برداشت شده را می‌توان به‌مدت حدود سه هفته نگهداری نمود و یا آن‌را بر اساس اصول صحیح هوادهی کرد. در اثر این امر پروتیین یا گلوتن آرد سفت شده و کیفیت نان تولیدی بهبود می‌یابد. چنانچه مقدار ۶-۴ گرم ویتامین ث (آسکوربیک اسید) را در آب خمیر حل نمود و آن‌را به آرد جهت تهیه خمیر اضافه نماییم، کیفیت خمیر و نان حاصل از آن بهبود می‌یابد.

۵- متعادل ساختن دمای آب

آب مورد مصرف در خمیر باید از نظر دما متعادل باشد، زیرا از طریق دمای آب مصرفی، می‌توان دمای مورد نظر و مطلوب خمیر را تنظیم نمود. آب برخلاف آرد به‌آسانی گرم شده و گرمای خود را به‌راحتی به اجزای تشکیل‌دهنده خمیر می‌دهد. در طی فرآیند تهیه و آماده‌سازی خمیر، تبادل حرارتی بین آب و آرد صورت می‌گیرد که بر اساس فرمول زیر محاسبه می‌شود:

دمای آرد - ۲ × دمای مورد نظر خمیر = دمای آب مصرفی

مثال:

دمای مورد نظر خمیر	۲۸°C	۳۰°C	۳۲°C	۲۵°C
دمای آرد	۲۸ × ۲ = ۵۶	۳۰ × ۲ = ۶۰	۳۲ × ۲ = ۶۴	۲۵ × ۲ = ۵۰
دمای آب	۱۶°C	۱۸°C	۲۰°C	۱۸°C
	۴۰°C	۴۳°C	۴۴°C	۳۳°C

اصولا در روش غیر مستقیم تهیه خمیر چون از مخمر استفاده می‌گردد، محاسبه دمای آب مصرفی بر اساس فرمول زیر صورت می‌گیرد:

دمای مخمر - دمای آرد - ۳ × دمای مورد نظر خمیر = دمای آب مصرفی

۶- مقدار آب مصرفی

درجه سختی و املاح موجود در آب نقش مهمی را در آبرگیری یا بازدهی خمیر ایفا می‌کند.

- تعریف بازدهی خمیر

خمیر حاصل از ۱۰۰ کیلوگرم آرد را بازدهی خمیر می‌نامند. هرچه خمیر شل‌تر تهیه و حاوی سبوس بیشتری باشد، آب بیشتری جذب کرده و بازدهی خمیر آن بیشتر خواهد بود. مثال: بازدهی عملی خمیر نان سنگگ حدود ۲۰۳ درصد

می‌باشد. یعنی ۱۰۰ کیلوگرم آرد سنگگ می‌تواند ۱۰۳ لیتر آب جذب کند. درحالی‌که بازدهی علمی خمیر نان بربری حدود ۱۷۹ درصد یعنی ۱۰۰ کیلوگرم آرد بربری می‌تواند ۷۹ لیتر آب جذب نماید. حال آن‌که بازدهی علمی نان لواش در حدود ۱۷۰ درصد یعنی ۱۰۰ کیلو آرد لواشی می‌تواند ۷۰ درصد آب جذب کند. البته بازدهی خمیر تحت تاثیر بسیاری از عوامل منجمله نوع آرد، دانه‌بندی، مواد افزودنی، نحوه تهیه خمیر و ... قرار می‌گیرد. به‌طور کلی با افزایش درجه سختی آب، آبرگیری زیادتر می‌شود. آب نیمه سخت تا نسبتا سخت با درجه ۱۸-۸ آلمانی، موجب افزایش آبرگیری یا بازدهی خمیر شده که با کاهش درجه سختی بازدهی خمیر کاهش می‌یابد.

۷- دمای محیط

دمای محیط روی دمای سطح خمیر، دمای تغار، دمای میز کار و ... اثر می‌گذارد.

قاعده کلی در این زمینه وجود دارد:

در فصل سرما، دمای آب باید بیشتر و در فصل گرما، دمای آب مصرفی باید پایین‌تر باشد.

۸- مقدار خمیر

چنان‌چه مقدار خمیر کمی تهیه گردد، سطح نسبی آن بیشتر خواهد بود. به‌همین جهت چنین خمیرهایی به‌دلیل تماس و تبخیر رطوبت، گرمای بیشتری را از دست می‌دهند. قاعده کلی در این زمینه وجود دارد:

خمیرهایی که از نظر مقدار در حد کمی هستند، باید در دمای بالاتری تهیه شوند.

