

خمیر و نان ایرانی

مجموعه آموزشی - تخصصی نان و آردان ۱۳۹۳
سید مرتضی روحانی و همکاران - انتشارات آردان



نگرانی مسوولین دلسوز از وضعیت نان

اطلاع‌رسانی و پیگیری‌های وسیع از طریق سازمان‌های ذیربط برای جلوگیری از مصرف جوش‌شیرین در قوت قالب مردم یعنی نان، علیرغم ایجاد افزایش حساسیت عمومی نسبت به این معضل و بهبود نسبی وضعیت نان کشور، متأسفانه هنوز منتج به نتیجه مطلوبی نشده و روندی مورد انتظار در کاهش جدی مصرف جوش‌شیرین و استفاده از خمیرمایه به‌منظور تولید نان سالم در کشور نظیر همه ملل دنیا مشاهده نمی‌گردد.

این واقعیت تلخ موجب شده که برخی از مسوولین محترم کشوری از این نابسامانی و اجحاف در حق مردم و آسیب‌های وارده به آنان به تنگ آمده و زبان اعتراض برآورده‌اند، که امید است این مردان متعهد و مسوولیت‌پذیر که برای سلامت مردم خود پا به میدان گذاشته‌اند بتوانند طرحی را برنامه‌ریزی و اجرا نمایند تا نان مردم از این دایره معیوب و مخرب خارج شود.

فرمایشات استاندار محترم تهران و همچنین مدیرکل محترم استاندارد تهران پرده از واقعیت تلخی بر می‌دارد که سال‌هاست دلسوزان سلامت جامعه سعی در رساندن آن به گوش مسوولین داشته‌اند و با عدم توجه کافی روبه‌رو گشته‌اند. استاندار تهران با اشاره به این‌که "درصد بالایی از نان لواش را جوش‌شیرین تشکیل می‌دهد" دقیقاً به همان نکته‌ای اشاره می‌کند که مدت‌هاست توسط متخصصین تغذیه بر آن تأکید شده و بارها از طریق رسانه‌های مختلف از جمله نشریه خمیرمایه با ارایه مدارک علمی عنوان گردیده که نان لواش تعریف علمی نان را به دلایل متعدد ندارد و مصرف آن در سفره ایرانی ارمغانی جز بیماری‌های متعدد متابولیک ندارد.

مدیرکل محترم استان تهران نیز با اشاره بیشتری به جزییات معضل نان تهران، خبر از مصارف تا ۷۸ درصدی مصرف جوش‌شیرین در نان پایتخت می‌دهد و آمارش انسان را به این تفکر وا می‌دارد که اگر اوضاع نان پایتخت که زیر ذره‌بین است، به این صورت است وای به حال مردم شهرستان‌های محروم و دورافتاده!

با این حال، همین‌که مسوولینی در مصدر کار قرار گرفته‌اند که با صداقت به این ارقام فاجعه‌بار اشاره می‌کنند و نگرانی وضعیت غذای اصلی مردم کشور و دغدغه سلامت جامعه را دارند را باید به فال نیک گرفت و به امید عزم و همتی همگانی از سوی مسوولین دلسوز کشور برای ریشه کن کردن این معضل قدیمی کشور عزیزمان، چشم انتظار ماند.



آنچه در این شماره می‌خوانیم:

- ۳ سرمدالله
- ۴ انبار صنعتی
- ۸ گزارش (اثرات مثبت خمیرمایه در مصرف نان سبکی)
- ۱۰ در استان‌ها
- ۱۳ با رسانه‌ها
- ۲۰ مقاله (مسئله کنترل تهیه خمیر نان‌های سبکی و بسته‌بندی)



زیر نظر:

دبیر ستدیگا، مهندس مجید پارسایی

مشاور علمی:
مهندس محمود گیاهی

تحریریه:
مهندس کاوه احرار

گرافیکست و صفحه‌آرا:
امین عارف‌نیا

امور پشتیبانی:
میرحامد فتاحی

تیراژ:
۲۰۰۰ جلد

چاپ:
اسری

با تشکر از:
دکتر ناصر رجب‌زاده
و کلیه عزیزانی که ما را
در تهیه این شماره یاری نمودند.



به آگاهی خوانندگان گرامی می‌رسانیم نظر به این‌که مطالب، آمار و ارقام و نقطه نظرهای گوناگون که در مقاله‌ها و گزارش‌های نشریه خمیرمایه ایران ارایه می‌شود، آرا و دیدگاه‌های نویسنده و یا مترجم آن مقاله است. امکان دارد یا 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.

یا سہاس فراوان
تحریریه نشریه خمیرمایه ایران

نشانی: تهران - خیابان سعادت آباد
پایین تر از نایب - خیابان سی و یکم
پلاک ۱۶ - طبقه اول - واحد ۲
تلفن: ۸۸۶۸۳۹۰۹ تلکس: ۸۸۶۸۳۷۴۵
http://www.iranyeast.com
E-mail: iran_yps@yahoo.com



جلسه مشترک هیات مدیره سندیکای تولید کنندگان خمیرمایه وانجمن اتانول

جلسه مشترک هیات مدیره سندیکای تولید کنندگان خمیرمایه و انجمن اتانول برای ایجاد هماهنگی و اندیشیدن تمهیدات لازم برای مقابله با بحران ملاس (ماده اولیه دو صنعت) با حضور نمایندگان شرکت های تولید اتانول و خمیرمایه؛ آقایان استادی، گیاهی، احتشامی، لونی، فیروزه نئی، دیداری، آزدو، کمائی و اسدی در تاریخ ۱۳۹۲/۰۷/۱۰ در محل دبیرخانه سندیکا برگزار گردید.

در ابتدا با توجه به وضعیت فعلی ملاس، پیشنهاد برگزاری مرتب جلسات مشترک برای هماهنگی در جهت رفع بی ثباتی بازار مطرح گردید و مورد توافق طرفین قرار گرفت. آقای مهندس احتشامی مدیرعامل شرکت خمیرمایه و الکل رازی نیز آمادگی این شرکت برای فروش مستقیم ملاس مازاد بر مصرف توسعه نیشکر به اعضای ۲ انجمن را در راستای حل این مشکل اعلام کرد. سپس آقای دکتر استادی اطلاعات جامع در خصوص نحوه واردات ملاس از روسیه به حضار ارایه نمود.

همچنین مقرر شد واردات ۱۰ هزار تن ملاس از پاکستان از طریق بندر امام با ارایه اطلاعات لازم توسط آقای دکتر استادی صورت گیرد و آقای کمائی از شرکت تقطیر خراسان مامور مذاکره با یکی از شرکت ها جهت استفاده از مخازن برای انبار کردن ملاس تحویلی گردید. همچنین مقرر شد این واردات از طریق شرکت بازرگانی اتانول به نمایندگی آقای اسدی صورت پذیرد. در ادامه آقای مهندس دیداری مدیرعامل شرکت جنوب اتانول پیشنهاد عضویت اعضای سندیکای خمیرمایه در شرکت بازرگانی اتانول ایران را مطرح کرد و مقرر شد در صورت پذیرش این پیشنهاد توسط تولید کنندگان خمیرمایه اقدامات لازم جهت اصلاح اساسنامه این شرکت صورت پذیرد. در پایان نیز آقای مهندس لونی؛ مدیرعامل شرکت پاک مایه کرمانشاه اطلاعاتی در خصوص نحوه واردات ملاس نیشکری از کشور عراق به حضار ارایه نمود.

برگزاری دوره آموزشی

مهندسی زیست فرآیند و فناوری تخمیر

(بیوتکنولوژی صنعتی)

دوره آموزشی مهندسی زیست فرآیند و فناوری تخمیر (بیوتکنولوژی صنعتی) توسط گروه آموزش شرکت خمیرمایه و الکل رازی در بهمن ماه سال جاری برگزار خواهد شد.

سرفصل مطالبی که در این دوره آموزش داده خواهد شد شامل: میکروبیولوژی عمومی، انتخاب و بهبود سویه های صنعتی، واکنش های شیمیایی و استوکیومتری آن ها، فرمولاسیون محیط کشت، استریلیزاسیون، تلقیح، سینتیک رشد و تولید متابولیت ها، انواع فرایندهای تخمیری، طراحی فرایند، افزایش مقیاس و مدل سازی می باشد.

این دوره به مدت ۴۰ ساعت طی ۵ روز زیر نظر اساتید متخصص در محل مرکز آموزش شرکت خمیرمایه و الکل رازی برگزار خواهد شد.

علاقتمندان می توانند جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره تلفن ۲۴۳۱۱۷۳-۰۶۱۱ تماس حاصل فرمایند.

سمت های جدید

رییس هیات مدیره

سندیکا

خانم مهندس پروین رضایی، رییس هیات مدیره سندیکای تولید کنندگان خمیرمایه ایران و مدیرعامل پیشین شرکت پاک مایه کرمانشاه، به عنوان مدیرعامل و رییس هیات مدیره منطقه ویژه زاگرس اسلام آباد غرب برگزیده شد. وی همچنین در انتخابات اتاق صنعت و معدن استان کرمانشاه به عنوان نایب رییس این تشکل انتخاب شد. وی پیش از این و از شهریورماه سال جاری نیز به سمت ریاست انجمن صنایع غذایی استان کرمانشاه منصوب گردیده بود.

برای ایشان در مسوولیت های جدیدشان آرزوی موفقیت داریم.



ورود گسترده دلان به بازار ملاس / خطر خروج خمیرمایه از نان تولیدی

دبیر سندیکای تولید کنندگان خمیرمایه از ورود گسترده دلان به بازار ملاس چغندری و نیشکری خبر داد.

مجید پارسیبی در گفت وگو با ایسنا، توضیح داد: مهر ماه هر سال مصادف با شروع فعالیت کارخانه های قند و شکر و تولید محصولات اصلی و جانبی این کارخانه ها است. یکی از محصولات جانبی این کارخانه ها ملاس چغندری و نیشکری است که به عنوان ماده اولیه در تولید خمیرمایه مورد استفاده قرار می گیرد.

وی افزود: در سال گذشته متاسفانه دلال ها و واسطه ها به این بازار ورود کرده و با خرید ملاس تولیدی از کارخانه های تولید کننده به قیمت هر کیلوگرم ۱۵۰۰ ریال، آن را احتکار کرده و به تولید کنندگان خمیرمایه که درگیر مشکلات متعددی هستند، هر کیلوگرم ۷۵۰۰ ریال فروختند. امسال نیز متاسفانه علی رغم تغییرات بنیادی در شرایط حاکم بر مسایل اجتماعی و سلامت مردم، مجددا دلال ها به این بازار رو آورده و با مراجعه به تولید کنندگان ملاس قصد تکرار سناریوی سال گذشته را دارند.

وی گفت: سود کلان حاصل از این واسطه گری و دلال بازی مستقیما به جیب دلان و دود آن به چشم مردمی می رود که نان سفره شان نه با خمیرمایه که با جوش شیرین تهیه می شود. افزایش کاذب چند صد درصدی ملاس نهایتا منجر به افزایش هزینه تولید و تعطیلی کارخانه ها و بیکاری کارگران شاغل در این بخش و نهایتا استفاده مجدد نانوایان از جوش شیرین می شود که کاهش آن در نان کشور حاصل سال ها فرهنگ سازی و خون دل خوردن بخش های زیادی از نهادها و ارگان ها بود.

دبیر سندیکای تولید کنندگان خمیرمایه گفت: سندیکای تولید کنندگان خمیرمایه با انعکاس مراتب به مراجع ذی ربط و مسوولان هشدار می دهد که تکرار سناریوی گذشته و ایجاد رانت برای دلان در تقابل با سلامت مردم و جامعه و سنگ اندازی در تولید ملی است. این در حالی است که تولید کنندگان خمیرمایه آماده خرید ملاس تولیدی کارخانه های قند و شکر بوده و به صورت شفاف حاضر به تعامل و همکاری با آنان هستند و تاکید بر خرید ماده اولیه از تولید کنندگان داشته و تصمیم به خرید از دلان ندارند.

پارسیبی عنوان کرد: ورود مجدد دلان و واسطه ها به بازار ملاس ایجاد فاجعه ای به اسم تهدید سلامت مردم را در پی دارد و هشدار و انتظار ما از تولید کنندگان ملاس این است که از فروش ملاس خود به دلانی که صرفا به دنبال منافع شخصی هستند اجتناب کرده و آن را در مسیری صحیح به کارخانه های تولیدی کشور رسانده و سلامت مردم، رشد صنعت کشور و جلوگیری از بیکاری را در تصمیمات خود مد نظر قرار دهند.

