

خمیرمایه ایران

نشریه خبری - تخصصی

سندپگای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران





آن چه در این شماره می خوانیم:

۳ سرمقاله

۴ اخبار سندیکا

۶ در استان‌ها

۹ با رسانه‌ها

۱۶ مقاله (مغز و قش آن در بهبود ارزش غذایی نان)



زیر نظر:

دبیر سندیکا؛ مهندس مجید پارسایی

مشاور علمی:

مهندس محمود گیاهی

تحریریه:

مهندس کاوه احرار

گرافیکست و صفحه آرا:

امین عارف‌نیا

امور پشتیبانی:

میرحامد فتاحی

تیراژ:

جلد ۲۰۰۰

چاپ:

اسری

با تشکر از:

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 نویسندگان 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 این زمینه به تحریریه نشریه خمیرمایه ارسال دارند تا نسبت به درج آن‌ها نیز اقدام شود. ضمناً استفاده از مطالب این نشریه با ذکر منبع بلامانع می‌باشد.

با سپاس فراوان
تحریریه نشریه خمیرمایه ایران

نشانی: تهران - خیابان سعادت آباد

پایین تر از نیاپش - خیابان سی و یکم

پلاک ۱۶ - طبقه اول - واحد ۲

تلفن: ۸۸۶۸۳۹۰۹ تلفکس: ۸۸۶۸۳۷۴۵

<http://www.iranyeast.com>

E-mail : iran_yps@yahoo.com

گل بود به سبزه نیز آراسته شد

حکایت غریبی است حکایت نان کشور! سال‌ها دلسوزان مردم خون دل خوردند تا صدایشان را به گوش آنانی که دستی در کار دارند برسانند و بگویند نگذارید به نانی که به دست مردم می‌رسد و برای خیلی‌ها قوت غالب سفره‌شان است؛ جوش شیرین بزنند و بگویند مردم را با بی‌کیفیتی نان سفید و نان تهیه شده از آردی که سبوس‌گیری شده آشنا سازید! حالا خبر می‌رسد که مشکل دیگری به مشکلات قبلی اضافه شده است؛ جوهر قند یا بلانکیت؛ ماده‌ای غیر خوراکی و به‌شدت سمی که موجبات انواع بیماری‌ها و امراض را برای مصرف‌کننده فراهم خواهد کرد.

استفاده از این ماده برای سفید و خوش ظاهر کردن نان و به تبع آن جلب رضایت خریدار که فکر می‌کند نان سفید، نانی مرغوب‌تر است، می‌باشد. در نبود اطلاع‌رسانی و فرهنگ درست مصرف نان هم ایرادی به مصرف‌کننده وارد نیست اگر فکر کند نان سفید از تیره با کیفیت‌تر است. مصرف‌کننده بینوا نمی‌داند با دست خود چه خطری را برای خود و خانواده‌اش به ارمغان می‌برد. ایراد از ماست که هنوز نتوانسته‌ایم این آگاهی عمومی را در سطح جامعه اشاعه دهیم که نان سبوس‌دار و تیره از نظر کیفیت و سلامت به مراتب بهتر از نان سفید سبوس‌گیری شده است. هنوز نتوانسته‌ایم به مردم این آگاهی را بدهیم که نان سفید اگر هیچ افزودنی غیرمجازی هم نداشته باشد، باز هم از نظر تغذیه‌ای غذایی کم‌ارزش و عامل چاقی و دیابت خواهد بود. اگر مردم این آگاهی را داشتند نگران گسترش استفاده بلانکیت توسط سوداگران و متقلبان نبودیم زیرا خود مردم اقبالی به نان سفیدشان نشان نمی‌دادند و وقتی تقاضایی نباشد، تولیدکننده هم مطابق سلیقه مشتری محصولاتش را تغییر داده و طبق میل آن‌ها عرضه خواهد کرد.

خلاء اصلی عدم اطلاع‌رسانی صحیح و آشنا کردن مردم با نحوه صحیح خرید نان است. باید آموزش در سطحی باشد که تک تک مردم در هنگام خرید نان با آگاهی کامل دست به انتخاب بزنند و متقلب را بایکوت کنند.