۹- نمک طعام مصرفی

مقدار نمک طعام مصرفی به املاح موجود در آب (درجه سختی آب)، درجه استخراج آرد و نوع نان، مدت زمان تخمیر، روش تهیه خمیر و بسیاری از عوامل دیگر بستگی دارد. مصرف نمک طعام در حد معقول موجب تشکیل و گسترش بهتر گلوتن (پروتیین آرد گندم) و خمیر شده و بازدهی خمیر را افزایش می‌دهد.

بهتر است قبلا نمک در آب مورد مصرف حل و سپس جهت تهیه خمیر به آرد اضافه گردد. مقدار نمک مصرفی در تهیه انواع نان بین ۱/۸-۰/۸ درصد نوسان دارد. با افزایش درجه استخراج آرد مقدار نمک طعام مصرفی کاهش و با کاهش درجه استخراج میزان آن افزایش می‌یابد. به‌عنوان مثال مقدار نمک طعام مصرفی در تهیه نان سنگگ ۱/۱-۰/۶ درصد (که بیشترین مقدار نمک در فصل گرم تابستان مصرف می‌شود) و برای نان لواش و تافتون ۱/۸-۱/۱ درصد می‌باشد (در فصل گرما از مقدار بیشتر نمک طعام استفاده می‌شود).

حال آن‌که مقدار نمک طعام مصرفی در تهیه نان بربری که از آرد روشن‌تری استفاده می‌گردد، در مقایسه با سایر انواع آرد مصرفی در تهیه نان، بیشتر بوده و بین ۱/۸-۱/۴٪ نوسان دارد. مقدار مصرف نمک طعام جهت تهیه نان بربری در تابستان تا ۱/۸ درصد توصیه می‌شود.

۱۰- مخمر یا خمیرمایه مصرفی

جهت پوک کردن خمیر باید از مخمر نانوائی (خمیرمایه) استفاده نمود. مقدار خمیرمایه مصرفی به عوامل مختلفی منجمله نوع مخمر، نوع محصول، نوع آرد، نحوه زدن و روش تهیه خمیر،



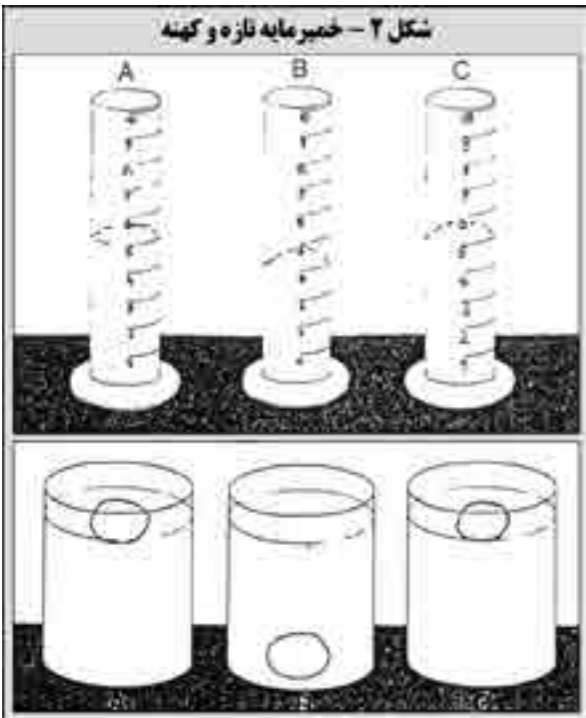
درجه استخراج آرد، دمای مواد اولیه، دمای محیط قوام خمیر، مدت زمان استراحت خمیر، نوع مخلوط کن و ... بستگی دارد. هرچه میزان مصرف خمیرمایه بیشتر باشد، خمیر در مدت زمان کوتاه‌تری می‌رسد.

مقدار خمیرمایه مصرفی در نان‌های مختلف نوسان زیادی داشته و بین ۶۰۰-۱۰۰ گرم (به‌ازای هر ۱۰۰ کیلو گرم آرد) متغیر بوده و بستگی زیادی به دمای محیط (فصول سال) دارد.