وی گفت: البته در این بین یکی از تولید کنندگان ملاس یعنی شرکت توسعه نیشکر نیز اعلام کرده است که مازاد ملاس تولیدی خود را مستقیما به کارخانه های مصرف کننده خواهند رساند. همچنین از دولت جدید که حمایت از تولید و ایجاد اشتغال و رونق اقتصادی را به عنوان نمادی از برنامه خود اعلام کرده است، انتظار می رود به صورت جدی در این مورد دخالت کرده و آن را را به نفع رونق اقتصادی و اجتماعی و جلوگیری از بیکاری در کشور هدایت و از دلال بازی جلوگیری کند.

انتصاب مدیر عامل جدید شرکت پاک مایه کرمانشاه

آقای مهندس غلامرضا لونی به عنوان مدیرعامل جدید شرکت پاک مایه کرمانشاه برگزیده شد. مهندس لونی که سابقه مدیریت شرکت خمیرمایه خوزستان طی سال های ۹۱-۱۳۸۶ را داشته است، از مهر ماه سال جاری در سمت جدید خود منصوب شد.

از سوابق قبلی ایشان می توان به مدیریت در شرکت های تخته شهید باهنر و کاغذ پارس هفت تپه اشاره کرد. سندیکای تولید کنندگان خمیرمایه ایران برای ایشان آرزوی موفقیت در سمت جدید خود را دارد.



خمیرمایه های ایران

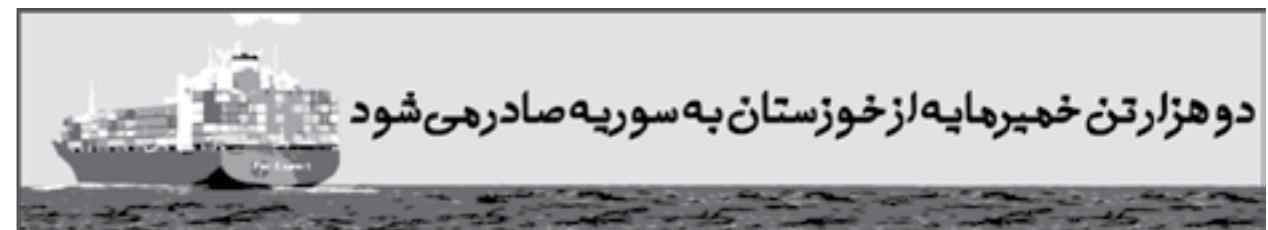
واردات ملاس توسط شرکت ایران ملاس

در پی افزایش بی‌رویه قیمت ملاس در داخل کشور و خودداری تولیدکنندگان ملاس خصوصاً نیشکر از فروش این محصول، مصرف‌کنندگان عمده ملاس در تکاپوی واردات آن برآمده‌اند و تا کنون اقداماتی در این رابطه انجام یافته است. آخرین گزارش از ورود ۵۰۰۰ تن ملاس نیشکر از کشورهای آسیای میانه توسط قطار بوده که توسط شرکت ایران ملاس انجام گردید است. اقدامات مشابه نیز توسط این شرکت و سایر مصرف‌کنندگان جهت واردات ملاس از کشورهای پاکستان و هندوستان در جریان است که در آینده نزدیک ملاس آن کشورها نیز وارد خواهد شد.

در زمانی که مصرف ارز برای کالاهای اساسی مورد نیاز کشور ضروری به‌نظر می‌رسد، این حرکت فروشندگان ملاس در جهت خلاف مصالح ملی بوده و خسارت آن نه‌تنها به کشور بلکه به خودشان نیز خواهد بود. امید است که مصالح ملی را به مصالح مقطعی و زودگذر خودمان ترجیح دهیم.



دو هزار تن خمیرمایه از خوزستان به سوریه صادر می‌شود



مدیرعامل شرکت خمیرمایه و الکل رازی گفت: بر اساس توافق به‌عمل آمده با طرف سوری، دو هزار تن خمیرمایه تولیدی این شرکت از ملاس نیشکر تا پایان امسال به سوریه صادر می‌شود. علی‌احتشامی اظهار کرد: تاکنون ۶۰۰ تن خمیرمایه نان تولیدی این شرکت از ملاس به سوریه صادر شده که در چند ماه آتی نیز مابقی محصول خمیرمایه مورد توافق به این کشور صادر خواهد شد. وی افزود: بسته به شرایط صادرات و استقبال دو طرف علاوه بر این دو هزار تن، حجم توافق صادراتی به همین میزان هم قابل افزایش است.

احتشامی ادامه داد: علاوه بر سوریه، بخش‌هایی از افغانستان و پاکستان نیز واردکننده خمیرمایه تولیدی این شرکت هستند که در مجموع ماهانه یکصد تن محصول به این کشورها صادر می‌شود.

مدیرعامل شرکت خمیرمایه و الکل رازی؛ از شرکت‌های وابسته به شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی یادآوری کرد: با توجه به شرایط بازارهای داخلی و خارجی و کیفیت مطلوب محصول، صادرات خمیرمایه به کشورهای منطقه از مرداد امسال آغاز و در ابتدا یک محموله ۳۰۰ تنی به‌صورت آزمایشی به سوریه ارسال شد.

شرکت خمیرمایه و الکل رازی، بزرگ‌ترین شرکت تولیدکننده خمیرمایه با ظرفیت سالانه ۱۰ هزار تن در کشور است. محصول تولیدی این کارخانه، خمیرمایه خشک فوری با نشان تجاری «ناب مایه» است.



انتصاب مدیرعامل جدید شرکت خمیرمایه خوزستان



آقای مهندس مسعود حسن‌زاده از ابتدای مهرماه سال جاری به‌عنوان مدیرعامل جدید شرکت خمیرمایه خوزستان انتخاب گردید و جایگزین آقای مهندس آبسالان گردید.

مهندس حسن‌زاده فارغ‌التحصیل رشته مهندسی کشاورزی دانشگاه مازندران بوده و سابقه معاونت مدیرعامل کشت و صنعت نیشکر کارون به‌مدت ۱۶ سال، مدیرعامل و عضو هیات‌مدیره این شرکت به‌مدت ۴ سال و دو سال مدیریت عامل شرکت خوراک دام پارس را داراست.

همچنین جناب آقای مهندس رضا محمدی به‌عنوان قائم‌مقام مدیرعامل این شرکت انتخاب گردید. هیات‌مدیره سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران برای این عزیزان آرزوی موفقیت دارد.



خمیرمایه های ایران

شرکت خمیرمایه رضوی

فقط ۲۵ درصد نانوايي های کشور از خمیرمایه استفاده می‌کنند

دکتر محمد استادی در جریان بازدید خبرنگاران از کارخانه خمیرمایه رضوی متعلق به آستان قدس رضوی گفت: برای سالانه ۱۰ میلیون تن گندم مصرفی در ایران دست کم نیم درصد یعنی ۵۰ هزار تن خمیرمایه مورد نیاز است.

* استفاده از خمیرمایه در یک چهارم نانوايي‌ها

به‌گفته‌ی وی، این در حالی است که کل مصرف خمیرمایه در ایران ۱۳ هزار و پانصد تن یعنی یک چهارم مقدار مورد نیاز می‌باشد. مدیر هلدینگ صنایع غذایی آستان قدس رضوی تصریح کرد: این امر نشان می‌دهد متأسفانه بسیاری از نانوايي‌های کشور از جوش‌شیرین که بیماری‌زا و در نهایت سرطان‌زاست، استفاده می‌کنند.

وی گفت: حدود ۹۰ درصد نانوايي‌های مشهد از خمیرمایه رضوی استفاده می‌کنند. وی توضیح داد: با توجه به تأکيدات آیت‌... واعظ طبسی تولید آستان قدس رضوی مبنی بر ضرورت بهبود نان و تأمین غذای سالم، صنایع غذایی آستان قدس و از جمله خمیرمایه رضوی ضمن تولید کیفی محصولات غذایی، شبکه‌های گسترده توزیع را به‌وسیله خودروهای استاندارد و سردخانه‌دار به‌کار گرفته و هم‌اکنون خمیرمایه رضوی بین تمام نانوايي‌های مشهد توزیع می‌شود. مدیرعامل کارخانه خمیرمایه رضوی به اهمیت نان که منبع سرشاری از کربوهیدرات‌ها و مواد مغذی است، اشاره کرد و گفت: چربی‌ها که قابل جذب است، به‌دلیل کم تحرکی انسان منبع سالم و قابل اعتماد انرژی بدن نیست و مطمئن‌ترین و سالم‌ترین منبع تأمین انرژی کربوهیدرات‌ها هستند که قابل جذب نیست.

* پیش‌شرط‌های نان سالم

استادی، به چند پیش‌شرط مورد نیاز برای نان اشاره کرد و افزود: کیفیت گندم، کیفیت فرایند فرآوری گندم و استفاده از مخمر برای فرآوری خمیر مهم‌ترین پیش‌شرط‌های نان است که اگر مورد توجه قرار گیرد، منبع مهم و سالم تغذیه انسان به‌شمار می‌رود.

وی گفت: در گذشته برای ورآمدن خمیر و پخت نان از خمیر ترش استفاده می‌کردند که امکان جذب آلودگی‌ها و میکروب‌ها به‌صورت ناخواسته وجود داشت، اما خمیرمایه به‌صورت کاملاً بهداشتی تولید و با بسته‌بندی مناسب در اختیار نانوايي‌ها قرار می‌گیرد که مدت نگهداری آن نیز بیشتر است. وی خوشمزه شدن نان، بلع راحت، ماندگاری و تازه نگه داشتن نان را از جمله مزایای خمیرمایه ذکر کرد.

* تولید خمیرمایه رضوی افزایش می‌یابد

مدیرعامل کارخانه خمیرمایه رضوی عمر تولید خمیرمایه به‌صورت صنعتی را ۲۰۰ سال عنوان کرد و گفت: در ایران از حدود ۲۵ سال پیش این صنعت به‌صورت فعال به‌وجود آمده و خمیرمایه رضوی از ۱۴ سال پیش تأسیس شده و گسترش یافته است. استادی، ظرفیت نصب شده خمیرمایه رضوی را در سال ۸۵، چهار هزار و دویست تن اعلام کرد و گفت: هم‌اکنون ظرفیت تولید این کارخانه ۵ هزار تن است که سال آینده به ۸ هزار و پانصد تن افزایش می‌یابد. وی افزود: هم‌اکنون ۵۰ درصد تولید این کارخانه در کشور مصرف و ۵۰ درصد دیگر به ۱۹ کشور جهان صادر می‌شود.

* کارخانه‌های تولید خمیرمایه با نصف ظرفیت کار می‌کنند

وی با بیان این‌که در این کارخانه دو نوع خمیرمایه تر و خشک تولید می‌شود که خمیرمایه تر مورد استفاده داخلی و خشک آن صادر می‌شود، خاطر نشان کرد: این کارخانه به‌دلیل کیفیت بالای خمیرمایه تولیدی با ۱۰۰ درصد ظرفیت فعال است، در حالی‌که برخی از کارخانه‌های خمیرمایه کشور با نصف ظرفیت، تولید می‌کنند. وی گفت: هم‌اکنون ظرفیت نصب شده تولید خمیرمایه در کشور ۴۵ هزار تن است، در حالی‌که هم‌اکنون ۲۷ هزار تن تولید می‌شود. وی تأکید کرد: استفاده از خمیرمایه در نان باید مورد مطالبه جدی مردم باشد.

* نان کشورهای همسایه مرغوب‌تر از ایران

به‌گفته‌ی وی متوسط مصرف خمیرمایه در کشورهای افغانستان، عراق و آسیای میانه از ایران بیشتر است و در آسیای میانه تقریباً مصرف خمیرمایه ۳ برابر ایران است.

وی علت این امر را قیمت واقعی نان ذکر کرد و گفت: چنانچه قیمت نان واقعی باشد، مطالبه مردم، نان با کیفیت بالاست.

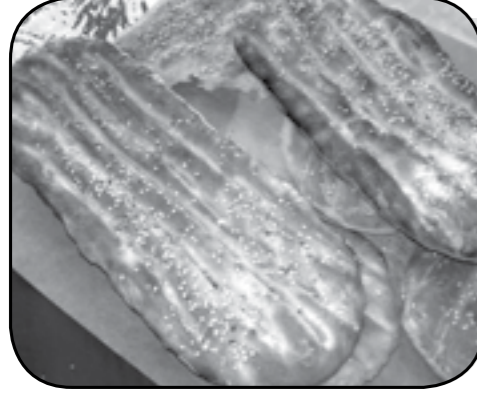
مدیر هلدینگ صنایع غذایی آستان قدس، استفاده از جوش‌شیرین در نان را ظلم استعمارگران انگلیسی خواند و با اشاره به مضرات بسیار آن گفت: استفاده از جوش‌شیرین در نان از سوی وزارت بهداشت ممنوع اعلام شده و استفاده از آن جرم است.

