

خمیرمایه ایرانی

موسسه تخصصی - آموزشی - پژوهشی
مطبخ‌های ایرانی و آشپزخانه شیرین‌های ایران



انتظار از وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

با توجه به تحولات چشمگیر در بخش بهداشت و سلامت جامعه در یک سال اول دولت تدبیر و امید که نشان از عزمی بی‌سابقه در ارتقای وضعیت بهداشت و سلامت جامعه دارد و با اراده‌ای که در مسوولین فعلی در بخش سلامت جامعه دیده می‌شود این انتظار می‌رود که مشکل قدیمی و لاینحل نان کشور که متأسفانه از دیرباز به دلیل زیرساخت غلط و عدم توجه لازم، شرایط نامناسبی داشته است نیز مورد توجه جدی مسوولین محترم قرار گرفته و با توجه به تعهد و تخصصی که در این بزرگواران وجود دارد اعتقاد داریم این گره نیز با دست‌ان پر توان مسوولین محترم فعلی گشوده خواهد شد. همان‌طور که در مدت کوتاه صدارت مسوولین فعلی، به‌درستی بر اصلاح و رفع نقایص وضعیت روغن تاکید گردید و تلاش‌های موثری صورت گرفت و همان‌طور که در مصاحبه‌ها و سخنرانی‌های صورت گرفته در همایش‌های روز جهانی غذا و روز استاندارد و غیره بر نگرانی و اراده اصلاح وضعیت مصرف قند و شکر، نمک در رژیم غذایی ایرانیان تاکید گردید، انتظار می‌رود که مساله تولید غیر اصولی نان کشور که بخش عمده‌ای از آن به گواهی مسوولین استانداری تهران، اداره استاندارد، متخصصین صنعت غذا و ... با ماده مضر و زیان‌بار جوش شیرین فراوری می‌گردد که ناشی از نبود زیرساخت مناسب و عدم نظارت کافی در این بخش است نیز مورد توجه ویژه قرار گرفته و خطر جدی سلامت مردم علی‌الخصوص اقشار ضعیف را که بخش مهمی از انرژی و ریزمغذی‌های مورد نیاز خود را از نان دریافت می‌کنند رفع گردد.

آلودگی در صد بالایی از نان تولیدی به جوش شیرین که مسبب اکثر بیماری‌های متابولیک و گوارشی مانند سرطان معده و روده، کم‌خونی فقر آهن، پوکی استخوان و ... می‌باشد در شرایطی که مسوولین دلسوز مملکت بر سلامت آحاد مردم تاکید دارند، خطری جدی در کمین سلامت مردم بوده و متأسفانه این مشکل در دولت‌های قبل تاکنون مرتفع نگردیده است که نیازمند یک مدیریت جهادی است که ان‌شالله در طرح ملی تحول سلامت جامعه که با درایت دولت محترم آغاز گردیده این مورد نیز مورد توجه قرار گیرد و سبب ایجاد تحولی اساسی در نان مصرفی مردم و گامی بلند در جهت کاهش دغدغه‌ها و در راستای سلامت آنان باشد.

انتظار همه مردم ایران از دولت تدبیر و امید، برنامه‌ریزی و مدیریت جهادی در رفع این مشکل دیرینه جامعه بوده و آرزوی موفقیت و دعای خیر همگان پشتیبان دولت محترم در پیشبرد برنامه‌های مترقی و مردمی می‌باشد.



آنچه در این شماره می‌خوانیم:

- ۱- سوسناله
- ۲- انگور سندیگا
- ۳- گزارش (پیش‌بینی تولید مگس)
- ۴- در استان‌ها
- ۵- پا پسته‌ها
- ۶- گزارش (میزگرد تخصصی اعضای سندیگا)



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.

یا سپاس فراوان
تحریریه نشریه خمیرمایه ایران



زیر نظر:

دبیر سندیگا: مهندس مجید پارسایی

مشاور علمی:
مهندس محمود گیاهی

تحریریه:
مهندس کاوه احزار

گرافیکست و صفحه‌آرا:
امین عارف‌نیا

امور پشتیبانی:
میرحامد فتاحی

تیراژ:
۲۰۰۰ جلد

چاپ:
اسری

با تشکر از:
مریم حق‌بیان
کلیه عزیزانی که ما را
در تهیه این شماره یاری نمودند.

نشانی: تهران - خیابان سعادت آباد
پایین تر از نیاش - خیابان سی و یکم
پلاک ۱۶ - طبقه اول - واحد ۲
تلفن: ۸۸۶۸۳۹۰۹ تلفکس: ۸۸۶۸۳۷۲۵
<http://www.iranyeast.com>
E-mail: iran_yps@yahoo.com



جلسه هیات مدیره سندیکا



در جلسه هیات مدیره سندیکا، وضعیت ملاس در سال جاری بررسی شد و در این زمینه گزارشی به حضار ارائه گردید. همچنین اقدامات انجام شده در خصوص اعلام قیمت انواع خمیرمایه مورد بحث قرار گرفت. در این جلسه آقایان دکتر استادی و مهندس احتشامی بعنوان نمایندگان سندیکا جهت حضور در کمیته نان معاونت فن آوری ریاست جمهوری انتخاب گردیدند. در جلسه بعدی هیات مدیره نیز گزارشی از مکاتبات و جلسات با انجمن قند و شکر و سازمان حمایت در خصوص کنترل بازار ملاس تقدیم اعضا گردید. مواردی چون بررسی مالیات بر ارزش افزوده از دیگر مباحث مطرح شده در این جلسه بود. در ادامه میزگرد مطبوعاتی در خصوص وضعیت خمیرمایه باحضور خبرنگار نشریه اقتصاد سبز برگزار گردید که مشروح این مصاحبه مطبوعاتی در صفحات ۱۶ الی ۱۸ همین نشریه منعکس شده است.



قیمت انواع خمیرمایه

ردیف	نوع خمیرمایه	قیمت (ریال)
۱	خمیرمایه خشک فوری	۶۹,۳۰۰
۲	خمیرمایه خشک فعال	۶۵,۵۰۰
۳	خمیرمایه تازه	۳۲,۸۰۰

قیمت انواع خمیرمایه به ازای هر کیلوگرم تحویل درب کارخانه در سال ۱۳۹۳ به شرح جدول رو به رو می باشد:

رعایت قیمت های فروش مصوب برای تمام واحدهای تولیدکننده خمیرمایه ایران الزامیست و این سندیکا مسوولیتی در قبال محصولات متفرقه و با کیفیت پایین تر از استاندارد ندارد. در ضمن قیمت انواع خمیرمایه تولیدی با بسته بندی های خاص می تواند بالاتر از قیمت های مصوب تعیین گردد.

سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران

توضیحی

درباره برخی

اظهار نظرها

در خصوص

قیمت

خمیرمایه

اخیرا در برخی رسانه ها و نشریات ملاحظه می گردد که برخی از اعضای اتحادیه های نانویان دلیل اصلی عدم استفاده از خمیرمایه و استفاده از جوش شیرین را گرانی و نداشتن صرفه اقتصادی استفاده از خمیرمایه عنوان کرده و گاه در این میان قیمت این کالا تا بیست هزار تومان نیز ذکر می گردد.

سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران ضمن حمایت از پیشنهاد افزایش قیمت نان به دلیل افزایش هزینه ها در حمایت از نانویان و کارگران بخش تولید نان، ازایه توضیحاتی را در این زمینه لازم می داند.

قیمت خمیرمایه با توجه به افزایش هزینه های تولید مانند دستمزد، انرژی، مواد اولیه، حمل و نقل و ... با تصویب هیات مدیره سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران و با هماهنگی سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان تعیین می گردد و در سال ۱۳۹۳ نیز قیمت مصوب جهت هر کیلوگرم خمیرمایه خشک فوری که عمده خمیرمایه مورد مصرف در کشور می باشد؛ ۶۹,۳۰۰ ریال تعیین گردیده که تصویر آگهی رسمی قیمت های انواع خمیرمایه مصوب سال ۱۳۹۳ در همین صفحه منتشر گردیده است. لذا مطلب منتشره در خصوص قیمت ۲۰۰,۰۰۰ ریالی خمیرمایه و اظهار نظرانی از این دست خلاف واقع بوده و تکذیب می گردد.

قابل توجه این که با قیمت فعلی خمیرمایه، هزینه مصرف خمیرمایه در هر قرص نان سنگک و بربری معادل ۱۴۰ ریال، نان تافتون ۷۰ ریال و نان لواش ۴۰ ریال می باشد که رقمی ناچیز به هزینه ها از بابت تولید نان سالم اضافه می گردد.



دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران:

نباید برخی تخلفات را به کل صنایع غذایی تعمیم داد



دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران با اشاره به این که اگر تعدادی از واحدها مشکلاتی دارند نباید آن را به کل صنعت غذا عمومیت داد، گفت: امید ما این است که صنعت غذا با توجه به نیاز کشور و پایه و اساس امنیت غذایی مورد حمایت مسولان قرار بگیرد. مردم باید به تولیدکنندگان اعتماد کنند و بدانند که آن ها به خاطر مردم ملزم به رعایت امنیت غذایی هستند و نباید با مشکلات برخی واحدها جو ناامنی در

جامعه پدید آید.

مجید پارسایی اظهار کرد: کسانی که در صنعت غذا دست دارند افرادی هستند که دوستدار جامعه و سلامت انسان ها هستند و یکی از خدمتگزاران جامعه هستند و با توجه به اهمیت مواد غذایی در جامعه که روز به روز ارزش بیشتری پیدا می کند و منابع، حفاظت و حراست منابع غذایی بسیار مهم است و باید از فناوری های جدید برای تامین مواد غذایی سالم برای مردم استفاده کرد. وی با اشاره به این که باید وزارت بهداشت نظارت کافی بر واحدهای تولیدی داشته باشد، گفت: متأسفانه بنا بر آمار سازمان استاندارد، در منطقه ۳ تهران ۷۰ درصد نان های تولیدی حاوی جوش شیرین هستند که بسیار برای سلامت مردم خطرناک است. این در حالی است که در هیچ کشوری نان با جوش شیرین تهیه نمی شود و این امر باعث سرطان روده، ریزش مو، کوتاهی قد، کم خونی و ... می شود. علاوه بر این برای توان ملی کشور مضر است، چون نان قوت اصلی افراد کارگر است و اگر کارگران در سلامت نباشند توان ملی کشور کاهش می یابد و باید رسانه ها مردم را در مورد تغذیه سالم آگاه کنند و مسولان نیز نظارت کافی داشته باشند.

دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران ادامه داد: صنعت خمیرمایه دارای تکنولوژی بالایی است. در دنیا ۱۰۰ کارخانه خمیرمایه وجود دارد که از بین آن ها ۶ کارخانه در ایران است و این نشان دهنده مصرف بالای نان در ایران است که باید تولید سالم نان را به همراه داشته باشد.

پارسایی گفت: دولت باید حمایت هایی از کشاورزان و تولیدکنندگان برای تامین مواد اولیه خمیرمایه که ملاس نیشکر و چغندر است داشته باشد و ما نیازمند تعادل در قیمت مواد اولیه هستیم تا بازار دست دلالتان نیفتد.