مصرف زیاد خمیرمایه موجب کوتاه شدن زمان استراحت خمیر می‌شود. در صورتی‌که مخمر زیادی مصرف شود، مواد غذایی موجود در خمیر در زمان کوتاه‌تری مصرف می‌گردد. در صورتی‌که دمای محیط و خمیر پایین باشد، باید از خمیرمایه کمتری استفاده شود. اصولا در دمای کمتر از ۲۵-۲۱ درجه سانتی‌گراد تخمیر به‌صورت عادی و طبیعی صورت می‌گیرد. در دمای کمتر از ۳۰-۲۶ درجه سانتی‌گراد، تخمیر روان و نسبتا سریع انجام می‌گیرد. معمولا دمای بیش از ۳۰ درجه سانتی‌گراد تخمیر خیلی سریع و در مدت زمان کوتاهی انجام می‌گیرد. معمولا دمای خمیر در فصل گرما در نانوآخانه می‌تواند به حدود ۵۰ درجه سانتی‌گراد افزایش یابد. شایان ذکر است که دمای مغز خمیر در حد پایین‌تری قرار دارد. هرچه دما از ۵۵ درجه سانتی‌گراد بیشتر باشد، خمیرمایه بیشتر صدمه می‌بیند که از طریق دمای آرد، آب مصرفی و دمای محیط می‌توان دمای خمیر را کنترل نمود.

کیفیت خمیرمایه

- خمیرمایه نانوائی باید قدرت تولید گاز زیادی را داشته باشد.
- خمیرمایه مصرفی باید ویژگی‌های خوبی را در طی نگهداری از خود نشان دهد.
- خمیرمایه نانوائی نباید طعم و مزه و بوی محصول را تحت تاثیر منفی قرار دهد.
- خمیرمایه مصرفی باید روی تشکیل مواد معطر اثر مثبتی





داشته باشد. جهت پی بردن به کیفیت خمیرمایه می توان آزمایشات مختلفی را روی آن انجام داد:
- سه بار ۱۰۰ گرم آرد را توزین کرده و به هر کدام ۶۵ میلی لیتر آب و به ترتیب به یک نسبت خمیرمایه هایی که به مدت های متفاوتی نگهداری شده را به آن اضافه می نمایند تا خمیر یکسانی تهیه گردد. سپس آن را به ۲ قسمت مساوی تقسیم کرده و هر نیمه را در یک لیوان قرار می دهند. ملاحظه می شود که خمیرمایه تازه و یا خمیرمایه ای که از نوع خیلی فعال می باشد، خمیر آن سریع تر بالا می آید. نیم دیگر هر یک از خمیرمایه های تهیه شده را می توان در سه ظرف شیشه ای که آب آن دمای حدود ۳۲ درجه سانتی گراد است، قرار داد. ملاحظه می گردد که هر سه خمیر ابتدا در ته ظرف قرار می گیرند. پس از چند دقیقه آن خمیری که زودتر به سطح مایع می آید، خمیرمایه تازه بوده و فعالیت آن بیشتر می باشد.

خمیر ترش

تعریف: خمیر ترش خمیری است که میکرو ارگانیسم های موجود در آن (به عنوان مثال باکتری های اسید لاکتیک و مخمرها) از خمیری که ترش شده است، به دست آید (به عبارت دیگر فرآیند تخمیر در آن انجام شده است). این میکرو ارگانیسم ها می توانند پس از افزودن فرآورده های غلات و آب، سریع رشد کرده و تولید اسید بنمایند (به عبارت دیگر باکتری های تولید کننده اسید لاکتیک و اسید استیک قادرند این دو اسید را تولید نمایند).

قسمتی از خمیر ترش به عنوان مایه (Leavening) برای درست کردن خمیر ترش به کار می رود. خمیر ترش می تواند اثرات مختلفی را به شرح زیر حاصل نماید:

- موجب تورم بیشتر محتویات آرد گردد.
- باعث تشکیل مواد معطر و مشتقات آن گردد.
- تولید اسید نموده که موجب فرم پذیری بهتر خمیر می گردد.
- باعث تنظیم و کنترل تجزیه آنزیمی محتویات آرد شود.
- باعث بهبود و نگهداری بهتر و یا ماندن بیشتر نان گردد.
- موجب نگهداری بیشتر نان از نظر آلودگی و فساد شود و کپک زدگی نان را به تاخیر اندازد.