* خمیرمایه رضوی به‌دنبال کیفیت

وی به تلاش‌های کارخانه خمیرمایه رضوی برای کسب آخرین یافته‌های علمی روز در راستای بهبود کیفیت محصولات تولیدی خود اشاره کرد و گفت: این کارخانه نخستین عضو ایرانی انسیتیتو خمیرمایه برلین است و در چند سال گذشته صادرکننده نمونه شناخته شده است. وی در ادامه از تولید «نان» توسط شرکت نان قدس رضوی خبر داد و خاطر نشان کرد: برای طرح تولید نان صنعتی توسط این شرکت، مکان‌یابی شده و ان‌شاء... تولید نان مرغوب توسط آستان قدس رضوی آغاز خواهد شد.

در پایان این نشست خبری خبرنگاران خطوط تولید خمیرمایه رضوی و آزمایشگاه را مورد بازدید قرار دادند.





نان بربری

این نان یکی از پرطرفدارترین نان‌های سنتی کشور می‌باشد که از نظر کیفیت و ارزش غذایی در بین نان‌های سنتی پس از سنگک رتبه دوم را دارا می‌باشد. میزان آرد مورد مصرف در این نان نیز همانند نان سنگک ۴۰۰ گرم بوده و بنابراین خمیرمایه مصرفی در هر قرص دقیقاً مانند محاسبه انجام شده برای نان سنگک حدود ۲ گرم می‌باشد. بر این اساس قیمت خمیرمایه مصرفی در هر قرص نان بربری حدود ۱۲۶ ریال بوده و در مقایسه با قیمت تمام شده هر قرص نان بربری و قیمت فروش ۵۰۰۰ ریالی ملاحظه می‌شود که عنوان کردن هزینه بالای خمیرمایه در این نان نیز بهانه‌ای بیش نیست زیرا با فرض ۲۰ درصد سود هر قرص نان، هزینه تولید این نان ۴۲۰۰ ریال و هزینه استفاده از مخمر در آن ۳ درصد می‌باشد. هر چه هزینه تمام شده این نان بالاتر از ۴۲۰۰ ریال باشد، خمیرمایه درصد پایین‌تری از قیمت تمام شده را به خود اختصاص می‌دهد.

نان تافتون



نان تافتون یکی از دو نان سنتی مسطح کشورمان می‌باشد که کیفیت پایین‌تری نسبت به دو نان قبل دارد. مقدار آرد مصرفی برای تولید هر قرص نان تافتون ۲۰۰ گرم و میزان خمیرمایه مورد استفاده برای هر قرص آن یک گرم می‌باشد. بنابراین هزینه استفاده از خمیرمایه در هر قرص نان تافتون فقط ۶۳ ریال بوده و ملاحظه می‌گردد هزینه ای گزاف! برای تولید این نان ۳۰۰۰ ریالی تحمیل نخواهد شد. در صورت تخمین ۲۰ درصد سود برای هر قرص نان تافتون، قیمت تمام شده آن ۲۴۰۰ ریال و درصد مخمر در قیمت تمام شده حدود عدد ۲/۵ خواهد بود.

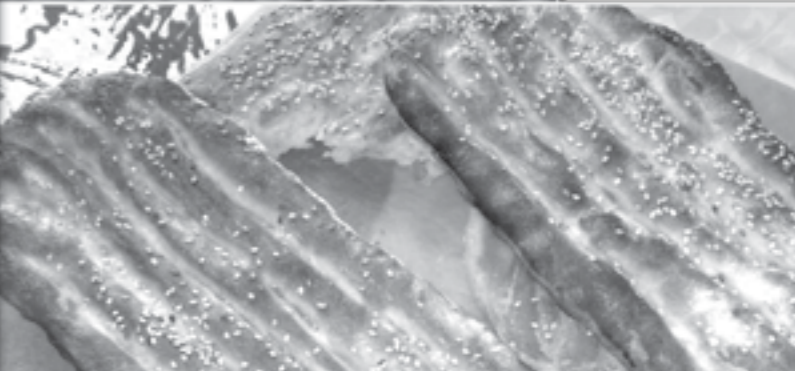
نان لواش



بی‌ارزش‌ترین نان سنتی کشور از نظر کیفیت تغذیه‌ای که درصد بالایی از آن با جوش شیرین تهیه می‌شود و به زعم برخی از کارشناسان تغذیه، تعریف نان شامل آن نمی‌شود، با ۱۱۰ گرم آرد تهیه می‌شود و بنابراین در صورت استفاده از خمیرمایه نیاز به حدود ۰/۵۵ گرم از این ماده دارد. این مقدار خمیرمایه هزینه‌ای برابر ۳۵ ریال در هر قرص لواش ۱۶۰۰ ریالی ایجاد می‌کند که در صورت در نظر گرفتن قیمت تمام شده ۱۲۰ ریال برای هر قرص نان، هزینه مخمر در قیمت تمام شده کمتر از ۳ درصد خواهد بود.

بنابراین مشاهده می‌گردد اثرات ریالی خمیرمایه در تولید نان با توجه به قیمت تمام شده و همچنین قیمت فروش هر قرص نان رقم بسیار جزیی از بهای نان تولیدی که به دست مصرف کننده می‌رسد را به خود اختصاص داده که بهانه‌ای برای عدم استفاده و شانه خالی کردن از مسوولیت در قبال تولید نان سالم با خمیرمایه برای هیچ کس نخواهد بود و جای تعجب دارد که تعدادی از تولیدکنندگان نان ادعا می‌نمایند به دلیل گرانی خمیرمایه رو به جوش شیرین آورده‌اند که با توجه به تاثیر بسیار جزیی در قیمت نهایی نان در این گزارش، عدم صحت این ادعا روشن می‌گردد.

جهت معرفی محصولات خود در نشریه خمیرمایه ایران
 با ما تماس بگیرید.
 تلفن: ۸۸۶۸۳۹۰۹ تلفکس: ۸۸۶۸۳۷۴۵



اثرات قیمت خمیرمایه در هر قرص نان سنتی

اطلاع‌رسانی‌های گسترده و تلاش در جهت فرهنگ‌سازی مصرف نان در طی سال‌های اخیر تدریجاً اثرات خود را در جامعه گذاشته و آگاهی خوبی از مضرات استفاده از جوش شیرین در تهیه نان در سطح جامعه به وجود آمده است. یکی از دلایلی که همواره بهانه‌ای برای مصرف جوش شیرین و عدم استقبال از مصرف خمیرمایه عنوان گردیده، قیمت بالای این ماده بسیار مغذی و موثر در ارتقای کیفیت نان بوده است که باعث بالا رفتن قیمت تمام شده نان می‌شود. ادعایی که به قدری توسط برخی تکرار شده که حتی در نزد تعدادی از کارشناسان تبدیل به باور گشته است ولی در حقیقت فقط بهانه‌ای برای رفع مسوولیت و توجیه عدم استفاده از خمیرمایه است. بر اساس آن چه که در گذشته وعده داده بودیم در گزارش پیش رو نگاهی به صحت و سقم این ادعا و این که قیمت تمام شده خمیرمایه در انواع نان سنتی کشورمان چه میزان می‌باشد پرداخته‌ایم. ذکر این نکته ضروری است که میزان آرد مورد استفاده در انواع نان از روابط عمومی سازمان غله و خدمات بازرگانی استعلام گردیده است. ضمن این که میزان مصرف خمیرمایه برای هر کیلوگرم آرد نان‌های سنتی حدود ۰/۵ درصد و برای هر کیلوگرم آرد صنعتی حدود ۱ درصد بسته به نوع آرد و برخی شرایط دیگر است.

نان سنگک



نان سنگک با کیفیت‌ترین و بهترین نان سنتی کشور از نظر ارزش تغذیه‌ای می‌باشد. میزان آرد مورد مصرف در یک قرص نان سنگک ۴۰۰ گرم بوده که پس از ری کردن، حجم این نان افزایش می‌یابد. با یک تناسب ساده و در نظر گرفتن این نکته که برای هر کیلوگرم آرد نان‌های سنتی نیم درصد یا به عبارتی ۵ گرم خمیرمایه جهت تخمیر و فراوری اصولی آرد مورد نیاز است، مشاهده می‌شود که میزان خمیرمایه مورد نیاز برای یک قرص نان سنگک ۲ گرم است. با توجه به قیمت ۶۳۰۰۰ ریالی هر کیلوگرم خمیرمایه، نتیجه‌گیری می‌گردد برای یک قرص نان سنگک در شرایطی که واقعا از ۴۰۰ گرم آرد استفاده شده باشد تنها ۱۲۶ ریال خمیرمایه در هزینه تمام شده هر قرص نان سنگک تاثیر دارد. با توجه به این که قیمت تمام شده هر قرص نان قیمت و قیمت فروش حداقل ۶۰۰۰ ریالی هر قرص از این نان و با فرض سود ۲۰ درصدی هر قرص نان که قیمت تمام شده آن را حدود ۵۰۰۰ ریال می‌کند ملاحظه می‌گردد که ادعای بالا بودن قیمت خمیرمایه در یک قرص نان تا چه حد دور از واقعیت است. بدیهی است هر چه قیمت تمام شده نان بالاتر از رقم برآورد شده باشد، هزینه تمام شده خمیرمایه درصد پایین‌تری در محاسبه قیمت تمام شده این نان خواهد داشت.

در استان‌ها

کارخانه تولید انواع نان صنعتی و شیرینی‌های آردی با حضور مدیرعامل سازمان منطقه آزاد ارس و نماینده مردم مرند و جلفا در مجلس افتتاح و به بهره‌برداری رسید.
به گزارش باشگاه خبرنگاران، ظرفیت تولید روزانه این شرکت ۲۰ تن بوده و با راه‌اندازی تمام ظرفیت‌های خطوط تولیدی، برای ۱۵۰ نفر اشتغال‌زایی مستقیم ایجاد شده است.
تولیدات این کارخانه به کشورهای ارمنستان، آذربایجان، گرجستان و عراق صادر خواهد شد.
نماینده مردم مرند و جلفا در مجلس شورای اسلامی در این مراسم گفت: باید از از فرصت به‌وجود آمده در دولت تدبیر و امید برای رونق اقتصادی کشور بهره ببریم.
حسن‌نژاد افزود: گشایش فضای امیدواری در بین اقشار و اصناف مختلف جامعه بهترین فرصت برای ارتقای جایگاه صنعت و تولید و اشتغال‌زایی در مناطق اقتصادمحور از جمله منطقه آزاد ارس می‌باشد.

به گزارش ایسنا، غلامحسین صادقیان، عضو شورای شهر اصفهان، در مورد کیفیت نان تولیدی شهر اصفهان اظهار کرد: در جلساتی که با مردم داریم، آن‌ها نوعی نارضایتی نسبت به کیفیت نان دارند، البته کیفیت آرد یکی از عوامل اصلی این موضوع است.
صادقیان افزود: مصرف جوش‌شیرین در استان اصفهان به حداقل رسیده است، اما با سبیر جدیدی از بیماری‌ها از جمله بیماری‌های قلبی–عروقی و فشار خون روبه‌رو هستیم و اکنون باید نمک مصرفی در فرآیند تولید نان و کالاهای فرآوری شده را به حداقل برسانیم.
عضو شورای شهر اصفهان در مورد ساماندهی نانواهایی که نان خانگی سوپرها را تامین می‌کنند، بیان کرد: حرکتی را شروع کردیم و قصد داریم این نانوایی‌ها را شناسنامه‌دار کنیم تا نان‌ها حداقل شرایط را داشته باشند و شرایط بهداشتی آن‌ها کنترل شود.
وی از کارخانه‌های تولید آرد استان اصفهان تقدیر کرد و گفت: کارخانه‌های استان اصفهان جزو بهترین کارخانه‌ها هستند و ما اولین استانی هستیم که بحث غنی‌سازی نان در آن مطرح شد و با تمام مشکلاتی که در این راه داشتیم دور جدید غنی‌سازی را از سال گذشته آغاز کردیم و هم‌اکنون تمام کارخانه‌های ما غنی‌سازی نان را دنبال می‌کنند.