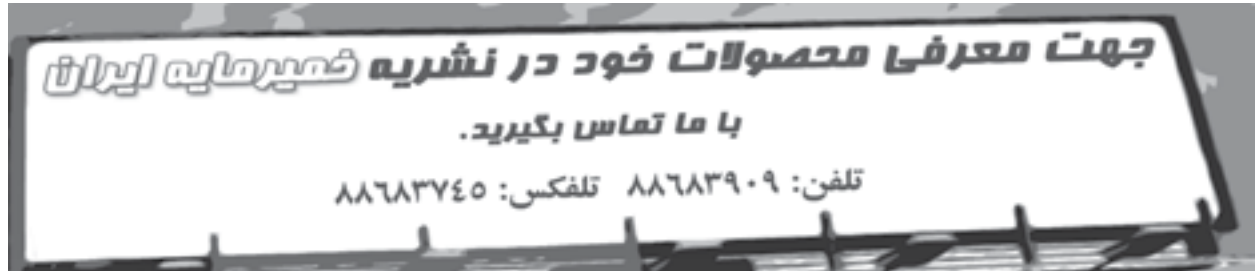
هشتمین نمایشگاه بین المللی صنعت آرد و نان در مساحتی به وسعت ۱۰ هزار مترمربع و در سالن های ۳۵ و ۳۸ و فضای اطراف این سالن ها برپا گردید. این نمایشگاه صنعت آرد و نان با حضور ۱۰۰ شرکت داخلی و ۱۲ شرکت خارجی از کشورهای اسپانیا، آلمان، تایوان، یونان، کره جنوبی، ترکیه و بلاروس آخرین دستاوردهای صنعت آرد و نان فعالیت چهار روزه خود را آغاز کرد.

تولیدکنندگان و سازندگان نان صنعتی و ماشین آلات نان و آرد، تولیدکنندگان آرد، خمیرمایه و بهبود دهنده ها، سازندگان تاسیسات ذخیره ای، تولیدکنندگان تجهیزات آزمایشگاهی و آنزیم های مصرفی در صنایع غذایی دستاوردها و تولیدات خود را در این نمایشگاه در معرض دید بازدیدکنندگان قرار گرفتند.

غرفه های گروه های کالایی ماشین آلات بخت نان و افزودنی های نان به ترتیب با ۳۲ و ۱۵ درصد، همچنین تولیدکنندگان نان ۱۰ درصد، صنایع آرد ۸ درصد، صنایع بسته بندی ۷ درصد، مشاوران صنعت نان ۵ درصد، فرهنگ سازی و اطلاع رسانی ۳ درصد و صنایع وابسته با صنعت آرد و نان نیز ۱۲ درصد از فضای نمایشگاه را به خود اختصاص دادند.

در این نمایشگاه دو شرکت خمیرمایه خوزستان و خمیرمایه رازی نیز از جمع تولیدکنندگان خمیرمایه کشور حضور یافتند. شرکت خمیرمایه خوزستان تولیدکننده خمیرمایه خشک فوری با نام تجاری «دزمایه» محصولات خود در بسته بندی های ۸۰ و ۱۰۰ گرمی پر شده با گاز نیتروژن و در بسته بندی های ۱۰۰، ۱۲۵، ۴۵۰ و ۵۰۰ گرمی با دو سال ماندگاری و بسته بندی های ۱۰ کیلوگرمی کیسه ای را با بروشوری به ۳ زبان فارسی، عربی و انگلیسی را به بازدیدکنندگان معرفی کرد. این شرکت دارای گواهینامه های حلال، استاندارد ISO9001-2008 از کشور آلمان و استاندارد ملی ایران بوده و در حال حاضر بیش از نیمی از محصول تولیدی خود را به کشورهای خاورمیانه، شمال افریقا و کشورهای حوزه CIS صادر می کند.

شرکت خمیرمایه و الکل رازی نیز که محصول خمیرمایه با نام تجاری ناب مایه را یکی دو سالی است به بازار عرضه کرده و در این مدت سهم جالب توجهی از بازارهای داخلی و خارجی را به خود اختصاص داده، غرفه ای را به خود اختصاص داده بود. خمیرمایه خشک فوری «ناب مایه» که در کارخانه بسیار مدرن خمیرمایه کشت و صنعت دعبیل خزایی تولید می شود را می توان در کیسه های ۱۰ کیلوگرمی، ساشه های ۱۰۰ گرمی و بسته بندی های تحت خلاء ۲۵۰، ۵۰۰ و ۱۰۰۰ گرمی با فویل های لامینیت تهیه کرد. ظرفیت کارخانه خمیرمایه رازی ۱۰,۰۰۰ تن است که با توجه به ظرفیت زیاد تولید، پیش بینی می شود مصرف کنندگان خمیرمایه طی سال های آینده بیشتر با این برند در بازار مواجه شوند.



پیش‌بینی تولید ملاس



پیش‌بینی تولید ملاس در فصل زراعی ۹۴-۱۳۹۳ برگرفته از اطلاعات واصله از انجمن صنفی تولیدکنندگان قند و شکر و گزارشات شرکت توسعه نیشکر به شرح ذیل اعلام می‌گردد. بدیهی است بسته به شرایط بارندگی و سرمازدگی احتمال تغییراتی در پیش‌بینی صورت گرفته وجود دارد.

الف. بخش چغندری

با توجه به قراردادهای منعقد و سطح سبز ۸۲,۰۰۰ هکتاری چغندر قند در سال جاری زراعی و با در نظر گرفتن میانگین عملکرد ۵۲ تن در هر هکتار، تولید چغندر قند در سال زراعی ۹۴-۱۳۹۳ حدود ۴,۱۶۴,۰۰۰ تن برآورد می‌گردد. با در نظر گرفتن ضریب استحصال تقریبی ۵/۵ درصد، پیش‌بینی می‌گردد میزان ملاس چغندری تولیدی در بازه مورد نظر حدود ۲۲۰,۰۰۰ تن خواهد بود.



ب. بخش نیشکری

سطح زیر کشت نیشکر در سال زراعی جاری، حدود ۸۹,۰۰۰ هکتار اعلام گردیده که با متوسط راندمان ۷۰ تن، تولید نیشکر برابر حدود ۶,۲۰۰,۰۰۰ تن پیش‌بینی می‌گردد. با این وصف در صورت در نظر گرفتن ضریب استحصال ۳/۵ درصدی ملاس نیشکر، تولید این ماده در سال زراعی ۹۴-۱۳۹۳ به حدود ۲۲۰,۰۰۰ تن خواهد رسید.



ج. مجموع

بنابراین ملاحظه می‌گردد که مجموع تولید ملاس چغندری و نیشکری در سال زراعی ۹۴-۱۳۹۳ حدود ۴۵۰,۰۰۰ تن خواهد بود که در صورت تحقق این پیش‌بینی و با توجه به ذخایر ملاس باقی مانده از سال قبل، ان‌شالله... سال مناسبی از نظر تامین مواد اولیه جهت تولیدکنندگان خواهد بود.

پیش‌بینی برداشت بیش از پنج میلیون تن نیشکر از مزارع در سال جاری

پیش‌بینی می‌کنیم امسال بیش از پنج میلیون تن نیشکر از مزارع این شرکت برداشت و به رکورد تولید ۵۰۰ هزار تن شکر برسیم. معاون کشاورزی شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی در گفت‌وگو با ایانا گفت: در سال زراعی گذشته میزان تولید شکر ۴۷۰ هزار تن بود که انتظار می‌رود حدود ۱۰ درصد افزایش تولید داشته باشیم.

حسین آمیلی افزود: امسال هم ۴۰ درصد شکر تولیدی در کشور توسط شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی تولید خواهد شد. وی خاطر نشان کرد: انتظار داریم در فصل تولید، هیچ‌گونه وارداتی صورت نگیرد و با توجه به نگاه تولید محوری دولت، آرامش در صنعت شکر همچنان حفظ شود تا تولیدی بانشاط را شاهد باشیم.

آمیلی از دیگر تولیدات این شرکت نیز مانند MDF، خمیرمایه و اتانول نام برد و ادامه داد: کارخانه MDF این شرکت با تولید بیش از ۱۰۰ هزار مترمکعب MDF در سال، بزرگ‌ترین کارخانه تولید MDF از باگاس نیشکر در جهان محسوب می‌شود.

وی تصریح کرد: کارخانه تولید خمیرمایه و الکل رازی شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی نیز با برنامه تولید هشت‌هزار تن خمیرمایه و ۳۳ میلیون لیتر الکل، بزرگ‌ترین کارخانه تولید خمیرمایه و اتانول در ایران است.

آمیلی خبر داد: همچنین شرکت خوراک دام شعبیه به‌منظور رفع نیازهای دامی کشور، با استفاده از بیت باگاس و افزودن ملاس، امسال تولید بیش از ۵۰ هزار تن خوراک دام را در دستور کار دارد.

وی با اشاره به تحقیقات محور بودن تولید این شرکت یادآور شد: موسسه تحقیقات و آموزش نیشکر موفق به تولید ارقامی متناسب با آب و هوای استان خوزستان شد که در دو هزار هکتار از اراضی پایلوت کشت شده است.

۳۰ رقم جدید نیشکر در راه کشت

معاون کشاورزی شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی از تولید ۳۰ رقم نیشکر جدید خبر داد و تاکید کرد: اکنون آزمایش‌های منطقه‌ای بر ارقام فوق در حال انجام است و ارقام جدید در مرحله تکثیر قرار دارند که به‌زودی برای کشت آماده و عرضه می‌شوند.

آمیلی در پایان با بیان این‌که شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی بزرگ‌ترین طرح کشاورزی ایران محسوب می‌شود، اظهار داشت: این شرکت در سال ۱۳۶۹ با مصوبه دولت تاسیس شد و هفت شرکت کشت و صنعت نیشکر امام خمینی(ره)، امیرکبیر، دعبل خزاعی، میرزا کوچک خان، سلمان فارسی، حکیم فارابی و دهخدا، از شرکت‌های تابعه توسعه نیشکر هستند و هم‌اکنون بیش از ۱۷ هزار نفر در این شرکت مشغول به‌کار هستند.



سرپرست شرکت خمیرمایه رضوی گفت: استفاده از خمیرمایه صنعتی علاوه بر این‌که ارزش غذایی نان را افزایش می‌دهد، موجب کاهش ۳۰ درصدی ضایعات نان نیز می‌شود.

به‌گزارش پایگاه اطلاع‌رسانی آستان قدس رضوی، علی‌گل محمدی افزود: رواج استفاده از خمیرمایه صنعتی می‌تواند استفاده از جوش شیرین در نانوبی‌ها را کاهش دهد و به کیفیت نان کمک کند.

وی با اشاره به اثرات زیان‌بار جوش شیرین در نانوبی‌ها گفت: متأسفانه استفاده از جوش شیرین در پخت نان در کشور افزایش و تقاضا برای خمیرمایه صنعتی کاهش یافته است.

وی گفت: با توجه به کاهش تقاضای خمیرمایه در بازارهای داخلی و افزایش مجدد مصرف جوش شیرین در کشور، این شرکت رسالت خود را پیگیری حذف جوش شیرین از نان قرار داده و تلاش دارد با بهبود روز افزون کیفیت و کمیت محصولات، روند مصرف زیان‌بار جوش شیرین در نان را کاهش دهد.

سرپرست شرکت خمیرمایه رضوی با بیان این‌که محصولات این شرکت به بیش از ۲۰ استان کشور صادر می‌شود، افزود: یکی دیگر از اقدامات این شرکت، افزایش میزان صادرات محصولات آن در سال جاری است که تلاش کرده با بررسی بازارهای صادراتی جدید در جهت افزایش صادرات محصولات خود، اقداماتی انجام دهد.

گل محمدی با بیان این‌که حدود ۶۰ درصد از محصولات تولیدی این کارخانه در بازارهای صادراتی به فروش می‌رسند، گفت: از جمله این کشورها می‌توان به امارات متحده عربی، ارمنستان، شمال آفریقا، کشورهای حوزه خلیج فارس، حوزه آسیای میانه، حوزه قفقاز و پاکستان و افغانستان اشاره کرد.

وی در پایان گفت: صادرات این شرکت اختصاص به خمیرمایه خشک دارد و در حال حاضر حدود ۷۵ درصد محصولات صادر می‌شود که این خود موفقیت ارزشمندی به‌شمار می‌آید.