در ماه‌های گذشته حرکت بسیار تاثیرگذار و مهمی برای ارتقای آگاهی مردم در سطح شهر تهران به همت شهرداری و وزارت بهداشت برگزار گردید و تمام سطح شهر پر از بیلبوردهای اطلاع‌رسانی غذاهای سالم و خطرات غذاهای چرب، پر نمک و اطلاعات غذایی بسیار خوب گردید ولی متأسفانه هیچ مطلبی در رابطه با نان که غذای اصلی مردم است دیده نشد و طبق معمول عیب و خطرات این مهم‌ترین عنصر تغذیه‌ای سفره ایرانی مغفول ماند که این متوجه سازمان غذا و داروی کشور است.

ضمن تقدیر از شروع چنین حرکت‌های مفیدی که جای خالی آن همیشه احساس می‌شد، امیدواریم این حرکت به سراسر کشور تعمیم پیدا کند و همچنین فرهنگ‌سازی گسترده در همین راستا از طریق اثرگذارترین رسانه کشور یعنی صدا و سیما را نیز شاهد باشیم و در مراحل بعد به مساله مهم اما مهجور نان نیز پرداخته شود.

تشکیل کانون هماهنگی دانش، صنعت و بازار گندم کشور



اولین جلسه هیات موسس کانون هماهنگی دانش، صنعت و بازار گندم، آرد و نان کشور در محل شرکت آرد ستاره برگزار گردید. هدف اصلی تشکیل این کانون هماهنگی بین نهادهای مختلف تصمیم گیر و همچنین فعالان در صنعت آرد و نان، یکپارچگی تصمیم گیری ها در کانون به عنوان نقطه مرکزی هماهنگی صنعت آرد و نان و از بسن رفتن تصمیمات موازی می باشد. دستور جلسه این نشست انتخاب اعضای اصلی شورای کانون، انتخاب محل کانون و انتخاب رییس و هیات اجرایی بود. در این جلسه رییس پژوهشگاه غلات توضیحاتی در خصوص اساسنامه و ترکیب شورا و همچنین نحوه تامین بودجه ارائه نمود. بنا بر اعلام وی و بر طبق اساسنامه، ترکیب شورای هماهنگی آرد و نان متشکل از ۷ الی ۱۱ نفر در بخش صنعت، ۴ الی ۷ نفر در بخش دولتی و ۴ الی ۷ نفر در بخش علمی می باشد.

در ادامه انتخابات صورت گرفت و اعضای شورا به شرح ذیل انتخاب گردیدند.
بخش دولتی: خانم دکتر عبدالهی (دفتر بهبود تغذیه)، آقایان دکتر هدایت حسینی (انستیتو تغذیه)، دکتر فرهادی (بهداشت محیط)، عبدوس و شفق (شرکت بازرگانی دولتی)، و یک نفر از سازمان غذا و دارو
بخش علمی: آقایان دکتر کریمی (شرکت بازرگانی دولتی)، دکتر نصر (پژوهشگاه غلات)، دکتر سیدین، دکتر یزدجردی، مهندس نظام مافی
بخش صنعت: آقایان مهندس زرگران (کانون صنایع غذایی)، مهندس پارسایی (سندیکا خیمرمایه)، مهندس مروت پور، (نان-های حجیم)، کرمی (نان های حجیم)، خان محمدی (بهبوددهنده)، لزومیان (نان های صنعتی)، مرشدی (ماشین سازان)، نظر نژاد/پابرجا (نان سنگک)، زراعتکار و حسینی سرشت (اتحادیه نان، های سنتی)، کرمی (نان فانتری)
 در ادامه نیز آقای دکتر علیرضا کریمی به عنوان رییس شورا، انستیتو تغذیه به عنوان محل رسمی کانون و آقایان ایزدیار، کرمی و حسینی سرشت به عنوان اعضای اصلی هیات اجرایی و مروت پور به عنوان عضو علی البدل انتخاب شدند.