بررسی وضعیت آرد و نان البرز در کارگروهی تخصصی از محورهایی بود که معاون برنامه‌ریزی استانداری البرز در جلسه شورای آرد و نان استان البرز بر آن تاکید کرد.
به‌گزارش ایلنا مهرداد مظفری در این رابطه خاطر نشان کرد: بررسی وضعیت فعلی آرد و نان، راهبردهای بهبود و ارتقای کیفیت نان و … از جمله مواردی است که باید در این کارگروه تخصصی از چرخه تولید تا مصرف به‌صورت کارشناسی بررسی شود.
حرکت به سوی تولید نان صنعتی از جمله راه‌کارهایی بود که مظفری در این جلسه بر آن تاکید کرد.
وی در این رابطه افزود: مواردی که در طول این سال‌ها از سوی دستگاه‌های متولی به‌عنوان محاسن و معایب نان مطرح شده همگی راه‌کارهای کوتاه‌مدت است. در حالی‌که نباید از نظر دور داشت که صنعتی شدن تولید نان راه‌کاری است که می‌تواند علاوه بر صرفه اقتصادی برای تولیدکنندگان، بسیاری از معضلات فعلی را برطرف کند.
این مسوول تحقق این مهم را نیازمند فرهنگ‌سازی در میان آحاد مختلف مردم به‌ویژه از سوی رسانه‌های گروهی عنوان کرد و گفت: باید با فرهنگ‌سازی میان آحاد مختلف مردم فرهنگ خرید خرید نان سرد باکیفیت را جایگزین نان گرم بی‌کیفیت کرد.

یک کارشناس تغذیه گفت: علت علاقه به مصرف نان سبوس‌دار در میان افرادی که غالباً کار فکری می‌کنند به این دلیل است که ویتامین B₂ و نیاسین موجود در آن موجب تمرکز و دقت عمل می‌شود.
گلزار مولایی در گفت‌وگو با ایسنا، اظهار کرد: در نان سبوس‌دار به‌طور میانگین دو برابر ویتامین، مواد معدنی و مواد فیبری نسبت به نان سفید وجود دارد که این مزیت برای رفع گرفتگی روده و بی‌وست موثر است.
وی با بیان این‌که این مواد جزو مواد غذایی مطلوب باکتری‌های روده هستند که علیه امراض میکروبی روده اقدام می‌کنند و سیستم ایمنی بدن را فعال می‌کند، تصریح کرد: مواد فیبری موجود در نان سبوس‌دار، کلسترول و مواد سمی حاصل از تجزیه مواد غذایی را جذب کرده و از روده دفع می‌کنند.
مشاور تغذیه تصریح کرد: منیزیم موجود در نان موجب تقویت ماهیچه‌های روده می‌شود و از دردهای ماهیچه‌ای جلوگیری می‌کند.
مولایی ادامه داد: علت علاقه به مصرف نان سبوس‌دار در میان افرادی که غالباً کار فکری می‌کنند به این دلیل است که ویتامین B₂ و نیاسین موجود در نان سبوس‌دار باعث تمرکز و دقت عمل شده و شادابی و خوشحالی را در انسان به‌وجود می‌آورد و استفاده از نان سبوس‌دار برای کودکان مخصوصاً در دورانی که سلول‌های عصبی در حال رشد هستند بسیار مفید است چرا که آهن موجود در آن سبب باهوشی و رفتار خوب کودکان می‌شود.

آذربایجان شرقی

اصفهان

البرز

ایلام

تهران

خوزستان

سیستان و

بلوچستان

قزوین

استاندار تهران درباره کیفیت نان در استان گفت: کیفیت نان در استان تهران بسیار پایین است و مطلوب نیست و آزمایش‌های اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان بر روی نان لواش نشان می‌دهد که درصد بالایی از نان‌های لواش را جوش‌شیرین تشکیل می‌دهد.
هاشمی اضافه کرد: این وضعیت نگران‌کننده در سایر نان‌های دیگر نیز وجود دارد و این نان‌ها ارزش غذایی پایینی دارند و البته باعث بروز انواع بیماری‌های گوارشی در شهروندان می‌شوند.
وی تاکید کرد: با برنامه‌ریزی که در این زمینه داریم یکی از مناطق شهر یا استان را به‌عنوان نمونه بررسی می‌کنیم و سعی داریم تا کیفیت نان را ارتقا دهیم.
همچنین مسلم بیات، مدیرکل استاندارد تهران ضمن هشدار درباره استفاده از جوش‌شیرین در نان تولیدی نانوایی ها، به کیفیت نان در نانوایی‌های شهر تهران اشاره کرد و گفت: بررسی‌های کارشناسان اداره کل استاندارد استان تهران در نیمه دوم سال ۹۱ نشان می‌دهد در ۷۸ درصد نان‌های تافتون، ۴۱ درصد نان‌های لواش و ۲۶/۸ درصد نان‌های بربری، جوش‌شیرین استفاده شده که این وضع امسال هم تغییری نکرده است.

به گزارش ایسنا، دکتر بهزاد شریف‌مخمل‌زاده، معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی جندی‌شاپور اهواز در جمع خبرنگاران اظهار کرد: باید جامعه به سمت استفاده از نان‌های بهداشتی بسته‌بندی شده حرکت کند.
نانوایی‌ها حق استفاده از جوش‌شیرین را ندارند ولی واحدهایی که دست به این اقدام می‌زنند تعدادشان اندک است که بر خورد جدی با آن‌ها خواهد شد.
وی ادامه داد: به‌طور مرتب از نانوایی‌ها نمونه‌برداری می‌شود. با وجود نظارت عالی و کنترل به موقع نانوایی‌ها، اگر به سمت فرهنگ‌سازی استفاده از نان بسته‌بندی پیش رویم، عملکرد حوزه سلامت در جهت سلامت غذایی بهتر صورت می‌گیرد.
شریف‌مخمل‌زاده به ایجاد مجتمع‌های نان در استان اشاره کرد و گفت: در جهت کنترل بیشتر تولید نان، برای این مجتمع‌ها مسوول فنی در نظر گرفته می‌شود و در صورت تخلف، با واحدهای متخلف برخورد خواهد شد.
همچنین با تعامل با انجمن آرد خوزستان، غنی‌سازی نان به‌خوبی در حال انجام است.
معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی جندی‌شاپور اهواز افزود: نان‌های سبوس‌دار در استان بسیار کم تولید می‌شود که باید در این جهت تدابیری اندیشیده شود.
همچنین باید فعالیت نانوایی‌های صنعتی و تولید نان‌های بسته‌بندی شده گسترش پیدا کند تا به‌دنبال این اقدام نظارت‌ها افزایش یابد.

ارزیابی کیفیت نان از مصرف‌کنندگان و سنجش کارشناسی در استان سیستان و بلوچستان نشان‌دهنده کیفیت مطلوب نان تولیدی می‌باشسد.
به گزارش روابط عمومی شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱؛ غلامعلی کیخایی، مدیرعامل این شرکت با بیان مطلب بالا گفت: طی ارزیابی انجام شده از مصرف‌کنندگان بومی و مسافرین در سال جاری، کیفیت نان تولیدی در سیستان و بلوچستان مطلوب و خوب گزارش شده و مصرف‌کنندگان از کیفیت انواع نان در این استان رضایت داشته‌اند.
کیخایی ادامه داد: سنجش کیفیت نان توسط آزمایشگاه‌های این شرکت بر مبنای استاندارد ۲۶۲۸ نان‌های سنتی است که مطابق فرمت ارزش‌یابی مرکز پژوهش‌های غلات در مرداد و شهریور ماه، نمره کیفی ۸۰ و خوب را به خود اختصاص داده است.
وی حذف جوش‌شیرین را یکی دیگر از برنامه‌های کیفی و سالم‌سازی نان دراین استان اعلام کرد و توضیح داد: سیستان و بلوچستان یکی از استان‌هایی است که درصدد جایگزینی خمیرمایه به‌جای جوش‌شیرین در فرایند پخت نان بوده است.
مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی استان سیستان و بلوچستان در پایان تاکید کرد: جایگزینی خمیرمایه به‌عنوان مخمر نان به‌جای جوش‌شیرین از طریق بازرسی‌ها و نظارت‌ها با جدیت ادامه دارد.

کاهش کیفیت نان و به مخاطره افتادن بهداشت و سلامت مصرف‌کنندگان از مهم‌ترین مضرات مصرف جوش‌شیرین در نان به‌شمار می‌رود.
به گزارش ایسنا، کارشناس مرکز بهداشت آبیگ در نشست آموزشی ویژه نانوایان آبیکی که در سالن جلسات شبکه بهداشت درمان آبیگ برگزار شد، اظهار کرد: جوش‌شیرین در فرمولاسیون ساخت فرآورده‌های شیمیایی از قبیل پاک‌کننده‌ها، پودر پخت و صنایع آب‌کاری فلزات در مقادیر مختلف مورد استفاده قرار می‌گیرد.
وی با بیان این‌که استفاده از این ماده در نان سبب اتلاف هزینه، تهدید فرآیند تخمیر، تیرگی مغز نان و نامطبوع شدن بوی آن می‌شود، اظهار کرد: جوش‌شیرین باقیمانده در نان، در زمان مصرف موجب ایجاد مزه و بوی نامطبوعی در نان می‌شود که به نام نیش سودا شناخته می‌شود.
جعفر نوعی اضافه کرد: مصرف جوش‌شیرین سبب رسیدن سریع و کاذب خمیر و تولید خمیر نارس می‌شود و در نهایت بیات شدن سریع نان و افزایش دور ریز نان را در پی دارد.
وی در ادامه اعلام

کرد: استفاده از جوش‌شیرین به‌عنوان افزودنی شیمیایی که مورد توجه نانوایان قرار گرفته و برخی از آنان به‌دلیل عدم آگاهی، آن را جایگزین خمیرمایه کردند که این اقدام تهدیدکننده سلامت مصرف‌کننده است.
وی تاکید کرد: جوش‌شیرین با ایجاد تغییرات 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.
در این نشست آموزشی روش‌های صحیح تهیه خمیر نان، مزایا و اهمیت تهیه نان بعد از طی فرآیند تخمیر، انواع و طرز استفاده از مخمرهای مجاز و مفید در تخمیر خمیر، قوانین و مقررات بهداشتی مربوط به برخورد با افزودن مواد شیمیایی غیرمجاز در مواد غذایی و روش‌های جلوگیری از آلودگی‌های میکروبی و شیمیایی نان برای شرکت‌کنندگان عنوان شد.

قم

به گزارش باشگاه خبرنگاران، مدیرکل شرکت غله و خدمات بازرگانی دولتی استان قم در دیدار با رییس مجلس شورای اسلامی اظهار داشت: نان سبوس دار خواص بسیاری دارد و از بروز بیماری‌های زیادی جلوگیری می‌کند و اطلاع‌رسانی در استفاده از نان سبوس دار می‌تواند موجب اقبال مردم شده و در سلامتی آن‌ها بسیار موثر باشد. فرهاد زارعی بیان داشت: در رابطه با مصرف سبوس با سه نانوايي خوش‌نام استان قم قراردادی منعقد شده است و خواص سبوس در چند بخش در این نانوايي‌ها نصب شده است. وی عدم اقبال برخی نانوايي‌ها و همچنین عدم استقبال مردم را از جمله عواملی ذکر کرد که موجب شده نان بدون سبوس در استان قم پخته شود. وی عنوان کرد: سال گذشته چهار میلیون و ۸۰۰ هزار تن گندم از کشاورزان استان قم با قیمت تضمینی خریداری شد که این میزان نسبت به سال گذشته پنج تا ۶ برابر افزایش داشته است.

کهگیلویه

و بویراحمد

کلاس‌های آموزش نانویان به همت شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کهگیلویه و بویراحمد و همکاری اداره کل فنی و حرفه‌ای استان در شهرستان گچساران برگزار گردید. به گزارش روابط عمومی شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کهگیلویه و بویراحمد؛ امید جهان‌نژادیان افزود: در این دوره‌های آموزشی تعداد ۱۲۰ نفر از متقاضیان و کارگران واحدهای نانوايي استان آموزش‌های لازم را فرا گرفتند. همچنین مدیر شرکت غله و خدمات بازرگانی استان گفت: این کلاس‌های آموزشی که به‌مدت ۵۴ ساعت برگزار گردید شامل ۲۷ ساعت کلاس تئوری و ۲۷ ساعت کلاس عملی بود که با هدف ارتقای سطح دانش نانویان و یادگیری مهارت‌های شغلی از سوی واحدهای نانوايي برگزار گردید و برگزاری این کلاس‌ها جهت بهبود سطح کیفی نان و رضایت‌مندی مردم شهرستان گچساران از نان تولیدی استان است. جهان‌نژادیان اظهار داشت: از سرفصل‌های آموزشی در این کلاس‌ها یادگیری مشخصات آرد و نان خوب، شاخص‌های سنجش نانواي خوب، بررسی مزایای سبوس در نان، استفاده از بهبوددهنده‌های مجاز و مورد تایید وزارت بهداشت و مواد غذایی، چگونگی تخمیر خمیر و رعایت ساعت خواب خمیر، نقش خمیرمایه در تخمیر، شیوه درست حرارت دستگاه‌ها و تنور در پخت نان می‌باشد. وی همچنین افزود: این دوره‌های آموزشی در دیگر شهرستان‌های استان به‌طور مستمر برگزار می‌گردد. در همین راستا فرماندار شهرستان گچساران و جمعی از مسوولین محلی از این کلاس‌ها بازدید به‌عمل آورده و از اقدامات شرکت غله استان در برگزاری دوره آموزشی تقدیر و تشکر نمودند.