استفاده از خمیرمایه صنعتی، کاهش ۳۰ درصدی ضایعات نان را در پی دارد



در استان‌ها

به گزارش فارس فرماندار خوی در جلسه شورای آرد و نان شهرستان خوی از افزایش میزان سبوس به‌کار رفته در نان‌های لواش این شهرستان خبر داد و اظهار داشت: این طرح از ابتدای مهر ماه امسال در خوی اجرایی می‌شود.
حسین سیوانی اصل تصریح کرد: براساس اجرای این طرح میزان سبوس به‌کار رفته در نان لواش از ۱۵ درصد سبوس گرفته شده از آرد به ۱۳/۵ درصد سبوس گرفته شده می‌رسد. سیوانی با تاکید بر رعایت هر چه بیشتر بهداشت مواد غذایی، افزود: هم‌اکنون میزان سبوس به‌کار رفته در نان قابل قبول نبوده و براساس استانداردهای موجود باید این میزان افزایش یابد. فرماندار خوی با اشاره به مزیت‌های موجود در این زمینه، اعلام کرد: باید ذایقه مردم را به سوی مواد غذایی که سود غذایی فراوانی دارند تغییر دهیم.

استاندار تهران با انتقاد از استقبال کم مردم از نان صنعتی، گفت: در حال حاضر ۶۷۷ واحد نانواپی در پایتخت به تجهیزات کنترل بحران از جمله موتور برق، مخزن گازوئیل، آب و مشعل دوگانه سوز مجهز هستند. به گزارش افکارنیوز، سید حسین هاشمی بر ضرورت افزایش میزان استفاده مردم از نان صنعتی تاکید کرد و اظهار داشت: متأسفانه هم‌اکنون رغبت کمی در مردم برای استفاده از نان‌های صنعتی وجود دارد.
استاندار تهران در این رابطه ادامه داد: نان لواش ۳۰ درصد، نان بربری ۳۵/۵ درصد، تافتون ۱۲/۵ درصد، سنگک ۱۲/۲۰ درصد، نان حجیم و غیر حجیم ۸ درصد و نان صنعتی ۰/۳۵ درصد در استان مصرف می‌شود. وی اظهار داشت: متاسفانه با وجود آن‌که به سمت صنعتی شدن پیش می‌رویم اما نان صنعتی کمترین میزان استقبال را در میان مردم دارد. هاشمی اعلام کرد در استان تهران ماهانه ۱۰۰ هزار تن گندم مصرف می‌شود،

سرپرست مدیریت سلامت محیط و حرفه‌ای مرکز بهداشت خوزستان از افزایش سطح سلامت نان در استان خبر داد. به‌گزارش رهیاب نیوز مهران معلم اظهار کرد: بر اساس تاکید استانداری در خصوص بررسی چالش‌های موجود در عرضه نان با کیفیت در استان و به‌ویژه کلانشهر اهواز، اولین کارگروه تخصصی بررسی کیفیت آرد و نان استان با حضور دستگاه‌های اجرایی مرتبط در معاونت بهداشت دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز برگزار شد. وی ادامه داد: در این جلسه بر طراحی برنامه عملیاتی منسجم و قابل اجرا شامل شناسایی ریسک‌های مرتبط با حوزه آرد و نان و تدوین استراتژی‌ها و فعالیت‌های مرتبط بر انجام بازدیدهای مشترک سازمان صنعت، معدن و تجارت استان و شرکت بازرگانی و غله منطقه چهار و مراکز بهداشت تاکید شد. معلم افزود: هدف اصلی این اقدامات، افزایش رضایت‌مندی هم‌استانی‌ها در خصوص کیفیت نان و همچنین ارتقای سطح سلامت نان و جذب ریزمغزی‌های ضروری بدن توسط این ماده غذایی است. وی همچنین خواستار حمایت کلیه دستگاه‌های اجرایی استان و اتاق اصناف و اتحادیه‌ها در حل مشکلات موجود به‌صورت ریشه‌ای شد و بر ضرورت حضور رسانه‌ها و ارباب جراید در آموزش عمومی به مردم و اصناف در خصوص حوزه‌های مختلف سلامت به ویژه بهداشت مواد غذایی تاکید کرد.

عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی شیراز گفت: برنج و نان سفید جز بیماری قلبی و سرطان چیز دیگری ندارد. به‌گزارش خبرگزاری دانشجو، موسی صالحی در نشست خبری همایش ملی چهارمین مدرسه تابستانی علوم بین رشته‌ای با اشاره به این‌که بسیاری از متخصصین هستند که در رشته‌ای تخصص دارند؛ اما برای مثال قلب آن‌ها دچار مشکل است، تصریح کرد: در بعد تغذیه به حدی اطلاعات ما کم است که یک ملت دارند نان مسموم می‌خورند. صالحی افزود: برنج و نان سفید جز بیماری قلبی و سرطان چیز دیگری ندارد. وی با بیان این‌که در کشور ما ۹۰ درصد آب در

استان فارس



کشاورزی و به‌خصوص در سه کشت برنج، گندم و ذرت مصرف می‌شود، تصریح کرد: این میزان در سایر کشورها ۷۰ درصد می‌باشد. این مقام مسوول با بیان این‌که ۳۰ درصد از آب استان فارس در تهیه و بخت برنج مصرف می‌شود، تاکید کرد: برنج سفید یعنی نشاسته خالص که وارد بدن می‌شود و پس از آن جذب خون می‌شود. صالحی افزود: به این معنا که ملت ما با ۸۰ تخصص مختلف دست به‌دست هم می‌دهند و هر چه آب و زمین داریم برای برنج سفید مصرف می‌کنند. وی تصریح کرد: گیجی، کلسترول و سرطان نتیجه خوردن این برنج است. عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی شیراز تصریح کرد: زمانی‌که مهندس کشاورزی ما از تغذیه اطلاعی ندارد و متخصص تغذیه نیز از سایر علوم، نتیجه این می‌شود که پوست برنج و گندم گرفته می‌شود و چیزی از آن باقی نمی‌ماند. صالحی با بیان این‌که اگر دستکاری انسان در نعمت‌های طبیعی خدا نبود بسیاری از مشکلات وجود نداشت، گفت: پنج قاشق برنج قهوه‌ای فرد را سیر می‌کند اما به‌دلیل گرفتن سبوس آن فرد با یک دیس برنج سیر می‌شود.

دکتر فرزام بیدارپور در گفت‌وگو با ایرنا، مصرف روزانه ۳۰ تا ۴۰ گرم نان سبوس‌دار برای افراد دیابتی را ضروری دانست و گفت: نان سبوس‌دار به‌دلیل جذب آب زیاد در ایجاد احساس سیری موثر است و کاهش جذب چربی، سبب پایین آمدن چربی خون و کلسترول می‌شود. معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی کردستان گفت: اظهار کرد: نان سبوسدار با افزایش حرکات سیستم گوارشی ضمن هضم غذا از یبوست جلوگیری می‌کند. به‌گفته وی سبوس گندم سرشار از ویتامین‌های گروه **B** و **E** و حاوی مواد معدنی آهن، کلسیم، فسفر، روی، منیزیم، سلنیوم و فیبرهای محلول و غیر محلول است. وی یادآورشد: هر اندازه میزان سبوس در آرد گندم بیشتر باشد به‌همان میزان آرد دارای ویتامین‌ها و مواد معدنی بیشتر است. بیدارپور گفت: نان‌های سفید به زمان کمتری برای هضم نیاز دارند و مصرف آن سبب افزایش ناگهانی قند خون می‌شود و در نهایت بدن مجبور به ترشح انسولین بیشتری می‌شود. وی افزود: با تزریق انسولین قند بیشتری به سمت سلول‌ها رفته و قند خون به‌طور ناگهان افت می‌کند و منجر به تمایل به پر خوری، بیماری‌های مزمن مرتبط با چاقی، دیابت، فشار خون بالا و بیماری‌های قلبی و عروقی می‌شود.

خبرگزاری تسنیم: معاون بازرگانی اداره کل غله استان کرمان با بیان این‌که بیش از ۱۸۰ واحد نان فانتزی در کرمان فعالیت می‌کند،گفت: تولید آرد ستاره در کارخانه‌های آرد استان کرمان باعث کاهش کیفیت آرد خبازی در این خطه شده است. به‌گزارش تسنیم، ماشاا... محمدی در نشست تنظیم بازار استان در محل سازمان صنعت، معدن و تجارت کرمان، اظهار کرد: با توجه به این‌که گندم استان کرمان معدل کیفی پایینی دارد، تولید آرد خبازی به سبب تولید آرد ستاره کیفیت پایینی دارد. وی بیان کرد: در کارخانه‌های آرد به سبب استفاده بیشتر از آرد ستاره، ابتدا از گندم و عصاره آن برای تولید آرد ستاره استفاده می‌کنند. معاون بازرگانی اداره غله استان کرمان، تصریح کرد: آن‌چه بعد از مغز گندم باقی می‌ماند مواد مغذی خوبی ندارد تا برای آرد خبازی استفاده شود. محمدی گفت: کیفیت گندم دیگر استان‌ها نظیر هرمزگان و یا گلستان بالاتر از کرمان است و در تولید آرد خبازی این استان‌ها کیفیت پایین نمی‌آید. وی یکی از معایب گندم آرد شده کرمان را نیاز به نمک زیاد برای تولید خمیر از آن دانست و گفت: این مشکل به‌ویژه در فصل تابستان افت کیفیت نان کرمان را در سطح زیادی سبب می‌شود. معاون بازرگانی اداره‌کل غله استان کرمان از وجود بیش از ۱۸۰ واحد نان فانتزی در کرمان خبرداد و افزود: نان تولیدی این واحدها شبیه واحدهای تولید نان انبوه که به اشتباه نام نانواپی صنعتی بر آن‌ها گذاشته شده، می‌باشد. محمدی بیان کرد: تولیدات نانواپی‌های تولید نان صنعتی در حجم انبوه مشابه تولیدات واحدهای کوچک نان فانتزی است. وی اظهار کرد: اگر قرار باشد سهمیه آرد یارانه‌ای به واحدهای تولید نان صنعتی که پارامترهای واحد صنعتی را ندارند، داده شود واحدهای تولید نان فانتزی نیز متقاضی کسب سهمیه آرد یارانه‌ای خواهند بود. معاون بازرگانی اداره‌کل غله استان کرمان، خاطرنشان کرد: در صورتی که تنها به واحدهای تولید نان انبوه توجه شود، واحدهای کوچک نان از چرخه رقابت حذف می‌شوند.

به گزارش ایسنا مدیرکل اسستاندارد گیلان در جمع خبرنگاران استان گفت: وجود روغن پالم در برخی شیرهای تولیدی موجب نگرانی شهروندان شده است و امیدواریم این امر موجب نشود که مصرف شیر کنار گذاشته شود. محمدعلی یوسفی با اشاره به این‌که استفاده از جوهر قند در نان‌های لواش به مراتب خطرناک‌تر از روغن پالم برای سلامت مردم است، تصریح کرد: از جوهرقند برای سفید کردن لباس استفاده می‌شود و استفاده از آن برای کش دادن به خمیر نان کاری خطرناک است که به‌طور مستقیم سلامت مردم را به خطر می‌اندازد. یوسفی با بیان این‌که میزان مصرف برنج بین گیلانیان زیاد است، اضافه کرد: اگرچه برنج دارای مواد مغذی فراوانی است اما باید مراقب باشیم که به اندازه مصرف شود.

گیلان

کردستان

کرمان

تهران

آذربایجان

غربی



نان‌های فراسودمند را بشناسید



نان سویا از ترکیب آرد سویا با آرد گندم تهیه می‌شود و تامین‌کننده پروتئین و ویتامین‌های **E** و **B** بدن است. ایزوفلاونوئیدهای موجود در این نان از رشد و تکثیر تومورهای سرطانی جلوگیری کرده و استروژن و کلسیم آن از بروز پوکی استخوان و اختلالات هورمونی و مشکلات قلبی-عروقی زنان می‌کاهد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران، شاید تاکنون عبارت فراسودمند را روی بسته‌بندی برخی محصولات غذایی دیده باشید. شاید هم برای اولین بار است که این نام را می‌شنوید و مایلید در مورد آن بیشتر بدانید. در هر حال ما برایتان توضیح می‌دهیم که محصولات فراسودمند علاوه بر خواص تغذیه‌ای، مزایای سلامت‌بخشی از خود نشان داده و می‌توانند از خطر ابتلا به بسیاری از بیماری‌ها بکاهند.