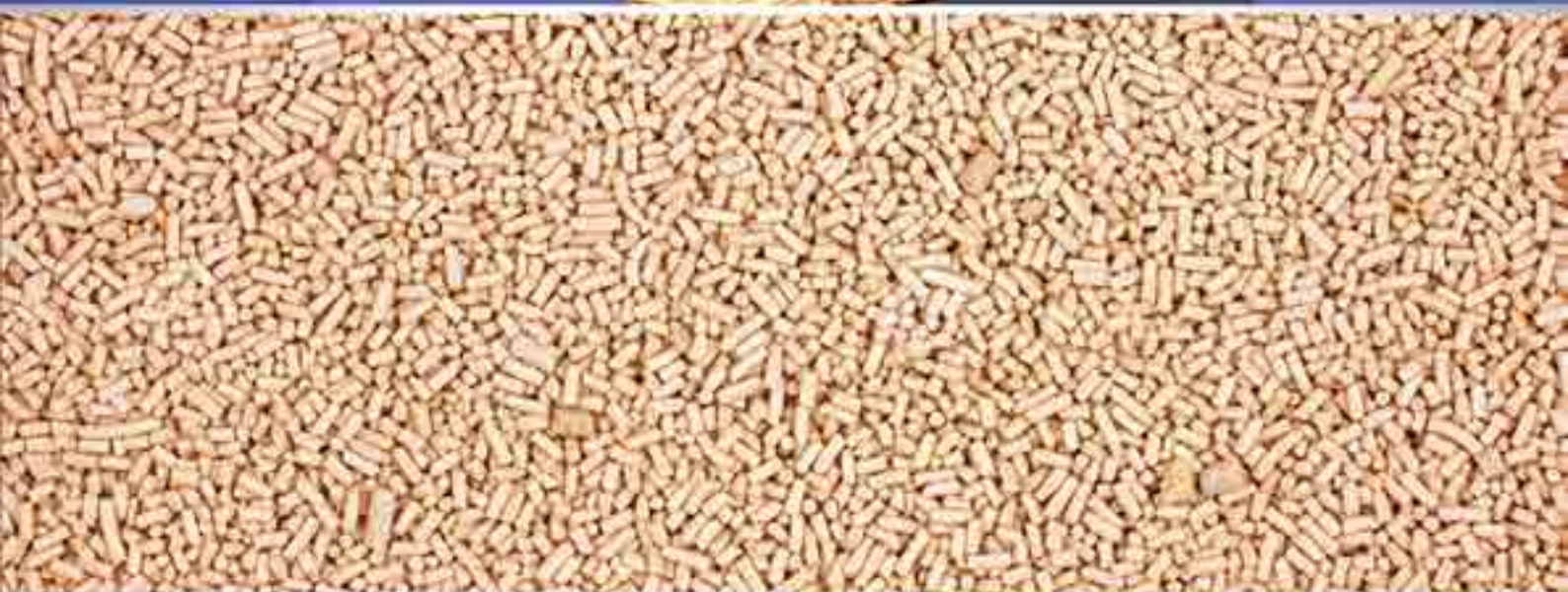
به طور کلی باکتری ها می توانند در کنار مخمر یا خمیرمایه نانوائی به حیات خود ادامه داده و باعث پوکی بیشتر خمیر گردند.

مایه

مایه در نانوائی به عنوان نطفه عمل کرده و موجب پوک شدن خمیر شده و علاوه بر آن ایجاد مواد معطر و طعم دهنده کرده و مزه نان را مطلوب و خوشایند می کند.
مایه را می توان از مغز خمیر ترش (خمیر کاملاً رسیده و ورآمده) برداشت نمود.



کیفیت نان در گرو مصرف خمیر مایه



خمیر مایه چیست؟

خمیر مایه گیاهی است تکسلولی و در اصل نوعی قارچ با نام علمی *Saccharomyces cerevisiae* است که در تمام دنیا از ارگان اصلی تولید نان و مهم ترین عامل در به عمل آمدن خمیر نان می باشد. خمیر مایه در انواع مختلف تولید می شود که در ایران عمدتاً در سه نوع خمیر مایه ناز، خمیر مایه خشک فعال و خمیر مایه خشک فوری تولید و به بازار ارایه می گردد.

مزایای خمیر مایه:

- خمیر مایه منبع غنی از ویتامین ها و نامسکن کننده بخشی از آنزیم ها و ریز مغذی های مورد نیاز بدن می باشد.
- خمیر مایه عامل تخمیر و منشاء عطر و طعم نان می باشد.
- خمیر مایه باعث از دیگ جذب مواد مغذی و افزایش هضم و جذب می گردد.
- خمیر مایه احیا کننده ویتامین ها و آزاد کننده املاح آرد است.
- خمیر مایه باعث حفظ pH لازم محیط و نخریب اسید فتیک می گردد.
- خمیر مایه باعث افزایش گیل دهی خمیر، کاهش ضایعات و مانع فطیر شدن نان می گردد.
- خمیر مایه بر روی پروتئین گلوتن آرد موثر بوده و باعث تغییرات پهنه در کیفیت نان می گردد.
- خمیر مایه بعضی از اسیدهای آمینه ضروری را به آرد اضافه می کند.
- خمیر مایه ماندگاری نان را افزایش و سفتی آن را مرتفع می سازد و باعث کاهش فساد نان می گردد.



سندیکای تولیدکنندگان خمیر مایه ایران

www.iranyeast.com