مازندران

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۲ گفت: با نانویان متخلف از طریق مراجع ذیربط برخورد جدی خواهد شد. به گزارش روابط عمومی شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۲؛ رضا افزاره، با اعلام مطلب بالا افزود: با نانویانی که تخلفاتی از قبیل فروش آرد پارانه‌ای، گرانفروشی، کم‌فروشی و رعایت نکردن مسائل بهداشتی و ... در واحد‌های نانوايي خود داشته باشند، از طریق مراجع ذیربط برخورد جدی خواهد شد. وی در ادامه تصریح کرد: بیش از ۲۰ درصد به تعداد واحدهای نانوايي‌های استان افزوده شده است اما از زمان اجرای هدفمندسازی یارانه‌ها به‌دلیل کاهش ضایعات نان، سرانه آرد مصرفی استان از ۱۲۰ کیلوگرم به ۹۰ کیلوگرم در سال کاهش یافته، به همین دلیل میزان سهمیه آرد تخصیص یافته به هر یک از واحدهای نانوايي با کاهش مواجه شده است. مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۲ در پایان اعلام کرد بیش از ۴۰۰۰ واحد نانوايي در استان مازندران فعال هستند.

هرمزگان

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۶ کشور با بیان این‌که میزان سیوسگیری از آردهای تولیدی استان کاهش می‌یابد، گفت: تنها تولیدکنندگان نان‌های فانتزی و شیرینی‌پزها می‌توانند از آردهای کم سبوس استفاده کنند. به گزارش روابط عمومی شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۶؛ هوشنگ عابدی افزود: از ۵ کارخانه آرد استان، ۴ کارخانه آن روزانه ۴۵ تن آرد با کیفیت تولید می‌کنند که نیاز ۹۰۰ نانوايي هرمزگان را تامین می‌کنند. وی با اشاره به بهتر شدن کیفیت نان در تولیدی استان گفت: درجه‌بندی نانوايي‌ها از یک ماه دیگر آغاز می‌شود که بر اساس آن، تنها به صاحبان نانوايي‌هایی که نان درجه یک تولید می‌کنند اجازه افزایش قیمت داده می‌شود. مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۶ کشور افزود: نظارت بر نانوايي‌هایی هم که در درجه‌های ۲ و ۳ جای می‌گیرند بیشتر خواهد شد. عابدی گفت: از ابتدای سال کارکنان ۱۲۰ نانوايي هرمزگان در مراکز فنی و حرفه‌ای آموزش علمی و عملی پخت بهینه نان را فراگرفته‌اند و این روند برای همه دست‌اندرکاران پخت نان در هرمزگان ادامه می‌یابد. وی افزود: برخی مصرف‌کنندگان بر این باورند که هر چه نان سفیدتر باشد با کیفیت‌تر است که این باور درست نیست زیرا نان‌های سفید سبوس کمی داشته و در نتیجه از ارزش غذایی کمتری برخوردار است.

یزد

کارشناس تغذیه مرکز بهداشت استان یزد با اشاره به روش‌های تغذیه‌ای صحیح به‌منظور کاهش فشار خون و کاهش بیماری‌های قلبی عروقی اظهار داشت: به‌منظور فشار خون بالا هنگام خرید و مصرف نان، غلات و دانه‌ها باید به نکات مهمی توجه کرد. به گزارش ایسنا، مهدیه سادات حاجی میرزاده با تاکید بر مصرف غلات کامل مانند ماکارونی سبوس‌دار و برنج قهوه‌ای با مطالعه برچسب محصولات ادامه داد: سعی شود از نان‌های سبوس‌دار و ماکارونی‌های غنی شده با فیبر استفاده شود. وی با تاکید بر مصرف جو، بلغور و سایر غلات سبوس‌دار توصیه کرد: در خرید گوشت، انواع چربی گرفته شده یا گوشت کم چرب‌تری را انتخاب کنید.

بارسانه‌ها

قیمت نان تحویلی به مردم در سه سال گذشته تغییر نکرده



وزیر صنعت، معدن و تجارت گفت: تمام تلاش ما این است که کالاهای اساسی و مایحتاج مردم تامین شود.

محمد رضا نعمت‌زاده، در مراسم معارفه مدیرعامل و اعضای جدید هیات‌مدیره شرکت مادر تخصصی بازرگانی دولتی ایران افزود: شرکت بازرگانی دولتی ایران برابر قانون تاسیس شده تا برای رفع نیازهای اساسی مردم به‌ویژه در شرایط خاص و در مواقعی که بخش خصوصی و تولیدکنندگان داخلی نتوانند این وظایف را انجام دهند وارد عمل شود. وی گفت: واردات کالاهای اساسی بر عهده این شرکت است که البته

باید تلاش کنیم از توان داخل بیشترین بهره را برای تامین کالا ببریم. نعمت‌زاده گفت: می‌بایست در ارتقای کیفیت گندم، آرد و نان بیشتر فعالیت شود. وزیر صنعت، معدن و تجارت در بخش دیگری از سخنان خود گفت: افزایش تولید داخلی از جمله گندم با مکانیزه کردن عملیات کشاورزی و آبیاری تحت فشار و به‌کارگیری سایر تکنولوژی‌های مربوطه روز دنیا میسر است.

نعمت‌زاده در ادامه تصریح کرد: حمایت از بخش خصوصی و به حداقل رساندن واردات می‌بایست دغدغه اساسی شرکت بازرگانی دولتی ایران باشد. وی با تاکید بر تعامل با بخش خصوصی تصریح کرد: با پرداخت به موقع مطالبات کشاورزان سعی می‌شود در سال جاری به‌میزان پنج میلیون تن گندم خرید داخلی داشته باشیم. وزیر صنعت، معدن و تجارت ضمن تاکید لزوم همکاری با وزارت جهاد کشاورزی افزود: می‌بایست در تولید سایر محصولات کشاورزی نیز با در نظر گرفتن بعد اقتصادی آن به خودکفایی برسیم و تدبیری را اتخاذ کنیم تا با منابع محدود آب کشور، در تولید محصولات کشاورزی تنوع ایجاد کنیم. وزیر صنعت، معدن و تجارت از شرکت بازرگانی دولتی ایران خواست در تمامی فعالیت‌های خود بخش خصوصی را در تصمیم‌سازی‌ها و تصمیم‌گیری‌های مشارکت دهد.

در ادامه این جلسه، عباس قبادی معاون وزیر و مدیرعامل شرکت مادر تخصصی بازرگانی ایران نیز گفت: وظیفه ذاتی این شرکت خرید گندم داخلی و فروش آن به کارخانه‌های آرد و نظارت بر نحوه پخت نان است. وی در ادامه افزود: در تمامی این عملیات این شرکت سعی کرده است تا از بخش غیردولتی کمک‌های لازم را بگیرد. به‌گفته قبادی در بخش واردات گندم، روغن، شکر، برنج و سایر نهاده‌ها بالغ بر ۲۰ میلیارد یورو توسط این شرکت مدیریت شده که از این میان ۱۵ میلیارد یورو توسط شرکت بازرگانی دولتی و شرکت پشتیبانی امور دام انجام شده است. وی با بیان این‌که ضرورت اصلاح قیمت گندم و نان موضوعی جدی است، افزود: قیمت نان تحویلی به مردم در سه سال گذشته تغییر نکرده ولی ما در هر شرایطی در پرداخت پول کشاورزان کوتاهی ننموده، به‌طوری‌که سال گذشته بالغ بر چهار هزار میلیارد تومان پول کشاورزان را پرداخت نموده‌ایم. قبادی در ادامه گفت: برون‌سپاری فعالیت‌ها، چابک‌سازی شرکت‌های اقماری و توسعه نان صنعتی از برنامه‌های آتی این شرکت خواهد بود.

بنا بر این گزارش، وزیر صنعت، معدن و تجارت در احکامی آقایان قدرت حیدری، کامبیز معتمدوزیری، فرهاددلق پوش و علی قنبری را به‌عنوان اعضای جدید موظف هیات‌مدیره منصوب و عباس قبادی به‌عنوان مدیرعامل شرکت مادر تخصصی بازرگانی دولتی ایران ابقا شد.

ارتقای کیفیت نان در انتظار تشکیل جلسه شورای عالی سلامت

رییس انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور به تبیین چالش‌های پیش‌روی حوزه غذا پرداخت و به مسایلی چون ضرورت ایجاد سیستم‌های غذایی پایدار، غنی‌سازی مواد غذایی، ارتقای کیفیت نان، سلامت آب‌های معدنی و شرایط صحیح نگهداری از مواد غذایی اشاره کرد.

رییس انجمن علمی تغذیه ایران درباره غنی‌سازی نان توضیح داد: از پنج سال پیش تاکنون برنامه کشوری غنی‌سازی آردها با آهن و اسیدفولیک آغاز شده است و بر این اساس تمامی کارخانه‌های تولیدکننده آرد موظف شده‌اند آردهای خود را غنی‌سازی کنند. اما متأسفانه هنوز مشکلاتی در این خصوص وجود دارد. به‌عنوان مثال از حدود ۱۱ میلیون تن گندم مورد نیاز برای کشور، پنج تا شش میلیون تن آن وارداتی است. مشکلی که در خصوص این گندم‌های وارداتی وجود دارد، این است که استخراج سبوس آن بسیار بالاست.

وی افزود: سبوس وقتی می‌تواند مفید و اثرگذار باشد که در لایه‌های آرد مستتر شده باشد، اگر مردم به‌صورت جداگانه سبوس مصرف کنند، دچار مشکلاتی نظیر سوء هاضمه و عدم جذب املاح می‌شوند. اکنون میزان سبوس مورد نیاز در نان‌های سنگگ باید بین شش تا ۱۸ درصد باشد، این در حالی است که درصد بالایی از سبوس محصولات را جداسازی می‌کنند و به مصارف دیگر می‌رسانند.

مصرف نمک در ایرانیان ۳ برابر نرم جهانی

حاجی فرجی همچنین با بیان این‌که مشکل دیگری که در خصوص نان‌های مصرفی مردم وجود دارد، این است که چون کیفیت گلوتن آردها مناسب نیست، نان‌های اقدام به اضافه کردن نمک به نان می‌کنند، اظهار کرد: همین افزودن نمک، افزایش فشار خون و ابتلا به بیماری‌های قلبی را برای مردم در پی دارد. این در حالی است که برخلاف اعلام مسوولان، میانگین مصرف روزانه ایرانیان دو برابر نرم جهانی نیست، بلکه مصرف نمک توسط مردم ما سه برابر میانگین جهانی است و این اصلاً آمار خوشایندی نیست.

برنامه ارتقای کیفیت نان در انتظار تشکیل جلسه شورای عالی سلامت و امنیت غذایی

رییس انجمن علمی تغذیه ایران با بیان این‌که چندی پیش تفاهم‌نامه‌ای تحت عنوان «برنامه ارتقای کیفیت نان» میان چند وزارتخانه از جمله وزارت بهداشت، وزارت جهاد کشاورزی و وزارت صنعت، معدن و تجارت تنظیم شد، اظهار کرد: بنا بود بر اساس این تفاهم‌نامه، زنجیره تولید نان اصلاح شود که متأسفانه با تغییر دولت، این برنامه به تعویق افتاد اما بناست دوباره در شورای عالی سلامت و امنیت غذایی مطرح شود. اگر این اصل به تصویب برسد، به‌طور جدی پیگیری اجرای آن خواهیم شد.

وی با بیان این‌که کاهش میزان مصرف نمک در تولید نان، حذف جوش شیرین، کاهش استخراج سبوس از آردها و انجام کامل غنی‌سازی از جمله اجرای این تفاهم‌نامه هستند، اظهار کرد: باید برای دستیابی به اهداف مندرج در این برنامه، ۶۰ هزار نانواپی در کشور ساماندهی شوند.