مثلا در میان نان‌های مصرفی، انواع نان سویا، سبوس، جو و محصولات آردی که به آن پروبیوتیک می‌افزایند از گروه نان‌های فراسودمند هستند؛ البته به شرطی که میزان سبوس، سویا، جو و پروبیوتیک به‌کار رفته در این نان‌ها به‌میزان مورد نیاز بدن باشد و از این محصولات روزانه استفاده شود.

نان پروبیوتیک: این نان یکی از محصولات تازه متولد شده‌ای است که به‌تازگی وارد بازار شده و اگر پروبیوتیک‌ها تحت نظارت متخصصان صنایع غذایی به‌میزان مورد نیاز در نان استفاده شود، بهترین و مفیدترین نان در گروه محصولات فراسودمند محسوب می‌شود. پروبیوتیک‌ها میکروب‌های زنده‌ای هستند که حضورشان در مواد غذایی کمک به‌سزایی در هضم غذا و تولید ویتامین‌ها و مواد ضروری بدن می‌کند. این میکروب‌ها راندمان جذب مواد معدنی به‌ویژه کلسیم و منیزیم را از لوله گوارش افزایش می‌دهد و مقاومت بدن را در برابر بیماری‌ها بیشتر می‌کند و به‌میزان زیادی سمیت ترکیبات دفعی به‌جای مانده در لوله گوارش را می‌کاهند. یکی از آثار استفاده از نان‌های پروبیوتیک تنظیم کلسترول خون است.

نان سویا: از ترکیب آرد سویا با آرد گندم تهیه می‌شود و تامین‌کننده پروتئین و ویتامین‌های **E** و **B** بدن است. ایزوفلاونوئیدهای موجود در این نان از رشد و تکثیر تومورهای سرطانی جلوگیری کرده و استروژن و کلسیم آن از بروز پوکی استخوان و اختلالات هورمونی و مشکلات قلبی-عروقی زنان می‌کاهد.

نان سبوس‌دار: نانی است که از ترکیب آرد گندم و پودر سبوس تولید می‌شود. نان‌های پرسبوس یکی از غنی‌ترین محصولات فیبری و سرشار از ویتامین‌های گروه **B** و املاحی چون منیزیم، فسفر، روی و درصدی کلسیم هستند. نانی که با سبوس چاودار تهیه می‌شود در مقایسه با سبوس گندم ویتامین **B** بیشتری دارد. سبوس این نان می‌تواند از تغییرات ناگهانی قند خون جلوگیری کند و سبب پاک‌سازی پرزهای دیواره روده و معده شود ضمن این‌که با کمک به ترشح اسید صفرا موجب کاهش چربی خون و در نهایت از ریسک ابتلا به بیماری‌های قلبی و عروقی و سکنه مغزی می‌کاهد.

نان جو: هر چه جوی به‌کار رفته در این نان‌ها بیشتر باشد (زیر نظر متخصص) برای دیابتی‌ها مناسب‌ترین نان به‌شمار می‌رود و چند برابر بیشتر از نان گندم ارزش تغذیه‌ای دارد. این نان اگر از دانه کامل جو تهیه و به‌طور مستمر مصرف شود به‌دلیل دارا بودن فیبر نامحلول می‌تواند به اجابت مزاج روزانه کمک کند. نان حاوی سبوس جو به‌خصوص جوی دوسر دو برابر نان گندم ملین‌تر است. مهم‌ترین خواص نان جو، تقویت حافظه و قوای جسمی و جنسی و تحریک عملیات انسولین‌سازی بدن است. مصرف این نان در زمان سحر، از بروز گرسنگی در ساعات روزه‌داری می‌کاهد.

تمام نان‌های غنی شده با ویتامین‌ها و املاح معدنی هم در گروه نان‌های فراسودمند قرار می‌گیرند.

۸ دلیل قانع‌کننده برای نخوردن نان‌های سفید

نان برکت سفره است. فرقی نمی‌کند چه غذایی باشد. همیشه سر سفره همه ما نان وجود دارد. نان‌های سفید یعنی نان‌هایی که با آرد سفید (بدون سبوس) تهیه می‌شوند مانند انواع لواش‌ها، باگت‌ها، شیرمال‌ها و غیره طرفداران زیادی دارند و همراه شماره یک گذشت و گذارها و پای ثابت میز غذای خیلی‌ها هستند؛ اما امروز چند دلیل می‌آوریم تا تشویقی باشد برای جایگزین کردن نان‌های سفید با نان‌های تهیه‌شده از آرد کامل یا همان نان‌های سبوس‌دار. لطفاً با ما همراه باشید.

نان تهیه‌شده از آرد سفید؛ کالری مفت: نان‌های سفید از آردهای تصفیه‌شده به‌نام آرد تی ۵۵ تهیه می‌شوند. در هر ۱۰۰ گرم از این آردها ۵۵/۰ گرم مواد معدنی وجود دارد. حتماً می‌دانید که بدن ما به املاح و مواد معدنی نیاز دارد تا در سلامت بماند. حالا اجازه دهید این میزان مواد معدنی را با عناصر مغذی آرد تی ۱۵۰ که برای تهیه نان‌های سبوس‌دار استفاده می‌شود مقایسه کنیم. باید بدانید که هر ۱۰۰ گرم آرد تصفیه‌نشده‌ای که برای تهیه نان سبوس‌دار استفاده می‌شود حاوی حدود ۱/۵ گرم مواد معدنی است. واقعیت این است که میزان کالری که این نان‌ها به بدن تحمیل می‌کنند بیشتر از مواد مغذی آن‌هاست؛ یعنی این‌که شما یک ماده غذایی را با میل و اشتها می‌خورید و دستگاه گوارشتان را به زحمت می‌اندازید اما برای دریافت مواد غذایی ناچیز در حد هیچ.

نان‌های سفید؛ گلوتن زیاد؛ گلوتن موجود در گندم نان‌های سفید موجب مشکلات متعددی به‌خصوص بیماری سلپاک یا همان عدم تحمل گلوتن می‌شود. به بیان دیگر با مصرف نان سفید درهای لوله‌ی گوارشتان را به سوی مشکلات زیادی باز می‌کنید.

نان‌های تهیه‌شده از آرد سفید؛ قند زیاد؛ نان سفید حاوی مواد مغذی نیست و فقط و فقط نشاسته است. نشاسته از قندهای ساده (گلوکز) تشکیل شده که خیلی زود نیز جذب می‌شوند. اگرچه نان سفید مزه شیرینی ندارد اما باید بدانید که از ۸۵ درصد گلوکید (قند) تشکیل شده است. اگر نمی‌خواهد قند زیادی وارد بدنتان شود یکی از آن‌هایی که باید از مصرفش دوری کنید همین نان‌های تهیه‌شده از آرد سفید است. داخل این نان‌های سفید علاوه بر قند، سدیم یا همان نمک نیز وجود دارد. هر ۱۰۰ گرم نان سفید حدود ۵۰ درصد نیاز روزانه ما به نمک را تامین می‌کند.

نان‌های تهیه‌شده از آرد سفید؛ اعتیادآور هستند؛ همان‌طور که گفتیم نان‌های سفید از قند (نشاسته، ۸۵ درصد) تشکیل شده‌اند و مانند هر ماده غذایی قندی دیگر احتمال اعتیاد غذایی در آن‌ها بالاست. اگر اهل ساندویچ باشید خواهید دید که با خوردن هر باگت مشتاق‌تر می‌شوید و بیشتر و بیشتر به سمت این نان‌ها می‌روید. دلیلش همان قند موجود در آن است که اعتیادآور است.

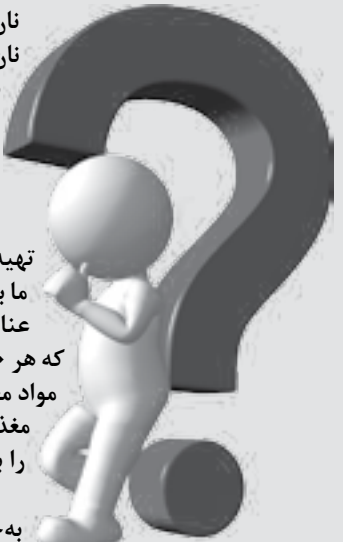
نان‌های تهیه‌شده از آرد سفید شاخص گلیسمی بالایی دارند؛ اگر به درستی نمی‌دانید که شاخص گلیسمی دقیقاً چیست باید بگوییم این شاخص به قدرت هر ماده غذایی برای بالا بردن قند خون گفته می‌شود. به بیان دیگر هر ماده غذایی که شاخص گلیسمی بالایی دارد با سرعت بیشتری قند خون را بالا می‌برد. زمانی که قند خون بالا می‌رود بدن انسولین بیشتری تولید می‌کند تا با سرعت بیشتری قند خون را پایین بیاورد. البته این اتفاق در بدن یک امر عادی است؛ اما باید بدانید این شاخص برای نان‌های سفید ۹۵ است و با سرعت خیلی زیادی باعث بالا رفتن قند خون و ترشح انسولین می‌شود. ادامه این روند باعث می‌شود که به مرور سلول‌ها در برابر انسولین مقاومت نشان دهند و این مساله نیز بدن را در معرض ابتلا به دیابت نوع ۲ قرار می‌دهد. از طرف دیگر انسولین نمی‌تواند در طولانی مدت تمام این قندها را به‌صورت گلیکوژن (ذخیره قند) در آورد و آن‌ها را به چربی تبدیل می‌کند.

نان‌های تهیه‌شده از آرد سفید چاق می‌کنند؛ هر ماده غذایی که شاخص گلیسمی بالایی داشته باشد با مصرف زیاد باعث افزایش چربی بدن شده و به مرور چاق می‌کند. البته توجه داشته باشید محتویاتی که داخل نان قرار می‌دهید نیز موثر است. مواد غذایی چرب داخل نان بیشتر از ترکیبات نان چاق‌کننده است؛ اما با این حال باید بدانید که نان‌های سفید اگر به خودی خود باعث چاقی نشوند بدون شک خیری برای تناسب اندامتان هم نخواهند داشت.

نان باگت؛ عادت داشتن به مصرف زیاد نان‌های سفید باعث کاهش مصرف سبزیجات، میوه‌ها، آب میوه‌های ویتامینه، گوشت‌های باکیفیت و حتی ماهی می‌شود. نباید تاثیر نان‌های سفید را در تعادل غذایی نادیده گرفت. بعد از خوردن یک عدد ساندویچ بزرگ با مخلفات داخل آن دیگر جایی برای خوردن میوه نمی‌ماند. اگر جزو افرادی هستید که به‌عنوان میان‌وعده نیز ساندویچ می‌خورید بهتر است تغییری در عادتتان ایجاد کنید. یک مشت بادام میل کنید. یکی دو واحد میوه بخورید. خلاصه این‌که خودتان را به ساندویچ‌های حاوی سوسیس و کالباس عادت ندهید.

نان‌های تهیه‌شده از آرد سفید؛ امان از نمک زیاد؛ داخل این نان‌های سفید علاوه بر قند، سدیم یا همان نمک نیز وجود دارد. هر ۱۰۰ گرم نان سفید حدود ۵۰ درصد نیاز روزانه ما به نمک را تامین می‌کند.

تصورش را بکنید که در هر سه وعده‌ی غذایی ۱۰۰ گرم نان سفید میل کنید. در این صورت سدیم قابل‌توجهی وارد بدنتان می‌شود. حالا به این میزان یک مشت نمکی که از طریق مصرف غذاهای آماده و یا غذاهای خانگی‌تان و غیره وارد بدنتان می‌شود را نیز اضافه کنید. خواهید دید نمک زیادی وارد بدنتان می‌شود. حتماً می‌دانید که نمک بیش از اندازه برای سلامتی مضر است. فشارخون بالا، دفع کلسیم، ابتلا به بیماری‌های قلبی عروقی و غیره از مضرات مصرف نمک زیاد هستند.