با حضور رییس سازمان حفاظت محیط زیست خوزستان صورت گرفت:

بهره برداری تصفیه خانه های پساب کشت و صنعت های نیشکر سلمان فارسی و دعبل خزاعی



با حضور معاون رییس جمهور و رییس سازمان حفاظت محیط زیست، دو تصفیه خانه پساب صنعتی در کشت و صنعت های نیشکر سلمان فارسی و دعبل خزاعی به بهره برداری رسید.
 خانم دکتر معصومه ابتکار در حاشیه آیین افتتاح این تصفیه خانه ها اظهار کرد: شرکت توسعه نیشکر طرحی با عظمت است که علاوه بر تولیدات مختلف اشتغال زیادی نیز ایجاد کرده است.
 وی افزود: گرچه در ابتدای شکل گیری طرح نیشکر مسایل زیست محیطی چنان جدی نبودند اما اکنون این شرکت هم زمان با پیشرفت عملیات تولیدی، گام های بسیار خوبی در زمینه محیط زیست برداشته است و باید این روند همچنان ادامه یابد.
 معاون رییس جمهور همچنین در زمینه صنایع جانبی نیشکر نیز خاطر نشان کرد: گسترش صنایع جانبی نیشکر از جمله MDF، الکل و خمیرمایه با حفظ شرایط زیست محیطی مورد حمایت ما قرار دارد. ابتکار تاکید کرد: باید کارخانه کاغذسازی نیشکر هر چه سریع تر راه اندازی شود، چرا که نیاز به این محصول در کشور زیاد است و همچنان تولید کاغذ از باگاس نیشکر ظرفیت قابل توجهی در زمینه بهینه کردن شرایط زیست محیطی و حفظ منابع جنگلی کشور خواهد داشت.



جهت دریافت آرشیو نشریه خمیرمایه ایران

به وب سایت سندیکا مراجعه نمایید:

www.iranyeast.com

مدیرعامل کارخانه خمیرمایه و الکل رازی خبر داد:

طرح‌های زیست‌محیطی شرکت خمیرمایه و الکل رازی تهدیدها را به فرصت بدل می‌کند

علی احتشامی مدیرعامل شرکت خمیرمایه و الکل رازی گفت: این شرکت با اولویت حفظ و حمایت از محیط زیست با ایجاد خط مشی محیط زیستی، خود را ملزم به اجرای قوانین و تعهدات زیست‌محیطی می‌داند.

وی افزود: شرکت خمیرمایه و الکل رازی با اجرای طرح‌های مختلف زیست‌محیطی در صدد ایجاد ارزش افزوده در این بخش است و در این زمینه طرح‌های زیادی را در حال بررسی و همچنین در دست اقدام دارد، که از آن جمله: بررسی و انجام تصفیه فیزیکی پیوسته پساب صنعتی جهت جداسازی مواد جامد از مایع به روش نانوفیلتراسیون، تولید مالچ گیاهی و فوم آتش‌نشانی از پساب صنعتی، خشک کردن پساب و جداسازی مواد جامد و قابل استفاده کردن آب در بخش کشاورزی، خشک کردن پساب جهت استفاده در کارخانه خوراک دام به روش اسپيرو درایر، تصفیه بیولوژیکی پساب صنعتی و تبدیل آن به انرژی (برق و بخار) و هم‌زمان تولید کمپوست و تصفیه پساب صنعتی با استفاده از روش ترمودینامیکی (ایواپریشن و کنداسوز) جهت تغلیظ پساب و تولید آب قابل استفاده در بخش‌های مختلف شرکت می‌توان اشاره کرد.

احتشامی در رابطه با استفاده از مالچ نیشکر برای جلوگیری از برخاستن ریزگردها خاطر نشان کرد: یکی از مهم‌ترین اقدامات که می‌توان در تثبیت شن‌های روان و جلوگیری از برخاستن گرد و غبار در استان خوزستان انجام داد استفاده از روش مالچ پاشی است. وی گفت: مالچ‌هایی که در آن‌ها از ویناس نیشکر استفاده می‌شود کیفیت خاک را با افزودن مواد معدنی و مورد نیاز گیاهان افزایش می‌دهند. همچنین مالچ نیشکر با ایجاد حفره‌هایی که در خاک ایجاد می‌کند باعث افزایش رشد گیاهان می‌شود.

احتشامی در ادامه بیان کرد: نتیجه آزمایشات شرکت دانش بنیان در رابطه با استفاده از ویناس نیشکر جهت مالچ پاشی توسط سازمان محیط زیست تایید شده است اما با توجه به نامه‌نگاری‌ها با سازمان‌ها و نهادهای دولتی و تلاش شرکت خمیرمایه و الکل رازی این امر هنوز به نتیجه مطلوب نرسیده است. مدیرعامل شرکت خمیرمایه و الکل رازی هدف از اجرای تصفیه پساب صنعتی و جدا سازی مواد جامد قابل استفاده را، تصفیه بخشی از پساب صنعتی جهت استفاده از آب این پساب در بخش کشاورزی و همچنین استفاده از لجن تغلیظ شده به‌عنوان ماده اولیه خوراک دام و کودهای گیاهی دانست.