حاجی فرجی ادامه داد: نانواپی‌های سنتی در کشور با اشکالاتی مواجه هستند. به‌عنوان مثال آرد را با هر درجه کیفیتی تهیه می‌کنند و چون مجبور هستند سه تا چهار مرتبه در روز بخت نان داشته باشند، فرصت تخمیر به مایه نان نمی‌دهند. به همین خاطر اقدام به افزودن جوش شیرین به خمیرها می‌کنند. ما توصیه کرده بودیم تا نانواپی‌ها تجمع شوند و یا اگر فرصت تخمیر پیدا نمی‌شود، سهمیه آرد نانواپی‌ها کاهش یابد و این مشکلات کمتر شود.

رییس انجمن علمی تغذیه ایران با بیان این‌که همچنین توصیه کردیم تولید نان صنعتی گسترش یابد، گفت: با افزایش جمعیت، ۶۰ هزار نانواپی نمی‌تواند پاسخگوی نیازهای مردم کشور باشد زیرا در کشوری زندگی می‌کنیم که ۶۰ درصد انرژی مورد نیاز مردم از طریق نان تولید می‌شود و قوت غالب آن‌ها نان است. البته امکان صنعتی کردن نانواپی‌های سنتی نیز وجود دارد.



جهت دریافت آرشیو نشریه خمیرمایه ایران

به وب سایت سندیکا مراجعه نمایید:

www.iranyeast.com

سند راهبردی ارتقای کیفیت نان اجرایی می‌شود



سند راهبردی ارتقای کیفیت نان برای اجرایی شدن باید توسط شورای عالی سلامت و امنیت غذایی به تصویب برسد و توسط معاون اول رییس جمهوری ابلاغ شود.

به گزارش روابط عمومی شرکت بازرگانی دولتی ایران؛ حیدرعلی نصر، سرپرست مرکز پژوهش‌های غلات به مناسبت روز کیفیت و ارتقای کیفیت نان تولیدی با بیان مطلب بالا گفت: ارتقای کیفیت نان تولیدشده لازم و ضروری است و در این راستا برنامه‌های جامعی از جمله تصویب و اجرایی کردن سند راهبردی ارتقای کیفیت نان در دستور کار است.

نصرافزود: مطابق بند (ح) ماده ۳۸ قانون برنامه پنجم توسعه، متولی سلامت و بهداشت در

بخش تولید و عرضه مواد غذایی، وزارت بهداشت تعیین شده که در این راستا در اردیبهشت‌ماه

امسال، پیش‌نویس سند راهبردی ایمنی و ارتقای کیفیت نان تهیه شد و پس از برگزاری جلسات تخصصی، به تصویب معاونت برنامه‌ریزی و راهبردی ریاست جمهوری رسید که البته قرار بود در شورای عالی سلامت نیز به تصویب برسد.

وی تأکید کرد: با توجه به برنامه‌های ارایه‌شده، باید منتظر مصوبه شورای عالی امنیت غذایی باشیم که در آن، سند ملی نان نیز آورده شده است. کلیات سند ملی نان در شورای عالی سلامت و امنیت غذایی به تصویب رسیده، اما باید این موضوع به تصویب تمامی افراد عضو شورا برسد. سرپرست مرکز پژوهش‌های غلات با یادآوری این‌که موضوع نان و سلامت آن باید توسط شورای عالی سلامت به تصویب نهایی برسد و ابلاغیه آن توسط معاون اول رییس جمهوری صادر شود، ادامه داد: افزایش

کیفیت مواد غذایی به مولفه‌هایی چون ایمنی، سلامت، بهداشت و تغذیه مربوط می‌شود، بنابراین لازم است با ابلاغیه‌ای مشخص، کارگروه‌های ویژه آن تشکیل شود و ساز و کار اجرایی نیز مشخص شود.

وی اظهار داشت: در برخی از موارد، ارگان‌های دیگری همچون وزارت جهاد کشاورزی و وزارت کار نیز در کارگروه‌های ویژه مسوول آن هستند که کیفیت را در بخش‌های خود پیگیری کنند، زیرا قبل از تولید نان، کیفیت گندم تولیدی و آرد استحصال‌شده نیز باید مدنظر قرار گیرد.

نصر در پایان اعلام کرد: کارگروه‌های ویژه‌ای نیز به ریاست سازمان غذا و دارو تعیین شده است که در استان‌ها ریاست کارگروه، استانداران و دبیری آن، دانشگاه‌های علوم پزشکی استان‌ها است.

شایع‌ترین دلیل ریزش مو چیست؟

کمبود مواد نشاسته‌ای و عدم مصرف نان و غلات در رژیم غذایی، ریزش مو را در تمام افراد به‌دنبال خواهد داشت.

احمدرضا درستی متخصص تغذیه و رژیم درمانی در گفت‌وگو با خبرنگار کلینیک باشگاه خبرنگاران گفت: تمامی نان‌ها و غلات حاوی مواد نشاسته‌ای هستند که سرشار از مواد مغذی و ویتامین هستند که در صورت عدم مصرف آن‌ها در رژیم‌های سخت غذایی ریزش مو ایجاد می‌شود.

وی افزود: مواد نشاسته‌ای از اصلی‌ترین گروه غذایی هستند که تمامی افراد باید حتما در رژیم غذایی روزانه مصرف کنند.

وی در ادامه گفت: برنج، ماکارونی، جو و سیب زمینی از مقدار پروتیین ناچیزی برخوردارند ولی غنی از نشاسته، مواد انرژی‌زا و فیبر هستند.

وی خاطر نشان کرد: افرادی که با نخوردن موادی همچون برنج، دچار ریزش مو می‌شوند، ریزش مویشان به‌دلیل کمبود ویتامین‌ها و مواد معدنی است.

وی اذعان داشت: تمامی افراد باید در طول روز مقداری مواد نشاسته‌ای مصرف کنند و حداقل مقدار مورد نیاز مصرف روزانه این مواد ۵ تا ۱۱ سهم است که بسته به نیاز افراد این مقدار مختلف است. وی تصریح کرد: تمامی افراد بایستی در طول روز ۳ تا ۵ واحد سبزیجات و ۲ تا ۴ واحد میوه‌جات و ۳ تکه گوشت و ۳ واحد لبنیات مصرف کنند.



فائو، ایران را دوازدهمین تولیدکننده بزرگ گندم جهان در سال ۲۰۱۳ معرفی کرد

فائو از افزایش تولید گندم ایران به ۱۴ میلیون تن در سال ۲۰۱۳ خبر داد و ایران را دوازدهمین تولیدکننده بزرگ گندم جهان در این سال معرفی کرد. به گزارش خبرگزاری تسنیم، سازمان جهانی خواروبار و کشاورزی در جدیدترین برآورد خود از میزان تولید گندم جهان اعلام کرد در سال جاری میلادی کل تولید گندم در جهان با رشد ۷/۴ درصدی نسبت به سال قبل مواجه خواهد شد و به ۷۰۸ میلیون تن خواهد رسید. بر اساس این گزارش تولید گندم ایران در سال زراعی این کشور که اکتبر به پایان رسید با رشد ۱/۴ درصدی نسبت به سال قبل مواجه شده و به ۱۴ میلیون تن رسیده است. ایران در سال گذشته ۱۳/۸ میلیون تن گندم تولید کرده بود. ایران دوازدهمین تولیدکننده بزرگ گندم جهان در سال ۲۰۱۳ معرفی شده است. بر اساس برآورد فائو اتحادیه اروپا با تولید ۱۴۴ میلیون تن گندم طی امسال رتبه نخست جهان را به خود اختصاص داده و چین با ۱۲۲ میلیون تن و هند با ۹۲ میلیون تن به ترتیب در رتبه‌های دوم و سوم قرار گرفته‌اند. تولید گندم اتحادیه اروپا در سال جاری رشد ۹ درصدی داشته است. آمریکا با تولید ۵۷ میلیون تن گندم در رتبه چهارم جهان قرار داشته و روسیه، کانادا، استرالیا، پاکستان، ترکیه، اوکراین و قزاقستان نیز به ترتیب در رتبه‌های پنجم تا یازدهم از این نظر قرار گرفته‌اند. قزاقستان با تولید ۱۶/۳ میلیون تن گندم در رده‌بندی جهانی یک پله بالاتر از ایران قرار گرفته و مصر با تولید ۹/۴ میلیون تن گندم یک پله پایین‌تر از ایران در رتبه سیزدهم قرار گرفته است. ایران در سال گذشته یازدهمین تولیدکننده گندم جهان شناخته شده بود. تولید گندم قزاقستان در این سال به دلیل خشکسالی به شدت کاهش یافته و به کمتر از ۱۰ میلیون تن رسیده بود.



مردان چه غذاهایی بخورند؟



برای داشتن یک رژیم غذایی سالم، مردان باید غذاهای حاوی روی، پتاسیم و بتاکاروتن استفاده کنند. دکتر خلیل حجت پناهی، متخصص انکولوژی و داخلی در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران گفت: مصرف مواد غذایی حاوی روی موجب ترمیم سلول‌ها، تولید (DNA) و حتی از آسیب‌های سلول که منجر به سرطان پروستات می‌شود جلوگیری می‌کند. وی افزود: غذاهایی مانند گوشت قرمز، ماهی، مرغ، بوقلمون، میگو، خرچنگ، غلات، لوبیا، مخمر سویا، بادام زمینی، قارچ، دانه کدو و سبزی پخته از منابع غنی روی هستند. این متخصص خاطر نشان کرد: همچنین نتایج تحقیقات جدید نشان می‌دهد که مردانی که در رژیم غذایی خود از پنج وعده سبزی سبز و کلی استفاده می‌کنند، نصف افراد معمولی در معرض سرطان مثانه قرار می‌گیرند. حجت پناهی یادآور شد: همچنین ترکیبات موجود در این سبزی، به کاهش سطح آمینو اسیدهای عامل بروز حملات قلبی کمک می‌کند. شایان ذکر است: گل کلم و کلم قمری نیز می‌تواند جایگزین کلم بروکلی شود.

دیابت دارید؟ نان چاودار بخورید!

سلامت نیوز: نان چاودار به کندی در بدن تجزیه می‌شود و در نتیجه، بالا رفتن قند خون ناشی از مصرف آن به آرامی صورت می‌گیرد و از این رو، برای بیماران دیابتی نانی مناسب محسوب می‌شود. چاودار که به گندم سیاه هم شهرت دارد از جمله غلات سازگار با شرایط سخت آب و هوایی است و در مناطقی که گندم کشت نمی‌شود، به راحتی قابل کشت است ولی در دنیا از نظر اهمیت، جزو غلات درجه دو محسوب می‌شود. دانه‌های چاودار کوچک‌تر و تیره‌تر از گندم هستند و ترکیب‌های آن هم مانند سایر غلات است البته با این تفاوت که چربی کمتری دارد. تهیه نان از چاودار در برخی کشورها از جمله ایران در گذشته وجود داشته و هنوز هم در کارگاه‌های نانوایی از مخلوط آن با آرد گندم، نان چاودار با نام روغن تولید می‌شود. ظاهر نان چاودار اندکی متفاوت با نان‌های معمولی است و علت آن هم تیرگی و فشردگی بافتی است که ایجاد می‌کند. با این حال، این نان دارای قابلیت برشی خوبی است و جزو نان‌های خوشمزه و مطبوع طبقه‌بندی می‌شود. میزان املاح نان چاودار اندکی بیشتر از نان‌های معمولی است و وجود پنتوزان بیشتر در چاودار هم باعث تبدیل شدن نان حاصل از آن به یک نان رژیمی شده است. پنتوزان به پلی ساکارید غیرنشاسته‌ای در غلات معروف است و نسبت به دیگر پلی ساکاریدهای موجود در غلات، در معده آب زیادی جذب می‌کند، متورم می‌شود و به این ترتیب نوعی سبزی کاذب را برای فرد به وجود می‌آورد. البته چاودار به کندی هم تجزیه می‌شود و در نتیجه بالا رفتن قند خون ناشی از مصرف آن به آرامی صورت می‌گیرد و از این رو برای بیماران دیابتی نانی مناسب محسوب می‌شود. از تمام این‌ها که بگذریم، باید بگوییم که پنتوزان موجود در چاودار هم باعث عبور سریع‌تر مواد غذایی از دستگاه گوارش می‌شود و از ماندن غذا در سیستم گوارشی و ایجاد یبوست جلوگیری می‌کند. در نهایت این‌که عادت به مصرف این نوع نان نه تنها بد و مضر نیست، بلکه می‌تواند برای سلامت مفید هم باشد. ممنوعیت مصرف نان چاودار فقط در مورد افراد مبتلا به سلیاک مطرح است. این افراد قادر به هضم گلوتن موجود در گندم، جو و چاودار نیستند و باید از آردهای فاقد گلوتن مانند آرد ذرت، برنج، سویا و ... استفاده بکنند.