میانگین دور ریز نان کشور ۲۰ تا ۳۰ درصد است



میانگین دور ریز و ضایعات نان کشور حدود ۲۰ تا ۳۰ درصد برآورد شده که این میزان با اهداف اقتصاد مقاومتی و حفظ حراست از بیت‌المال و سرمایه‌های کشور منافات دارد.

به‌گزارش گروه رسانه‌های خبرگزاری تسنیم، علی قنبری –مدیر عامل شرکت بازرگانی دولتی– اظهار کرد: در حال حاضر حدود ۸۰ تا ۹۰ درصد نان تولیدی کشور به‌صورت دستی و سنتی است که از لحاظ بهداشت و سلامت مصرف‌کننده و همچنین ضایعات دور ریز با مشکل مواجه است.

قنبری با بیان این‌که طبق ماده ۱۵ قانون بودجه سال ۱۳۸۶ باید ۴۰ درصد نان کشور به طریق صنعتی تولید شود، گفت: این درحالی است که درحال حاضر سهم نان صنعتی از تولید کل کشور حدود ۱۰ الی ۱۵ درصد است؛ بنابراین باید در این زمینه اقدام جدی صورت گیرد.

مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی گفت: یکی از مزایای اجرای طرح نان صنعتی، تولید نان‌های سنتی بربری، سنگک، تافتون و لواش با کیفیت بالا، سالم و بهداشتی است که تضمین‌کننده سلامت جامعه و اقتصاد پایدار در جامعه خواهد بود.

قنبری اظهار کرد: می‌توان انواع نان سنتی را با استفاده از ماشین‌آلات و ابزار پخت نان که امروزه در کشور نیز این صنعت شکوفا شده، تولید کرد و تلفیقی از سنت و مدرنیسم را در صنعت آرد و نان ایجاد کرد که در این صورت هم ذائقه و عادات غذایی مصرف‌کننده حفظ می‌شود و هم از مخاطرات ناشی از تولید سنتی جلوگیری خواهد شد.

وی با بیان این‌که استفاده نکردن یا استفاده کمتر از نان صنعتی دلیل فرهنگی دارد، گفت: مردم از سالیان و نسل‌های گذشته به خوردن نان سنتی عادت کرده‌اند و تغییر ذائقه و عادت تنها با فرهنگ‌سازی و افزایش آگاهی مصرف‌کننده از طریق رسانه‌ها قابل تصور است.

معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت توضیح داد: تعریفی که از نان صنعتی شده دایر بر احداث واحدهای تولید با ظرفیت تولید ۲۰ تن به بالا در روز است که با توجه به سرمایه مورد نیاز برای ایجاد این واحدها، سعی بر این است ظرفیت‌های زیر ۲۰ تن را نیز در قالب نان‌های صنعتی تعریف کنیم تا از این طریق مشارکت سرمایه‌گذاران در صنعتی‌سازی نان کشور بیشتر شود و روند این طرح شتاب افزون‌تری پیدا کند.

وی تاکید کرد: صنعتی‌سازی تولید نان کشور به این معنا نیست که نان‌های تولیدی، حجیم و نیمه‌حجیم باشند بلکه روش تولید نان‌های سنتی نیز می‌تواند تغییر کرده و به روش صنعتی تولید شوند.

مدیر دفتر پیرو تکذبه جامعه وزارت بهداشت خبر داد

موفقیت طرح مکمل یاری آهن و اسید فولیک / غنی‌سازی آردها با

ویتامین A و D

است، افزود: این موفقیت مدیون مکمل یاری آهن در دختران دبیرستانی و غنی‌سازی آردهای نان با آهن و اسید فولیک بوده است.
عبداللهی ادامه داد: برنامه بعدی وزارت بهداشت غنی‌سازی آرد با ویتامین **A** و **D** است که تا آخر سال به‌صورت پایلوت در دو استان آغاز می‌شود.

وی با اشاره به این‌که در حال حاضر برخی از شیرهای موجود در بازار با ویتامین **D** و کلسیم غنی شده‌اند، اظهار داشت: اما قیمت بالای این نوع لبنیات باعث شده که مردم قدرت خرید این نوع محصولات را نداشته باشند، به‌همین دلیل تصمیم گرفته شده که نان مصرفی مردم که قوت غالب مردم محسوب می‌شود، با **A** و **D** غنی شود.

تزارشی از وضعیت استفاده از جوش شیرین در نانواپی‌های سنتی کشور

جوش شیرینی که سرطان به خورد مردم می‌دهد!

اشکان رازمند؛ راه مردم– نان ماده‌ای است از آب، آرد و خمیرمایه که در طول فرایند پخت به یک ماده قابل هضم و جذب آسان تبدیل می‌شود و به‌خاطر آن‌که زمان پخت نان لواش و پس از آن تافتون بسیار کوتاه بوده و نشاسته کاملاً ژلاتینه می‌شود، به‌مدت پخت بیشتری نیاز است و زمان پخت ۱۰ تا ۲۰ ثانیه برای انجام این فرایند کافی نیست. در شرایط کنونی کشور ما به‌علت تقاضای زیاد مردم برای نان و نبودن فرصت کافی برای تخمیر، نانوایان برای تهیه نان مسطح مانند نان لواش یا نیمه مسطح مانند بربری به غلط از جوش‌شیرین به عنوان ماده ترد کننده یا حجم آور استفاده می‌کنند.

به‌همین دلیل نان‌ها به‌سرعت بیات می‌شوند، زیرا گاز کربنیک تولید شده حاصل از تجزیه جوش‌شیرین به‌سرعت خارج می‌شود. در حالی‌که در تخمیر واقعی، گاز کربنیک از تجزیه آنزیمی نشاسته آرد تولید می‌شود و به این ترتیب نان حاصله دیرتر بیات می‌شود و قابلیت هضم آن بیشتر است. ضمن این‌که استفاده از ترکیبات قلیایی مانند جوش‌شیرین، اسیدپته طبیعی معده را تغییر می‌دهد و باعث ناراحتی گوارشی می‌شود. همچنین جذب آهن و ویتامین **C** را در بدن کند می‌کند.

خمیر نان به‌صورت بیولوژیکی، یعنی توسط میکروارگانیسم‌های مخمر نانواپی، گاز CO۲ تولید می‌کند که این عمل باعث پوکی نان می‌شود. هم‌چنین این میکروارگانیسم‌ها، اسیدهایی تولید می‌کنند که باعث فرم‌پذیری نان می‌شود و طعم و بوی نان را بهبود می‌دهد. مساله‌ای که مطرح می‌شود این است که **pH** جوش شیرین ۱۰ است. در حالی‌که **pH** مطلوب خمیر نان برای مخمر بین ۴/۵ تا ۵/۵ است، و زمانی‌که ما از جوش‌شیرین استفاده می‌کنیم محیط اسیدی به قلیایی تبدیل می‌شود و میکروارگانیسم‌ها در این محیط نمی‌توانند فعالیت کنند تا باعث طعم بهتر و پوکی نان شوند. از طرفی در گندم و آرد گندم، ماده‌ای به‌نام اسید فیتیک وجود دارد که با املاح موجود در آرد مثل آهن، روی و کلسیم ترکیب می‌شود و نمی‌گذارد این املاح جذب بدن شوند، در نتیجه باعث کمبود آهن خواهد شد. نکته‌ای حائز اهمیت این است که در برخی از نان‌ها، مانند لواش و تافتون، برای انعطاف خمیر و نازک کردن آن، مقادیر بیشتری جوش‌شیرین به‌کار می‌رود.

عوارض جوش‌شیرین

استفاده از جوش‌شیرین در نان باعث بروز مواردی از جمله اختلال در جذب آهن و بروز کم‌خونی، پوکی استخوان، بیماری‌های قلب و عروق، اختلال در فعالیت‌های آنزیم‌های گوارش و هضم و جذب، افزایش اسیدپته معده و بیماری‌های روده‌ای می‌شود. جوش‌شیرین واکنش‌های مفید خمیر را مهار می‌کند، **pH** را افزایش داده و اسیدهای آلی نان را کاهش می‌دهد. همچنین ویتامین‌های آنزیمی را غیر فعال می‌کند. جوش‌ششیرین از عطر و طعم نان می‌کاهد و باعث فطیر شدن آن می‌شود. جوش‌شیرین با اتصال به آهن و کلسیم موجود در خون به تدریج این دو عنصر حیاتی را از بدن حذف کرده و خون‌سازی و استحکام استخوان‌ها را از بین می‌برد. علاوه بر این، سبب می‌شود محیط دستگاه گوارش و معده قلیایی شده و در نتیجه عمل هضم به‌خوبی انجام نگیرد. همچنین استفاده دراز مدت آن موجب رسوب کلسیم در کلیه و در نهایت نارسایی تدریجی کلیه می‌شود.

مصرف مداوم جوش‌ششیرین موجب اختلال در جذب فلزات دو ظرفیتی می‌شود که نمونه آن کلسیم و فسفر است که از عناصر ضروری به‌شمار می‌آیند و در قسمت ابتدایی روده‌ها جذب شده و این جذب در **pH** بین ۷–۲ صورت می‌گیرد و جوش‌شیرین باعث قلیایی شدن این محیط و کم جذب شدن این عناصر می‌شوند و کمبود ذخایر این دو عنصر باعث نرمی و پوکی استخوان‌ها و افزایش فساد دندان‌ها می‌شوند. جذب آهن در معده و قسمت نخستین روده صورت می‌گیرد و بستگی به عواملی از قبیل غلظت آهن، حالت اسیدی شیره معده، ویتامین **B12** و … دارد. افزایش **pH** دستگاه گوارش مانع از احیای آهن سه ظرفیتی و تشکیل آهن دو ظرفیتی می‌گردد و این اختلال به مرور زمان موجب کاهش مقدار هموگلوبین و کم‌خونی و کاهش مقدار آهن سرم خون می‌شود. همچنین جوش‌شیرین با ایجاد تغییراتی در دستگاه گوارش سبب افزایش جذب فلزات سنگین نظیر کادمیوم، سرب و جیوه شده که باعث کم‌خونی ناشی از مسسمومیت، تنگی نفس و عوارض کلیوی می‌شود. متخصصان بروز کم‌خونی، ریزش مو، مشکلات گوارشی و پوکی استخوان از شایع‌ترین عوارض مصرف جوش‌شیرین در پخت نان است. نان نوعی غذا برای تامین پروتیین، املاح آهن، کلسیم و روی بدن است و اضافه کردن جوش‌شیرین به نان جذب آهن، کلسیم و بسیاری از ویتامین‌ها را مختل می‌کند؛ به این ترتیب منجر به بروز کم‌خونی، فقر آهن، کوتاهی قد و ریزش مو در افراد به‌ویژه کودکان و نوجوانان می‌شود.

علل استفاده نانوایان از افزودنی شیمیایی جوش‌شیرین

صرفه‌جویی در وقت از مهم‌ترین دلایل استفاده از جوش‌شیرین است. برخی نانوایان بر این باورند که فرآیند عمل‌آوری خمیر با خمیرمایه طولانی است و آن‌ها با جایگزین نمودن جوش‌شیرین به‌جای خمیرمایه عمل‌آوری خمیر را تسریع می‌کنند.

بدیهی است با توجه به افزایش رشد جمعیت سالیانه، تهیه و توزیع محصولات غذایی نیز باید گسترده‌تر گردد، نانوایان نیز به‌دلیل محدودیت ظرف خمیرگیری و همچنین پخت آن‌ها و نانوایان از جوش‌ششیرین به‌عنوان گریز گاهی در جهت افزایش تولید استفاده کرده‌اند. افزایش هزینه‌های اخیر زندگی و دستمزد اندک برخی از نانوایان و کارگران واحدهای نانواپی و هزینه‌های مختلف استهلاک وسایل و … نانوایان را به‌سوی کاستن از هزینه‌ها سوق داد و یکی از آن راه‌ها استفاده از ماده ارزان قیمت جوش‌شیرین به‌جای خمیرمایه بود. جوش‌ششیرین ماده‌ای ارزان قیمت است و در مقایسه با خمیرمایه و مخمر بسیار ارزان‌تر است و دسترسی به آن نیز بسیار راحت است و همچنین طرز استفاده این افزودنی شیمیایی نیز بسیار آسان است. برخی نانوایان بر این باورند که جوش‌شیرین ماده‌ای فرار است و با پخت به‌صورت گاز و به‌طور کامل از نان خارج می‌شوند و هیچ ضرر و زبانی از این بابت حاصل نمی‌گردد. در صورتی‌که آثار باقیمانده از این افزودنی شیمیایی در نان موجبات بیماری‌های گوارشی و عروقی را فراهم می‌سازد.