احتشامی در رابطه با تولید برق و بخار در این شرکت گفت: تصفیه بیولوژیک پساب صنعتی و تبدیل آن به برق و بخار با حمایت‌های نهادهای داخلی و اجرای تکنولوژی‌یست خارجی نیز در دست اقدام است که در این طرح الکتریسیته جهت استفاده در کارخانه‌های این شرکت تولید خواهد شد.

تغییر زمان و مکان

برگزاری اولین

کنفرانس غلات، نان و

فرآورده‌های آردی

با توجه به تغییرات در برنامه‌ریزی برگزاری اولین کنفرانس غلات، نان و فرآورده‌های آردی، زمان این کنفرانس تغییر کرد.

پیش از این اعلام شده بود زمان برگزاری طی روزهای ۴ و ۵ خرداد خواهد بود ولی با برنامه‌ریزی جدید، زمان برگزاری آن به ۲ و ۳ شهریور ۱۳۹۵ موکول شد.

همچنین مکان همایش از تهران به مشهد مقدس انتقال یافت.

افزایش ۱۰ درصدی صادرات خمیرمایه رضوی به ۱۱ کشور جهان



Razavi Yeast CO

سرپرست شرکت خمیرمایه رضوی از افزایش ۱۰ درصدی خمیرمایه این شرکت طی ۸ ماه نخست سال ۱۳۹۴ در مقایسه با مدت مشابه سال گذشته خبر داد. مهندس علی گل محمدی در گفت‌وگو با پایگاه اطلاع‌رسانی آستان قدس رضوی اظهار کرد: طی این مدت، هزار و ۶۵۰ تن خمیرمایه خشک به کشورهای افغانستان، ارمنستان، پاکستان، تاجیکستان، ترکمنستان، گرجستان، سوریه، لبنان، آذربایجان، قزاقستان و تانزانیا صادر شده است. وی ادامه داد: این حجم از صادرات، ۳ میلیون و ۸۰۰ هزار دلار ارزی برای شرکت خمیرمایه رضوی داشته است.

گل محمدی درباره اقدامات صورت گرفته برای افزایش بازارهای صادراتی بیان کرد: شرکت در نمایشگاه‌های تخصصی، تمرکز بر روی بازاریابی الکترونیکی، ثابت نگه داشتن و کاهش قیمت تمام شده، دستیابی به قیمت‌های فروش رقابت‌پذیر و همچنین تمرکز بر کیفیت محصولات و ارتقای آن، از جمله این فعالیت‌ها به‌شمار می‌رود.





در استان ها

آذربایجان شرقی

به گزارش خبرنگار پانا از آذربایجان شرقی، غلامعلی راستی در جلسه کار گروه استانی آرد و نان آذربایجان شرقی بر ضرورت پخت نان با شرایط مطلوب و سالم تاکید کرد. معاون امور بازرگانی سازمان صنعت، معدن و تجارت آذربایجان شرقی گفت: در ترکیب آرد کهنه و جدید و نیز استراحت آرد مطالبی وجود دارد که باید رعایت شود تا آرد خوبی به بازار تحویل شود. وی اظهار داشت: نانویان حق استفاده از آرد نول یا همان آرد سفید کامل را ندارند و این آرد تنها در کیک سازی و بیسکویت سازی مصرف می شود. راستی خاطر نشان کرد: آردهای پخت شده در نانوائی باید از درصد مشخصی از سبوس برخوردار باشد و این درصد در نان های لواش، سنگگ و بربری متفاوت است. وی گفت: آرد با درجه سبوس ۷، ۱۲ و ۱۴ درصد مصوب شده و اگر بتوانیم این درصد را به حد کافی و مطلوب برسانیم سلامت مردم نیز حاصل می شود و در این راه نیازمند ایجاد فرهنگ در مردم هستیم تا با رنگ نان در این مورد قضاوت نشود. وی افزود: به عبارت دیگر رنگ سفید نان دلیل کیفیت نان نیست ولی متأسفانه مردم به نان هایی تمایل پیدا می کنند که رنگ سفیدتری دارند. راستی خاطر نشان کرد: درصدهای قانونی در مورد نان باید رعایت شود و بنا به اعلام مسئولان بهداشتی آرد نول در روده ایجاد چسبندگی می کند و مشکلات بهداشتی دارد و هر چه نان تیره تر باشد دارای سبوس بیشتر بوده و سالم تر است. راستی اظهار داشت: برخی نانوها اقدام به افزودن بلانکیت که ماده ای شیمیایی است به نان می کنند و این افزودنی موجب سفید شدن نان می شود.