نان ضد چاقی ابداع شد

برای اولین بار در کشور، نان سبوس دار نرم بدون آرد، توسط انجمن تغذیه شهر، تولید شد. دبیر انجمن تغذیه شهر با بیان این خبر گفت: پزشکان و پژوهشگران انجمن تغذیه شهر، با مطالعات و آزمون‌های بسیار، موفق به تولید نوعی نان سرشار از سبوس و فاقد آرد و نشاسته شده‌اند که کاملاً نرم و مطبوع بوده و به راحتی قابل بلع و هضم در دستگاه گوارش است.

نان سبوس دار

دکتر سهیل سربزیدی با بیان این که افراد دیابتی و مبتلایان به بیماری چاقی، در رژیم غذایی خود نیازمند مصرف نان سبوس دار هستند افزود: وجود سبوس، جذب نشاسته را به تاخیر انداخته و مانع از بالا رفتن ناگهانی قندخون می‌شود بنابراین هرچه میزان سبوس و فیبر در نان بیشتر و مقدار آرد کمتر باشد، ارزش غذایی آن به ویژه برای افراد چاق و بیماران دیابتی بیشتر می‌شود. این پزشک مشاور تغذیه خاطر نشان کرد: تهیه نان بدون آرد و سرشار از سبوس، از نظر تکنیکی منجر به تولید محصولی سفت و نامطبوع شده و بلع آن را دشوار می‌کند.

دبیر انجمن تغذیه شهر با اشاره به این که این نوع نان موسوم به نان فیتومین، دارای کالری کم و خاصیت سیرکنندگی بالا است تاکید کرد: با مصرف یک کف دست از این نان، فرد به مدت ۴ تا ۸ ساعت احساس گرسنگی نخواهد کرد، بنابراین در افراد چاق به عنوان یک عامل کاهش اشتها عمل می‌کند.

از دیگر خواص ارزشمند نان فیتومین می‌توان به رفع یبوست و پیشگیری از سرطان روده بزرگ اشاره کرد.

ثبات

کیفیت

آردهای

تولیدی



نتایج سنجش کیفی آردهای تولیدی برای انواع نان سنتی در ماه‌های مرداد و شهریور سال جاری نشان‌دهنده ثبات کیفیت تولید انواع آرد در کشور است، لیکن توجه بیشتر به استانداردها و کیفیت آرد، نتایج بهتری را در تولید نان‌های با کیفیت و مغذی خواهد داشت. به گزارش روابط عمومی شرکت بازرگانی دولتی ایران، عباس قبادی، معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت با بیان مطلب بالا، گفت: کیفیت بالای آرد اصلی‌ترین متغیر در تولید نان سالم و مغذی است؛ در همین راستا پژوهشکده غلات شرکت بازرگانی دولتی ایران با هدف پایش کیفی آرد مصرفی نانوائی‌ها و ارتقای کیفیت نان تولیدی، با انجام آزمایش بر روی نمونه‌های آرد، در سه ماهه دوم سال جاری نسبت به تعیین درصد میزان گلوتن، رطوبت، خاکستر و پروتیین آن‌ها اقدام کرده است.

قبادی افزود: در این بررسی‌ها، آرد تولید شده برای نان‌های تافتون و لواش، بربری و سنگک در ۲۷ استان کشور توسط آزمایشگاه‌های کنترل کیفی شرکت‌های غله و خدمات بازرگانی مناطق، آنالیز شده و بر مبنای نسخه پنجم استاندارد ملی آرد مورد ارزیابی قرار گرفته است.

وی در خصوص نتایج حاصل از سنجش کیفیت آردها اظهار کرد: با پایش نمونه آرد نان‌های تافتون و لواش مشخص شد که درصد رطوبت و گلوتن آرد تولیدی برای این دو نان در تمامی مناطق کشور در حد مجاز بوده و دو شاخص خاکستر و پروتیین به استثنای ۴ استان، در دیگر استان‌ها در حد استاندارد می‌باشد.

مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران از افزایش ۶ درصدی پروتیین و گلوتن و ۵ درصد رطوبت آردهای تولیدی نان بربری در سه ماهه دوم سال جاری در مقایسه با سه ماهه دوم سال گذشته خبر داد و گفت: در برخی استان‌ها پروتیین آرد تولیدی کاهش داشته که احتمال می‌رود سبوس‌گیری بیش از حد مجاز، دلیل این کاهش باشد.

معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت در پایان با اشاره به این که پروتیین و گلوتن موجود در آرد سنگک که به عنوان متغیرهای اصلی کیفی و مغذی بودن نان سنگک می‌باشند، نسبت به سه ماهه اول سال تغییر محسوسی نکرده و در حد استاندارد است، بر تولید آرد استاندارد برای انواع نان سنتی کشور تاکید کرد و از کارخانه‌های آردسازی خواست رعایت استانداردهای آرد را در تولید، مدنظر قرار دهند.

غذایی که کلسیم را در بدن از بین می‌برد

نان‌هایی که جوش‌شیرین دارند تمام مواد مفید از جمله کلسیم بدن را از بین می‌برد.

سیدضیاء الدین مظهری متخصص تغذیه و رژیم درمانی در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران، گفت: مصرف نان‌های تخمیر نشده و نان‌هایی که بیشتر با جوش‌شیرین تهیه می‌شوند، جلوی جذب آهن، کلسیم و روی را به شدت می‌گیرند.

وی افزود: تمامی فیبرها ترکیباتی به نام (اسیدفیتیک) دارند به ویژه نان‌هایی که جوش‌شیرین در آن‌ها وجود دارد، فیتات موجود در آن‌ها جلوی جذب آهن را می‌گیرد.

وی خاطر نشان کرد: اغلب نان‌های تخمیر نشده و نان‌هایی که با جوش‌شیرین تهیه می‌شوند جلوی جذب آهن، روی و کلسیم را می‌گیرند.

وی اظهار داشت: آهن‌های موجود در گوشت به راحتی به بدن منتقل می‌شود و در تمام منابع حیوانی این کلسیم وجود دارد.

وی در ادامه گفت: در تمامی منابع حیوانی کلسیم مفید وجود دارد البته آهن از ویتامین C استفاده شود.

توصیه‌هایی برای جلوگیری از فشارخون بالا

نان و غلات سبوس دار را در برنامه غذایی

خود بگنجانید

یک کارشناس تغذیه با اشاره به روش‌های تغذیه‌ای صحیح به منظور کاهش فشارخون و کاهش بیماری‌های قلبی-عروقی اظهار داشت: در صورت داشتن فشارخون بالا هنگام خرید و مصرف نان، غلات و دانه‌ها باید به نکات مهمی توجه کرد.

به گزارش ایسنا، مهدیه سادات حاجی میرزاده با تاکید بر مصرف غلات کامل مانند ماکارونی سبوس دار و برنج قهوه‌ای با مطالعه برچسب محصولات ادامه داد: سعی شود از نان‌های سبوس دار و ماکارونی‌های غنی شده با فیبر استفاده شود.

وی با تاکید بر مصرف جو، بلغور و سایر غلات سبوس دار توصیه کرد: در خرید گوشت، انواع چربی گرفته شده یا گوشت کم چرب‌تری را انتخاب کنید.

این کارشناس تغذیه عنوان کرد: در صورت استفاده از انواع مغزها (پسته، بادام، گردو، فندق، بادام زمینی) نوع بی‌نمک و بو نداده را انتخاب کنید.

وی خاطرنشان کرد: در بیماران قلبی، دیابتی، چاق و افرادی که فشارخون بالا یا چربی خون بالا دارند مصرف حداکثر ۳ عدد زرده تخم‌مرغ در هفته مناسب است، سایر افراد می‌توانند یک تخم‌مرغ در روز مصرف کنند. از طرف دیگر کلیه افراد نیز می‌توانند یک سفیده کامل تخم‌مرغ در روز مصرف نمایند.

وی تاکید کرد: عدس، لوبیا و سایر حبوبات را به عنوان پروتیین گیاهی و حاوی فیبر انتخاب کنید.

وی با اشاره به نکات لازم در هنگام خرید روغن توصیه کرد: هنگام خرید روغن سعی شود، روغن‌های بدون ترانس یا با ترانس کمتر انتخاب شود.

این کارشناس تغذیه با تاکید بر مصرف روغن‌های گیاهی (کانولا، روغن زیتون) به جای روغن‌های حیوانی توصیه کرد: در صورت دسترس، روغن‌های اسپری را انتخاب کنید یا از ابزار اسپری روغن برای مصرف روغن استفاده کنید.

این کارشناس تغذیه با تاکید بر مصرف سس‌ها و طعم‌دهنده‌های سالاد فاقد چربی یا با چربی کم گفت: چربی‌های اشباع را از غذاهای خود حذف کنید و در جستجوی محصولات بدون ترانس یا با ترانس حداکثر ۱۰ درصد باشید.





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

دکتر ناصر رجب زاده - متخصص تغذیه

قسمت دوم

روش های تهیه خمیر

الف- روش تهیه غیرمستقیم خمیر

روش تهیه غیرمستقیم خمیر قدیمی ترین روش تهیه خمیر بوده که از چند هزار سال پیش تاکنون مورد توجه قرار داشته است. به ویژه در مواردی که با کمبود مخمر نانوائی (خمیرمایه) مواجه هستیم، می توان از روش تهیه غیرمستقیم خمیر جهت ایجاد طعم و عطر بیشتر در نان، استفاده نمود.

روش تهیه غیرمستقیم خمیر به طور مختلفی صورت می گیرد:

- روش کوتاه مدت
- روش میان مدت
- روش طولانی مدت (روش شبانه تهیه خمیر نیز نامیده می شود).

در روش غیرمستقیم، خمیر باید طی دو مرحله تحت عنوان «خمیر اولیه» تهیه گردد.

خمیر اولیه

خمیر اولیه به خمیری اطلاق می شود که اصول خمیرهای بعدی را تشکیل داده و فرآیندهای تورم، رسیدن و ترش شدن همچنان در آن ادامه دارد.

خمیر اولیه از آرد، آب، مخمر خشک (مایه خمیر) یا خمیر ترش شده، تهیه می گردد. مدت زمان استراحت خمیر (مدت زمان خمیر) به قوام (شل و سفت بودن خمیر) و دما بستگی دارد. جهت تهیه خمیر اولیه، ابتدا آرد، آب، مقداری مخمر (و یا به جای آن مقداری خمیر ترش) را توسط دستگاه خمیر کن مخلوط کرده و آن را می توان به مدت کمتر از ۲ ساعت و حداکثر تا ۶ ساعت به حال استراحت قرار داد تا طی این مدت میکروارگانیسم ها و مخمر نانوائی رشد و تکثیر نمایند.

خمیر اصلی

پس از آماده سازی خمیر اولیه، می توان خمیر اصلی را تهیه نمود. به این مفهوم که بقیه آرد، آب، نمک طعام و نیز سایر مواد افزودنی را می توان به خمیر اولیه اضافه کرده و آن را توسط دستگاه خمیر کن مخلوط نموده و خمیر جدیدی را تهیه نمود. این خمیر را خمیر اصلی می نامند.

خمیر حاصل را می توان به حال استراحت قرار داد تا حجم آن کاملاً افزایش یافته و پوکی لازم در آن ایجاد گردد. مقدار خمیر اولیه جهت تهیه خمیر اصلی به نسوع و قدرت آرد، نوع و قوام و دمای خمیر و نیز نوع نان تولیدی و بسیاری از عوامل دیگر بستگی دارد.

روش کوتاه مدت تهیه غیر مستقیم

معمولاً در روش کوتاه مدت تهیه غیرمستقیم، مدت زمان استراحت خمیر اولیه کمتر از ۲ ساعت به طول می انجامد. در روش کوتاه مدت تهیه غیرمستقیم خمیر، ابتدا ۵۰-۴۰ درصد آرد را با آب مخلوط می کنند. در این روش، خمیر باید شل تهیه شده و دمای آن در حدود ۳۰-۲۸ درجه سانتی گراد حفظ شود. برای روشن شدن این مطلب و نحوه تهیه آن به جدول شماره ۱ مراجعه می کنیم.

روش میان مدت تهیه غیر مستقیم

در روش میان مدت تهیه غیرمستقیم خمیر، مدت زمان استراحت خمیر اولیه معمولاً بین ۴-۲ ساعت به طول می انجامد. این روش فقط برای آردهای قوی مناسب است. جدول شماره ۲ روش میان مدت تهیه غیرمستقیم خمیر را نشان می دهد.