نانی که به غفلت می‌خوریم

در گذشته نه تنها سبوس گیری نبود بلکه به جای سیلوه‌های امروز، گندم در یک فضای باز نگهداری می‌شد و علاوه بر هواده‌ی و قارچ‌زدایی، میزان رطوبت آن به حد ایده‌آل می‌رسید. به‌همین دلیل نسل پیشین با کمبود آهن و فشارخون دست و پنجه نرم نمی‌کرد، اما امروز انگار همه شرایط دست به دست هم داده‌اند تا نانی که به کف می‌آوریم و به غفلت می‌خوریم حامل بیماری‌هایی مانند فشارخون، دیابت، چاقی، بواسیر و فقر آهن باشد.

«یزدان‌بخش پورنصرت»، کارشناس بهداشت در گفت‌وگو با ایسنا، اظهار کرد: نان کامل عاملی قوی در تنزل میزان ابتلا به بیماری‌های غیرواگیردار است و در حال حاضر بیماری‌های غیرواگیر مثل فشارخون، دیابت، چاقی، بواسیر و فقر آهن ارتباط مستقیمی با نان کامل دارد.

این کارشناس بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی تصریح کرد: نان کامل یا سبوس‌دار باید از گندم انبار شده در سیلوه‌های مکانیزه به‌دلیل وجود فرایند میکروپزدایی و قارچ‌زدایی گرفته شود، چرا که در این حالت گندم هواده‌ی شده و میزان رطوبت آن به حد ایده‌آل می‌رسد. وی با بیان این‌که سبوس تلفیقی از پوسته گندم و لایه آلرون است که فقدان آن در نان تاثیر فراوانی در کوتاهی قد نسل آینده خواهد داشت تصریح کرد: مواد معدنی و ویتامین‌های موجود در این دو لایه در فرایند نگهداری گندم در سیلوه‌های سنتی و تبدیل شدن به آرد از بین رفته و تنها نشاسته که تاثیر زیادی در چاقی افراد دارد، باقی می‌ماند.

پورنصرت با اشاره به این مطلب که نان خوب نانی است که سبوس کمتری از آن گرفته شود تا کم‌خونی و کوتاهی قد در افراد مشاهده نشود، افزود: چون فیبر کمی در نان به‌عنوان مصرف بالای خانوارها وجود دارد، مانع دفع فراوان مدفوع شده و بیماری بیوست و بواسیر را بیشتر در خانم‌ها به‌وجود آورده است.

وی با بیان این‌که بر خلاف تصوم عموم نان تیره از نان سفید بهتر است، گفت: تنها باید ۷ درصد سبوس آرد گرفته شود و باید رنگ گونی‌های آرد نشان‌دهنده درصد سبوس موجود در آن باشد، بدین‌صورت که گونی‌های سفیدرنگ که به آرد خبازی معروف است، ۱۲ درصد سبوس گیری شده، آرد ستاره‌دار که زردرنگ هستند و بیش از ۱۸ درصد سبوس گیری و آرد نول که بیش از ۳۳ درصد سبوس گیری بر روی آن انجام شده و بیشتر در شیرینی‌فروشی‌ها کاربرد دارد.

پورنصرت سبوس گیری گندم را موجب از بین رفتن خاصیت‌هایی همچون ۶۰ درصد کلسیم، ۷۷ درصد منبزم، ۷۸ درصد روی که تاثیر زیادی در بلندی قد دارد، ۸۹ درصد کبالت (مواد معدنی)، ۹۸ درصد ویتامین ای، ۸۰ درصد بی ۱ و بی ۲ و ۷۵ درصد اسیدفولیک دانست و اظهار کرد: در این حالت بیوست، بواسیر، سرطان روده بزرگ، دیابت، قندخون، فشارخون و بعضی دیگر از بیماری‌های غیرواگیر گریبان‌گیر نسل امروز شده است.

وی یادآور شد: در غنی‌سازی آرد به آن آهن اضافه می‌شود در صورتی‌که اگر سبوس گیری نشود نیازی به چنین هزینه‌ای نیست، چون در ساختار آرد کامل پوسته، آلرون، جوانه و آندوسپروم گندم وجود دارد، در حالی‌که آرد سفید فقط مغز گندم را در ترکیب خود دارد. پورنصرت با تاکید بر این‌که املاح موجود در سبوس شامل ۶۱ درصد سلولز، ۶ درصد خاکستر (مواد معدنی)، ۴ درصد مواد چرب، ۱۶ درصد پروتئین و ۱۱ درصد آب است اضافه کرد: هنگام مصرف نان سبوس‌دار ۱۲۰ میلی‌گرم کلسیم، ۱۴ میلی‌گرم آهن، ۹ میلی‌گرم سدیم، ۱۲۷۶ میلی‌گرم فسفر، ۱۱۲۶ میلی‌گرم پتاسیم، ۷۲ درصد درصد ویتامین تیامین، ۳۵ درصد ریبوفلاوین و ۲۱ میلی‌گرم نیاسین وارد بدن انسان می‌شود. وی افزود: مصرف نان بدون سبوس تسلب شرایین، ضعف عمومی بدن، نرمی استخوان، کولیک روده (گرفتگی روده)، کم‌خونی، بیوست و ناتوانی جنسی را در پی دارد.

پورنصرت تاکید کرد: هر انسان بالغ روزانه نیازمند دریافت ۳۰ میلی‌گرم فیبر است که آن را به‌طور مساوی از سبوس و میوه‌جات دریافت می‌کند، پس اگر نان کامل باشد ۸۰ درصد کلسیم، ۹۲ درصد آهن، ۷۲ درصد ویتامین، ۷۲ درصد فلاوین، ۸۶ درصد نیاسین، ۷۱ درصد مواد نشاسته‌ای، ۱۹ درصد چربی، ۶۵ درصد پروتئین و ۶۵ درصد انرژی بدن را تامین می‌کند.

وی با اشاره به این‌که یک نان کامل در زمان برداشت تا زمان پخت باید سه مرحله سر بگذارد، افزود: گندم باید ۳ ماه در سیلوه‌های مکانیزه جهت رطوبت‌گیری زیاد آن انبار شود چون کاهش رطوبت فعالیت گلوتن را بالا برده و موجب چسبندگی خمیر می‌شود بعد از این‌که گندم به آرد تبدیل شد باید ۳ هفته در آن حالت باقی بماند و حتی در زمان تبدیل شدن به خمیر باید ۳ ساعت در حالت خمیر جهت تخمیر باقی بماند و بعد از آن تبدیل به نان شود. پورنصرت در مورد مزایای خمیرمایه به‌کار رفته در خمیر نان به ویژگی‌هایی مثل تولید مواد ضد میکروبی در نان، ماندگاری نان، کاهش کلسترول و افزایش ایمنی بدن در مقابل مواد سرطان‌زا اشاره کرد و ادامه داد: این ماده کپک‌زدگی و بیانی نان را به عقب می‌اندازد، محیط معده را اسیدی کرده و هضم نان را راحت می‌سازد و علاوه بر آن تولیدکننده عطر، طعم و اسیدهای آلی در خمیر است. وی با تاکید بر این‌که اگر آرد کامل باشد اما خمیر در حالت تخمیر به‌مدت سه ساعت نگهداری نشود، آهن و کلسیم نیز جذب بدن نخواهد شد تصریح کرد: ۷۵ درصد اسیدفیتیک نان در حالت تخمیر به‌علت آزاد شدن آنزیم فیتاز نابود شده و املاح گندم آزاد می‌شود ۲۵ درصد مابقی در جریان پخت نان در مدت ۲ دقیقه در مسیر حرارت غیرمستقیم آزاد شده و نان کاملی برای تهیه به دست خواهد آمد.

این کارشناس مرکز بهداشتت افزود: نان لواش به‌دلیل فتیر شدن و عدم ماندگاری سه ساعت در حالت تخمیر و قرار نگرفتن در مسیر غیر مستقیم حرارت بدترین نان است، اما نان سنگک به‌خصوص وقتی در کوره‌های سنتی طبخ شود، بهترین نوع نان مصرفی است. پس اگر فرایند صحیح و کم‌هزینه مذکور رعایت شود هزینه‌های درمانی و دارویی و یقیناً هزینه دولت کاهش پیدا خواهد کرد.



معاون توسعه و فناوری معاونت علمی:

استفاده از فناوری برای تولید نان از هدر رفت جلوگیری می‌کند



افزایش یافته است. وطنی، با تاکید بر این نکته که توجه جدی به ماده اولیه پخت نان نیز مهم است، افزود: مسوولان باید به نوع تولید گندم و نحوه تولید نان در کشور توجه جدی کنند؛ زیرا امروزه بر اثر تولید نان بی‌کیفیت، ده‌ها تن ضایعات نان و دور ریز این محصول را داریم. وی بیان کرد: اگر از فناوری‌های موجود در کشور به نحو مطلوبی برای تولید نان استفاده شده و تولید این محصول را در کشور بهینه‌سازی کنند از هدر رفت این برکت الهی جلوگیری خواهد شد. وی اظهار کرد: اگر تولید گندم و نان بر اساس شاخص‌ها و استانداردهای تایید شده باشد، در این زمینه با کمترین هدر رفت منابع مواجه خواهیم شد و از این برکت الهی استفاده بهینه خواهیم کرد.

معاون توسعه فناوری معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری، گفت: اگر از فناوری‌های موجود در کشور به نحو مطلوبی برای تولید نان استفاده شده و تولید این محصول را در کشور بهینه‌سازی کنند از هدر رفت این برکت الهی جلوگیری خواهد شد.

دکتر علی وطنی تصریح کرد: نان در سبد غذایی ایرانی‌ها همیشه بوده و هنوز هم با وجود تغییراتی که در نوع زندگی آن‌ها به‌وجود آمده باز هم جایگاه خود را از دست نداده و همچنان به‌عنوان اصلی‌ترین ماده غذایی در سفره ایرانی‌ها وجود دارد. دکتر وطنی، با اشاره به مدرن و ماشینی شدن تولید نان در کشور، گفت: به‌دلیل افزایش ناگهانی جمعیت و زیاد شدن تقاضا در حوزه نان، اگر چه تولید این محصول استرژیک در کشور بعضاً ماشینی شده است و ولی با توجه به فرآیند تولید نان و نوع مواد افزودنی و انواع نان‌های تولیدی به روش‌های سنتی، میزان دور ریز این نعمت الهی علی‌رغم افزایش قیمت متاسفانه

جایگاه ایران در دومین سرطان پرتلفات جهان کجاست؟ مردم کدام

کشورهای پیشتر سرطان معده می‌گیرند؟

هادی معیری نژاد- سرطان معده پنجمین سرطان شایع در جهان، با حدود یک میلیون مورد جدید در سال گذشته، در ایران نیز یکی از مهم‌ترین علل مرگ و میر مخصوصاً در مردان است. باکتری هلیوباکتر یوم عامل اصلی ایجاد این سرطان شایع است. همچنین رژیم غذایی نامناسب اعم از مصرف غذاهای شور و نمک سود شده و کنسروها در تشدید ابتلا به این بیماری موثرند.

آیا ایران بیشترین مبتلایان به سرطان معده را دارد؟ متخصصان می‌گویند که سرطان معده از شایع‌ترین و کشنده‌ترین انواع سرطان در ایران است که هر سال ۱۰ هزار نفر در کشور به این بیماری مبتلا می‌شوند و شایع‌ترین نوع سرطان هم در بین مردان است. وزارت بهداشت اعلام کرده است که ایران بیشترین بیماری سرطان معده را در جهان دارد و مهم‌ترین دلیل بالا بودن میزان مرگ و میرهای سرطان معده، این است که اغلب دیر تشخیص داده می‌شود.

طبق آمار سالانه حدود ۴۰هزار ایرانی بر اثر انواع سرطان می‌میرند. آمار دیگری می‌گوید بروز سرطان تا کمتر از ۲۰ سال آینده تا ۹۰ درصد افزایش می‌یابد. اما بیشترین میزان مرگ و میر این آمار به سرطان معده اختصاص دارد. این کشنده‌ترین سرطان سالانه جان هشت هزار تا ده هزار نفر نفر را می‌گیرد؛ یعنی روزانه بیش از ۲۲ نفر و هر یک ساعت و ۱۰ دقیقه یک نفر. سرطان معده سالانه با به کام مرگ کشاندن بیش از یک میلیون نفر در جهان دومین سرطان مهلک محسوب می‌شود.

مصرف کم میوه و سبزی تازه، بالا بودن میزان نیترات در رژیم غذایی و مصرف زیاد دخانیات از عوامل مهم خطر ابتلا به سرطان معده است. همچنین نمک زیاد هم از عوامل سرطان معده است. پزشکان می‌گویند کاهش مصرف نمک خطر شیوع سرطان معده را کاهش می‌دهد.

طبق تخمین‌ها حدود ۲۵ تا ۵۰ درصد افراد کشورهای توسعه یافته و ۷۰ تا ۹۰ درصد افراد در کشورهای در حال توسعه به هلیوباکتر یوم آلوده هستند. پژوهشگران می‌گویند وضع بد اجتماعی و اقتصادی، احتمال بروز این عفونت را در مردم بالا می‌برد. همچنین عواملی مانند تراکم جمعیت، زندگی در شرایط غیر بهداشتی، غذا یا آب آلوده هم نقش دارند. متخصصان، پیشگیری اولیه با ریشه‌کنی هلیکوباکتر پیلوری به خصوص در کشورهایی مانند ایران که تعداد بیشتری از مردم آلوده به این میکروب هستند را مهم‌ترین راهکار پیشگیری از سرطان معده می‌دانند.

خمیر نان: به گواه متخصصین تغذیه، استفاده از جوش شیرین

از عوامل بروز سرطان‌های گوارشی در کشور می‌باشد.

ردیف	کشور	ابتلا در هر صد هزار نفر
۱	کره	۴۱/۸
۲	مغولستان	۳۲/۵
۳	ژاپن	۲۹/۹
۴	گواتمالا	۲۳/۷
۵	چین	۲۲/۷
۶	تاجیکستان	۲۱/۷
۷	قزاقستان	۲۱/۶
۸	قرقیزستان	۲۱/۴
۹	آلبانی	۲۰/۱
۱۰	بلاروس	۱۸/۸

در میزگرد تخصصی

اعضای سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه‌ها، اقتصادسبز، مطرح‌شد.

تبعات منفی مصرف جوش شیرین

بیشتر از روغن پالم است

شده از سوی سازمان استاندارد بیش از ۷۵درصد نان مصرفی در تهران با جوش‌شیرین تهیه می‌شود، این نه تنها لطمه به اقتصاد کشور خواهد زد بلکه سلامت مردم را نیز تهدید می‌کند. پیامد مصرف جوش‌شیرین انواع و اقسام بیماری‌هایی است که در بدن ایجاد می‌شود. متاسفانه هنوز وزارت بهداشت به این باور نرسیده است که فرهنگ‌سازی برای مصرف خمیرمایه به مراتب بسیار کم هزینه‌تر از درمان بیماری‌های ناشی از مصرف جوش‌شیرین است. مصرف درازمدت جوش‌شیرین سبب پوکی استخوان، کم‌خونی، کوتاهی قد، سقط جنین، سرطان‌های گوارشی و ... خواهد شد. اگر مصرف جوش‌شیرین در نان ادامه پیدا کند به‌جای این‌که قوت غالب مردم باشد تبدیل به قاتل جان مردم خواهد شد. بنابراین وظیفه دولت است که به این امور رسیدگی کند. در هفته سلامت در سال ۹۳ متاسفانه بحث بر سر جلوگیری از روغن‌های ترانس، جلوگیری از مصرف نمک و شکر بود، درصورتی‌که در حال حاضر مهم‌ترین مساله تغذیه ایران نان است. هیچ‌کدام از مسوولان در رابطه با مصرف جوش‌شیرین در کشور هشدار ندادند که نان کشور در چه وضعیت اسفباری قرار دارد. انتظار جامعه از مسوولان این است که نظارت و کنترل بر روی نان و پروسه تولید آن داشته باشند. از طرف دیگر تولیدکنندگان خمیرمایه در کشور به‌دلیل این‌که هایتک هستند با مشکلات بسیاری مواجه‌اند، در حال حاضر تعداد ۱۰۰ کارخانه تولید خمیرمایه در سراسر جهان فعال هستند که خوشبختانه ۶ کارخانه در ایران در حال فعالیت است که محصول تولیدی این کارخانه‌ها در نوع خود بی‌نظیر و در سطح جهانی شناخته شده است، به‌همین جهت درصد بالایی از این محصول صادر می‌شود و جای تأسف بسیار دارد. در کشور ما مصرف جوش‌شیرین بسیار بالاست اما در کشوری مثل افغانستان فقط خمیرمایه را می‌شناسند. بنابراین در هیچ‌کجای دنیا شما نانی را با جوش‌شیرین نمی‌توانید پیدا کنید. تداوم اشتغال در این صنعت نیازمند یک نقشه راه تولید نان سالم در کشور است و در حال حاضر بهداشت تغذیه‌ای در همه کشورها در حال ترقی است، اما در ایران کماکان به‌دنبال مصرف جوش‌شیرین هستیم. بخش عمده این مساله به دولت برمی‌گردد چراکه تنها نهاد دولتی که می‌تواند از قدرت اجرایی و دستوری خود در رابطه با حذف جوش‌شیرین در پروسه تولید نان استفاده کند نهاد ریاست جمهوری است، متاسفانه در حال حاضر

در رستوران‌های دانشگاه‌ها و مراکز آموزشی عالی هم نان‌های جوش‌شیرین‌دار مصرف می‌شود. باید آگاه‌سازی شود و باید یک موجی ایجاد شود تا مسوولان و مردم آگاه شوند که عدم استفاده نان سالم و ماکول چه عواقب سنگینی می‌تواند به‌دنبال داشته باشد.

گیاهی: ملاس عمده‌ترین و پرهزینه‌ترین ماده اولیه تولید خمیرمایه است و متاسفانه در این بخش با نوسانات بسیار زیاد چه از نظر قیمت و چه از نظر موجودی سالانه مواجه بودیم که با کمبود ملاس مواجه بوده و مجبور به واردات شدیم و زمانی هم بوده که آن‌قدر مازاد داشتیم که صادر کردیم. ملاس در سال ۹۱ را به قیمت ۱۲۰ تومان خریدیم، سال ۹۳ به قیمت ۸۰۰ تومان خریداری کردیم و این نوسانات بی‌شمار در صنعت ملاس با توجه به این‌که نقش به‌سزایی در قیمت تمام شده خمیرمایه دارد مشکلات بسیاری را برای فعالان این صنعت ایجاد کرده است و متاسفانه باید به این نکته هم اشاره کرد که ملاس یک محصول تولید کارخانه‌ها نیست که یک الگو و روش خاصی را برای تولید و قیمت‌گذاری داشته باشد، ملاس یکی از ضایعات تولید کارخانه‌های شکر و چغندر است به‌همین دلیل هیچ ضابطه‌ای برای فروش و عرضه آن وجود ندارد و تولید ملاس همیشه به‌اندازه نیاز کارخانه‌ها بوده است اما اگر سالی کم و زیاد شد فقط به‌دلیل نابسامانی در قیمت عرضه آن است، متاسفانه در نظر پیگیری‌های اجرایی و دولتی صدای ما به‌جایی نرسیده است. تمامی نظر ما این است که با یک موج عظیم خبری مسوولان را متوجه مشکلات این صنعت کنیم، بالاخره یک نفر در راس امور کشور باید بداند که ما در صنعت خمیرمایه با چه مشکلاتی مواجه هستیم. مشکلی اصلی در بحث تولید خمیرمایه این است که ما ۸۰ درصد انرژی و توانمندی خود را در اداره دولتی صرف برطرف کردن مشکلات و بوروکراسی‌های اداری می‌کنیم و فقط ۲۰ درصد آن را صرف تولید می‌کنیم که این باید برعکس باشد. بنده به‌شخصه آن‌قدر که انرژی صرف کارهای حاشیه‌ای کارخانه کرده‌ام بر روی تولید تمرکز نمی‌کنم. مشکلات بسیار زیاد است برای مثال ما در فریمان با مشکل چاه آب مواجه‌ایم. وقتی موضوع را با مسوولان مربوطه در جریان می‌گذاریم عنوان می‌کنند این مشکل با کارشناسی حل نمی‌شود و باید استانداری پیگیر آن باشد و حتما باید یک مقام دستوری اعمال قدرت کند این مشکلات در همه صنایع هست.

رضایی: مشکل اصلی اینجاست که نزدیک به ۹۰ درصد کارخانه‌های تولید خمیرمایه خصوصی هستند اما از طرفی نیمی از شرکت‌های تولید قند و شکر در ایران که ملاس کارخانه‌های خمیرمایه را تغذیه می‌کنند دولتی هستند. اگر تمامی ۲ طرف درگیر تولید خمیرمایه به‌صورت خصوصی فعالیت می‌کردند به مراتب فعالیت‌ها بهتر و اثرگذارتر پیش می‌رفت و هیچ مشکلی هم در رابطه با قیمت‌گذاری‌هایمان نداشتیم. هنوز هم در قیمت‌گذاری‌ها به بازار آزاد اعتقاد نداریم و این مشکل‌ساز می‌شود و قیمت را از ۱۲۰ تومان به ۸۰۰ تومان می‌رساند بدون این‌که قاعده بازار را رعایت کرده باشد. من مطمئن هستم اگر تمام کارخانه‌های تولید قند و شکر ایران خصوصی شوند با کارخانه‌های خمیرمایه تعامل بهتری خواهند داشت و قیمت‌ها به حد نرمال خود خواهد رسید چون هر تولیدی باید یک حاشیه سود منطقی داشته باشد اما تولیدکنندگان قند و شکر در بخش دولتی در نظر دارند مشکلات موجودشان را با فروش غیر منطقی و بسییار بالای ملاس جبران کنند و البته این افزایش قیمت در درازمدت مشخص شد که به هیچ وجه صحیح نبوده است، چراکه

یا باید روند بازی رقابت تجاری را ببندند یا اگر می‌خواهند به راه افزایش غیر منطقی قیمت‌ها بروند همه متضرر خواهند شد، چراکه سبب می‌شود که کارخانه‌هایی که تولیدشان در سلامت مردم مستقیما تاثیر دارد تعطیل شوند و باز هم دولت مسوولان را درگیر سلامتی مردم کند. خمیرمایه که یکی از ارکان سلامتی گوارش انسان‌هاست در نتیجه حذف خواهد شد. اقداماتی نظیر غنی‌سازی آهن با آرد هیچ تاثیری بر سلامت مردم تا زمانی که جوش‌شیرین در پروسه تولید نان مصرف شود نخواهد داشت چون آهن با جوش‌شیرین خنثی می‌شود و در نتیجه این کار هم هزینه اضافی و بی‌نتیجه‌ای خواهد بود. باید جامعه شمول به مشکلات و صنعت و سلامتی و بهداشتی نگاه شود. متاسفانه مدیران اقتصادی کشور به‌دلیل این‌که منطقی هستند و زود برکنار می‌شوند نمی‌توان برنامه‌ریزی بلندمدتی را طرح‌ریزی کرد، چون به محض این‌که برنامه ارایه شده در حال به نتیجه رسیدن باشد، مدیر جدید راس کار خواهد آمد و تا بخواهیم برای وی توضیح دهیم که داستان از چه قرار است او هم برکنار شده و مدیر جدید می‌آید در صورتی‌که تمام دنیا به این نتیجه رسیده‌اند که در پروسه تولید نان باید خمیرمایه مصرف شود و تنها کشور مصرف‌کننده جوش‌شیرین در پروسه تولید نان ایران است. باید گوش‌های شنوایی را پیدا کنیم تا فاجعه‌ای را که سال‌هاست در حال رخ دادن است بشنود و درصدد حل مشکل برآید.