روش طولانی مدت تهیه غیر مستقیم

به طوری که ذکر شد روش طولانی مدت غیرمستقیم را روش تهیه شبانه خمیر می نامند. در خمیر اولیه باید آرد کمتری مصرف شود، یعنی حدود ۳۰-۱۵ درصد، زیرا مصرف زیاد آرد باعث شل شدن و وارفتگی خمیر می گردد.

در روش طولانی مدت، زمان استراحت خمیر اولیه ۱۲-۶ ساعت به طول می انجامد. در اثر به کارگیری این روش تهیه خمیر، عطر، طعم و بوی نان بسیار خوب و خوشایند خواهد شد.

به طور کلی باید توجه داشت که مقدار آرد مصرفی در خمیر اولیه به کیفیت آرد بستگی دارد. در صورت سست و ضعیف بودن آرد، مقدار آرد مصرفی کاهش می یابد.

اصولاً هرچه زمان استراحت خمیر اولیه طولانی تر باشد، باید آرد کمتری مصرف شود. مقدار افزودن خمیر اولیه به خمیر اصلی نیز به قدرت آرد بستگی دارد. هرچه آرد قوی تر باشد، مقدار آن بیشتر خواهد بود. هرچه مدت زمان استراحت خمیر اولیه کوتاه تر باشد، مصرف مخمر نیز بیشتر خواهد بود.

محاسن و مزایای روش غیر مستقیم تهیه خمیر

روش غیرمستقیم تهیه خمیر دارای مزایا و محاسنی است که به شرح زیر خلاصه می گردد:

- آماده سازی سریع تر خمیر اصلی
- صرفه جویی در مصرف مخمر (خمیرمایه)
- کاهش مدت زمان تخمیر اولیه
- کاهش مدت زمان تخمیر میانی و انتهایی
- استفاده بهتر از آنزیم های موجود در آرد و آنزیم های ساخته شده توسط میکرو ارگانیسم ها
- ایجاد تخلخل بیشتر در نان
- به تاخیر انداختن بیاتنی نان
- ایجاد طعم و بوی مطبوع در نان

معایب روش غیر مستقیم تهیه خمیر

- افزایش نیروی انسانی

جدول ۱ - روش کوتاه مدت تهیه غیر مستقیم خمیر

به ازای هر ۱۰ کیلوگرم آرد گندم		
خمیر اولیه	آرد: ۵ کیلوگرم آب: ۴ لیتر مخمر خشک*: ۰/۰۵۸ کیلوگرم	زمان استراحت: ۱-۰/۵ ساعت بازدهی خمیر: ۱۸۰
خمیر اصلی	آرد: ۵ کیلوگرم آب**: ۱/۹ لیتر نمک طعام: ۰/۱۸۰ کیلوگرم دمای خمیر: ۲۵ درجه سانتی گراد	زمان استراحت خمیر: ۱-۰/۵ ساعت بازدهی خمیر: حدود ۱۵۹ که به نوع خمیر و نان بستگی دارد.
* به جای مخمر خشک می توان از خمیر ترش یا مایه استفاده نمود. ** مقدار آب در انواع خمیر جهت تهیه نان های سنتی بسیار متفاوت می باشد. بدیهی است میزان آن با در نظر گرفتن قوام مورد نظر تعیین می گردد.		

جدول ۲ - روش میان مدت تهیه غیر مستقیم

به ازای هر ۱۰ کیلوگرم آرد گندم		
خمیر اولیه	آرد: ۴ کیلوگرم آب: ۳/۲ لیتر مخمر خشک*: ۰/۰۳ کیلوگرم	دمای خمیر: ۲۵ درجه سانتی گراد زمان استراحت: ۴-۳ ساعت
خمیر اصلی	آرد: ۶ کیلوگرم آب**: ۲/۶ لیتر مخمر خشک: ۰/۰۱۷ کیلوگرم نمک طعام: ۰/۱۸۰ کیلوگرم	دمای خمیر: ۲۵ درجه سانتی گراد زمان استراحت خمیر: حدود ۰/۵ ساعت بازدهی خمیر: حدود ۱۵۸ که به نوع خمیر و نان بستگی دارد.
* به جای مخمر خشک می توان از خمیر ترش یا مایه استفاده نمود. ** مقدار آب در انواع خمیر جهت تهیه نان های سنتی بسیار متفاوت می باشد. بدیهی است میزان آن با در نظر گرفتن قوام مورد نظر تعیین می گردد.		

جدول ۳ - روش طولانی مدت تهیه غیر مستقیم (روش شبانه)

به ازای هر ۱۰ کیلوگرم آرد گندم		
خمیر اولیه	آرد: ۴ کیلوگرم آب: ۲/۸ لیتر مخمر خشک*: ۰/۰۱ کیلوگرم	دمای خمیر: ۲۰-۱۸ درجه سانتی گراد زمان استراحت: حدود ۱۲-۶ ساعت بازدهی خمیر: حدود ۱۷۰
خمیر اصلی	آرد: ۶ کیلوگرم آب**: ۲/۹ لیتر مخمر خشک: ۰/۰۳۳ کیلوگرم نمک طعام: ۰/۱۸۰ کیلوگرم	دمای خمیر: ۲۵ درجه سانتی گراد زمان استراحت خمیر: ۰/۵ ساعت بازدهی خمیر: حدود ۱۵۷
* به جای مخمر خشک می توان از خمیر ترش یا مایه استفاده نمود. ** مقدار آب در انواع خمیر متفاوت بوده که با در نظر گرفتن قوام مورد انتظار تعیین می شود.		

- افزایش حجم کار
- نیاز به داشتن امکانات و فضای بیشتر
- کاهش بیشتر وزن خمیر در طی فرآیند تخمیر

ب- روش مستقیم تهیه خمیر

روش مستقیم تهیه خمیر، روش نسبتاً جدیدی است که در چند دهه اخیر رو به گسترش و تکامل نهاده است. در روش مستقیم تهیه خمیر، کلیه مواد، آرد، آب، تمامی خمیر، نمک و سایر مواد یکجا وارد تگار شده و مستقیماً خمیر تهیه می شود (تنها یک خمیر تهیه می شود)، یعنی خمیر اصلی.

دلایل استفاده از روش مستقیم تهیه خمیر

- سهولت در فرآیند تهیه و تولید نان و صرفه جویی در وقت



- امکان استفاده از آردهای ضعیف تر
- جلوگیری از کاهش فزاینده وزن خمیر طی فرآیند تخمیر
- صرفه جویی در هزینه های تولید
- البته استفاده از روش مستقیم تهیه خمیر دارای معایبی نیز می باشد که به طور خلاصه به آن ها اشاره می گردد.
- متورم شدن کمتر اجزاء تشکیل دهنده آرد
- مصرف بیشتر مواد افزودنی

مخلوط کردن و زدن خمیر

اختلاف و زدن خمیر تنها یک فرآیند مخلوط کردن نبوده بلکه هدف استفاده بیشتر از انرژی مکانیکی در یک سیستمی است که در آن باید نسبت آرد و آب رعایت شده تا شبکه سه بعدی گلو تن (پروتئین گندم) تشکیل شود. در نتیجه این فرآیند، گازهای ناشی از فعالیت تخمیری و میکروارگانیسم ها می توانند در این شبکه حفظ و نگهداری شوند. در اثر حرارت، گازها گسترش یافته که موجب پوک شدن بیشتر خمیر و نان حاصل می گردد. فرآیند مخلوط کردن و زدن خمیر را می توان در سه مرحله (فاز) خلاصه نمود:
- مرحله مخلوط کردن
در این مرحله آرد، آب، مخمر، نمک و سایر مواد افزودنی با یکدیگر مخلوط می شوند.
- مرحله زدن خمیر
در اثر زدن، خمیر با دیواره و بدنه تگار برخورد کرده و با یکدیگر اصطکاک پیدا کرده و انرژی یا گرما تولید می گردد.
- مرحله هوادهی
در اثر زدن و مخلوط کردن، هوا وارد خمیر می شود که همین امر موجب می گردد اکسیژن بیشتری جهت رشد و تکثیر میکروارگانیسم ها در اختیار آن ها قرار داده شود.
چنانچه مدت زمان مخلوط کردن و زدن خمیر کافی نباشد و یا خمیر بیش از حد زده شود، عیوب و نارسایی های زیادی در خمیر و نان حاصل به وجود می آید.



- مقدار خمیر
مدت زمان مخلوط کردن و زدن به مقدار خمیر در تگار بستگی دارد. هر چه اصطکاک بیشتر باشد، مدت زمان زدن خمیر کوتاه تر خواهد بود. بنابراین هر چه مقدار خمیر در تگار بیشتر باشد، باید به مدت طولانی تری مخلوط و زده شود.
- مقدار مخمر یا خمیرمایه
مقدار کم خمیرمایه موجب به تاخیر انداختن رسیدن خمیر شده و غیر مستقیم مدت زمان زدن خمیر را طولانی تر می کند. - افزودنی ها
برخی از افزودنی ها مثل شیر خرمای موجب رسیدن سریع تر خمیر شده و غیر مستقیم موجب کاهش مدت زمان مخلوط کردن و زدن خمیر می گردد.
- روش تهیه خمیر
در روش تهیه غیر مستقیم خمیر، مدت زمان زدن خمیر کوتاه تر می شود.
- الک کردن
خمیر حاصل از آرد الک شده به زمان مخلوط کردن و زدن کمتری نیاز دارد.

ویژگی های خمیر و تشخیص مدت زمان زدن مطلوب خمیر
ویژگی های مطلوب خمیر زمانی حاصل می گردد که:
- خمیر بیشترین قوام را پیدا کند.
- خمیر دارای رطوبت کمی بوده و حالت نسبتاً خشکی به خود بگیرد (سطح خمیر نباید مرطوب باشد).
- خمیر به راحتی از دیوار تگار و بازوی مخلوط کن جدا شود (شایان ذکر است که خمیر برخی از نان های سنتی بدلیل شل بودن خمیر، چنین ویژگی هایی را از خود نشان نمی دهند).
- سطح خمیر نسبتاً صاف و کمی روشن تر شود.

عوامل موثر در مدت زمان زدن خمیر

- سرعت مخلوط کن
هر چه دور یا سرعت بازوی مخلوط کن بیشتر باشد، خمیر در زمان کوتاه تری آماده می شود.
- سیستم و ساختار مخلوط کن
هر چه بازوی مخلوط کن، خمیر را با شدت و قدرت بیشتری بزند، خمیر در مدت کوتاه تری آماده می شود.





دوره آموزشی مهندسی زیست فرآیند و فناوری تخمیر (بیوتکنولوژی صنعتی)

بهمن ۱۳۹۲

شرکت خمیر مایه و الکل رازی

سرفصل‌های دوره:

- تلقیح
- مدل سازی
- طراحی فرایند
- استریلیزاسیون
- افزایش مقیاس
- میکروبیولوژی عمومی
- انواع فرایندهای تخمیری
- فرمولاسیون محیط کشت
- سینتیک رشد و تولید متابولیت‌ها
- انتخاب و بهبود سویه‌های صنعتی
- واکنش‌های شیمیایی و بیولوژیکی و استوکیومتری آن‌ها (سینتیک واکنش‌ها و فرمولاسیون آن‌ها)

مدت دوره: ۴۰ ساعت (۵ روز)

زمان برگزاری (سلاح کارشناسی): از تاریخ ۹۲/۱۱/۰۹ لغایت ۹۲/۱۱/۱۷ (روزهای چهارشنبه لغایت جمعه هر هفته)

زمان برگزاری (سلاح تکنسینی): از تاریخ ۹۲/۱۱/۲۳ لغایت ۹۲/۱۲/۰۵ (روزهای چهارشنبه لغایت جمعه هر هفته)

هزینه شرکت یک نفر در دوره: ۱۰,۴۱۲,۰۰۰ ریال (با احتساب وعده نهار روزهای دوره)

مکان برگزاری: اهواز - مرکز آموزش شرکت خمیرمایه و الکل رازی - تلفکس ۳۴۳۱۱۷۳ - ۰۶۱۱

خلاصه اطلاعات مدرس دوره:

- دکترای تخصصی (PhD) مهندسی شیمی-بیوتکنولوژی، استادیار پژوهشی در پژوهشگاه ملی مهندسی ژنتیک و زیست فناوری
- فارغ التحصیل رتبه اول در دوره کارشناسی ارشد در رشته مهندسی شیمی-بیوتکنولوژی، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۷۸.
- برنده جایزه ملی رتبه سوم دانشگاه تربیت مدرس برای تحقیق در زمینه بیوتکنولوژی، ۱۳۸۰، تهران.