*** مشکل اصلی اینجاست که غایله روغن پالم در عرض یک هفته به‌گونه‌ای اطلاع‌رسانی و یا حتی می‌شود گفت که بمب خبری آن منفجر شد که تمامی دستگاه‌های اجرایی، قضایی و بهداشتی کشور مامور حل مشکلات شدند اما در جوش‌شیرین که سال‌های سال است که مشکل آفرینی می‌کند این حرکت صورت نگرفت.**

رضایی: من به این‌که مساله روغن پالم حل شد اعتقادی ندارم و به نظرم صورت مساله به یک نحوی پاک شد و روغن پالم همچنان بر تمامی روغن‌های خوراکی در حال استفاده شدن است.

*** اما به درصد مجاز رسید.**

رضایی: نه این را هم نمی‌شود گفت چون هنوز ارگانیزاسیونی در کشور وجود ندارد که تست در لحظه از کارخانه‌ها تهیه کند. صورت مساله پاک شد و حتی اشاره شد که مطرح کردن آن هم اشتباه بود. به هر حال در صنعت خمیرمایه ما ۶ کارخانه بیشتر نیستیم به آن حجمی که لبنیات سرمایه‌گذاری تبلیغاتی می‌تواند انجام دهد تا تمامی همه‌هایی را که در صنعتش وارد شده را شفاف‌سازی کند. ما نمی‌توانیم انجام دهیم چون تعداد ما کم است اما در هر استانی بیش از ۱۰ کارخانه محصول لبنی می‌توان پیدا کرد. اما در این‌که اثرات مخرب مصرف جوش‌شیرین به مراتب بیشتر از پالم است شکی نیست.

گیاهی: یکی از بحث‌هایی که چندین سال است مطرح شده و هیچ‌گاه به جایی نرسیده عدم زیرساخت‌های نانوایی‌های کشور است، اگر دولت همین امروز تصمیم بگیرد که جوش‌شیرین را حذف کند و به‌جای آن خمیرمایه مصرف کند حداقل ۵ سال زمان و هزینه خواهد برد و هیچ نانوایی در کشور بر مبنای مصرف خمیرمایه ساخته نشده چون یک ظرف بزرگی را تهیه کرده‌اند تا در همان جا آب و آرد و جوش‌شیرین را مخلوط کند و همانجا هم از خمیر به‌عمل آمده استفاده کند اگر بخواهد خمیرمایه مصرف کند تجهیزات به‌خصوصی دارد که در هیچ نقطه تهران و کشور نانوایی با آن تجهیزات پیدا نخواهید کرد. بحث نان صنعتی هم که مطرح شد متاسفانه پیش‌زمینه یک بحث فرهنگی دارد که

فرهنگ‌سازی برای مصرف نان صنعتی انجام نگرفت برای مثال در فریمان کارخانه مدرن با به‌روزترین ماشین‌آلات آلمان احداث شده اما تا به امروز از تولید یک قرص نان هم عاجز بوده است چون بازار مصرفی برای تولید خود ندارد.

لونی: صنعت خمیرمایه برخلاف آسمنش که خمیرمایه است یک تکنولوژی پیچیده و پیشرفته دارد. شاید به نظر من از داروسازی سخت‌تر باشد و دارای یک تکنولوژی پیشرفته‌ای است که اصولا افرادی که در این وادی حضور دارند دارای خصوصیات تکنیکی بالایی هستند. نمی‌دانم بدعت‌گذار این رویه غلط در پروسه تولید نان کشور چه کسی بوده است که بیش از ۶۰ سال است که گریبان‌گیر ایران شده و با هیچ ترندنی هم ریشه‌کن نمی‌شود. مصرف جوش‌شیرین یک بلائی زمینی است که با دست و عقل خودمان وارد بدنمان می‌کنیم. ما ظرفیت مصرف بیش از ۵۰ هزار تن خمیرمایه در کشور را داریم اما در عمل ۲۳ هزار تن بیشتر مصرف نداریم. اگر بخواهیم خودمان را با ترکیه مقایسه کنیم، می‌بینیم ترکیه نزدیک به ۹۳ هزار تن خمیرمایه در سال مصرف می‌کند. تولید کشور ما ۳۶ هزار تن در سال است که از این مقدار ۱۳ تا ۱۴ هزار تن آن صادر می‌شود. به نظر من این محصول مظلوم واقع شده است چون هم ارز آور و هم سود آور است. مصرف خمیرمایه یک ضریب مستقیم با آرد دارد. آرد کشور در سال بین ۱۰ تا ۱۱ میلیون تن مصرف می‌شود که سال گذشته با تغییراتی که در سیستم به‌وجود آمد به ۸/۵ میلیون تن کاهش یافت و اگر ۸/۵ میلیون تن آرد تولیدی داریم قطعاً باید بین ۵۰ تا ۵۵ هزار تن خمیرمایه مصرف کنیم، ولی متأسفانه ۲۳ هزار تن مصرف می‌شود.

احتشامی: عمده موارد مطرحه در خصوص تولید خمیرمایه و چالش‌های این صنعت به عدم ثبات قیمت و کیفیت مواد اولیه، کمک بخش صنعت، افزایش هزینه‌های تولید ناشی از افزایش مبالغ انرژی، آب، برق، گاز و در نتیجه افزایش قیمت تمام شده محصولات برمی‌گردد. همچنین محدودیت در بخش‌های تجاری و اقتصادی کشور شامل شرایط ویژه ترانسفر ارز از طریق سیستم بانکی و عدم امکان گشایش LC (اعتبارات اسنادی) و سوئیفت است که منجر به کاهش صادرات و عدم بقا و دوام فروش و مراد به مشتریان خارجی می‌گردد.

افزایش هزینه‌های تامین قطعات یدکی این صنعت در اثر افزایش نرخ ارز و عدم تخصص اعتبارات بانکی و پدیده تحریم که منجر به محدودیت تامین کالا و قطعات شده است. عدم مصرف خمیرمایه توسط واحدهای تولیدی نان سنتی کشور و رقابت نابرابر با جوش‌شیرین که یک محصول صنعتی به‌شمار می‌رود، برای سلامت انسان مضر است. توضیح این‌که در اثر بی‌توجهی سازمان‌ها و نهادهای ذی‌ربط در حوزه غذا، سلامت و بهداشت این مشکل همچنان صنعت نان کشور را با چالش جدی مواجه کرده است. لزوم پشتیبانی دولت جهت جایگزینی خمیرمایه با جوش‌شیرین از راه‌های مختلف و تشکیل کارگروه‌های تخصصی در راستای حل این مشکل فراگیر ضروری است. تغییر زیرساخت‌های تولید و فرآوری نان، از تولید آرد (نوع، کیفیت و درجه آرد تولیدی) تا مرحله پخت نان، شامل اصلاحات لازم در بخش‌های مختلف از جمله تجهیزات و فرآوری خمیر نان، ماشین‌آلات و فرآیند تخمیر و پخت، آموزش نانوایان و تربیت نیروی انسانی ماهر، لازم و ضروری است. بنابراین توجه، پیگیری، نظارت و حل مشکلات عدیده فنی و اقتصادی واحدهای تولید نان توسط اصناف و تشکل‌های مختلف ضروری بوده و حمایت سازمان‌ها و نهادهای ذی‌ربط را طلب می‌کند.

ضمن این‌که مصرف خمیرمایه در بخت نان‌های سنتی در شرایط مطلوبی نیست و به‌دلیل شرایط اقتصادی و تورم ۲ سال اخیر مصرف جوش‌شیرین در نان به‌عنوان قوت اصلی مردم افزایش یافته است. در هر حال امکان تولید حدود ۴۵ هزار تن خمیرمایه با کیفیت بسیار مناسب در کشور فراهم است و شرکت‌های تولیدکننده با صرف هزینه و انرژی به طرق مختلف نسبت به ترویج مصرف این محصول در داخل کشور اقدام می‌کنند که از موفقیت چندان نیز برخوردار نبوده است.

بدیهی است در حال حاضر کشورهای همسایه و منطقه از شرایط و محدودیت‌های تجاری کشور و افزایش تولید داخلی این محصول در مقابل کاهش مصرف آن در داخل کشور، مازاد مصرف و سایر عوامل دیگر بهره برداری فراوان کرده و در نتیجه نیازهای معمول و عمده کشور خود را با قیمت‌های نازل و مناسب از ایران تامین می‌کنند. امید است با عبور از شرایط رکود اقتصادی مصرف این محصول در داخل کشور نیز فراگیر شده و خدمت بزرگی به سلامت جامعه ایرانی شود و شرایط صادرات این محصول نیز به نفع تولیدکننده ایرانی تعدیل شود.



گیاهی: نکته حایز اهمیت این است که ما مصوبه دولتی مبنی بر ممنوعیت مصرف جوش‌شیرین داریم و تقریباً ۸ و یا ۹ سال پیش این مصوبه در هیات وزیران تصویب شده است و دولت باید زمینه اجرای آن را فراهم کند در صورتی‌که بسیار واضح است یعنی برکسی پوشیده نیست که جوش‌شیرین به وفور در تمامی نانوبی‌ها در حال مصرف است و حال چرایی اجرا نشدن این مصوبه را باید از که پرسید من هم نمی‌دانم!

رضایی: صنعت‌گران ایران کوه‌های کشور را تبدیل به خاک و بعد تبدیل به سیمان می‌کنند و سیمان در مرز تنی ۲۳ دلار به فروش می‌رسد، در صورتی‌که بازار جهانی آن ۱۰۰ دلار است و این تفاوت قیمت ۳۳ به ۱۰۰ دلار نصیب دلان عراق می‌شود، چون دولت عراق تصویب کرده است که حتماً باید یک شریک تجاری با یک ایرانی داشته باشد. حال پرسش من اینجاست که تولیدکنندگان خمیرمایه که محصولشان را با قیمت جهانی به فروش می‌رسانند باید حمایت شوند یا از صنعت سیمان؟! کارخانه‌های خمیرمایه ضایعات کاخانه‌های شکر و نیشکر را تبدیل به یک ماده‌ای می‌کنند که در بازار جهانی با قیمت جهانی فروخته می‌شود، حال قضاوت با خوانندگان نشریه و مردم است که از کدام صنعت باید حمایت شود.

تهران - خیابان شهید دستگردی - پلاک ۲۷۴ - طبقه همکف - واحد ۱۰۰



۸۸۸۸-۷۵۴



مشهد - بلوار خاتم - خیابان خاتم - پلاک ۲۰۹



۰۵۱-۳۷۶۳۱۲۲۳-۷



شهر صنعتی اسلام آباد غرب - کارخانه پاک مایه کرمانشاه



۰۸۳-۴۵۳۲۳۲۴۵



اهواز - کیلومتر ۲۵ جاده آبادان - شرکت صنعتی خراسان



۰۶۱-۳۳۱۳۱۳۱۱



تهران - خیابان گاندی - خیابان یکم - پلاک ۱۲ - طبقه ۳



۸۸۷۷۵۴۳۷



مشهد - کوه سنگی ۱۷ - شرکت رازان - قدس رضوی



۰۵۱-۴۶۱۲۶۶۲۲





افتخارات کسب شده شرکت خمیر مایه و الکل رازی