بوشهر

در ادامه طرح تشدید نظارت بر وضعیت بهداشتی پنج صنف قنادی، نانوائی، ساندویچی، رستوران و عمده فروشی در بوشهر، طرح تشدید نظارت بر نانوائی ها آغاز شد. به گزارش خبرگزاری مهر، مسوول بهداشت محیط مرکز بهداشت بوشهر گفت: اجرای طرح تشدید نظارت بر وضعیت بهداشتی پنج صنف قنادی، نانوائی، ساندویچی، رستوران و عمده فروشی در آذرماه سال جاری در راستای اجرای طرح تحول نظام سلامت، طرح کنترل و نظارت بهداشتی بر صنف نانوائی آغاز شد. زهرا کمال گفت: با توجه به اهمیت رعایت بهداشت فردی کارکنان و تاثیر آن در حفظ سلامت عموم و همچنین کسب رضایت شهروندان، در این طرح علاوه بر تاکید بازرسان بر رعایت همه موازین بهداشتی، بر رعایت بهداشت فردی نظارت بیشتری کرده و در صورت مشاهده تخلف بهداشتی به ویژه امتناع کارگران از پوشیدن لباس کار مناسب، مطابق با مقررات به طور قاطع برخورد می شود. وی افزود: همچون گذشته در حین بازرسی از صنف نانوائی، نمونه برداری از آنان به منظور بررسی وجود جوش شیرین در تهیه نان انجام می شود.

تهران

رئیس کمیسیون سلامت، محیط زیست و خدمات شهری شورای شهر تهران از تشکیل کارگروه تخصصی کیفیت نان با حضور دستگاه ها و نهادهای مسئول در این حوزه خبر داد. به گزارش ایسنا، رحمت اله حافظی در جلسه طرح جامع ارتقای کیفیت نان، با اشاره به اینکه درباره حل مشکلات و ارائه نان با کیفیت بالا اتفاق نظر وجود دارد، افزود: بعد از تشکیل جلسات متعدد با نهادهای مسئول و مرتبط در حوزه نان، ۱۰ راهبرد اساسی تهیه شده است که خروجی و اجرای این راهبردها، تشکیل کارگروه تخصصی کیفیت نان است. وی ادامه داد: ارتقای وضعیت تولید، خرید و نگهداری و حمل و نقل گندم، ارتقای سطح آگاهی و جلب مشارکت و آموزش در حوزه کشاورزی، ایجاد و تداوم غنی سازی آرد و گندم با انواع ریز مغذی، ایجاد ثبات نسبی در کیفیت آردهای تولیدی و افزودن مواد لازم و مجاز در کارخانجات، تدوین و بازنگری ضوابط و استانداردهای مختلف، ارتقای وضعیت فنی و بهداشتی نانویان و بهبود تولید در نانوائی های سنتی و صنعتی، توسعه و احداث واحدهای سنتی و افزایش بهره وری آنها، انجام پروژه های تحقیقاتی در جهت توسعه، ارتقا و به کارگیری فن آوری های مناسب جهت ارتقای بهره وری لازم، تدوین برنامه های حمایتی برای تولید نان با کیفیت از راهبردهای اساسی است که می توان با استناد به این موارد در بهبود کیفیت نان گام برداشت. در همین راستا کارگروه تخصصی کیفیت نان با حضور ۶ نهاد غیردولتی و ۴ نهاد دولتی تشکیل می شود تا نان سالم در اختیار مردم قرار گیرد.

خراسان شمالی

نسرین علیزاده، کارشناس تغذیه دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی گفت: طبق بررسی های به عمل آمده ۸۶ درصد از مردم استان به صورت مرتب از نمکدان بر سر سفره ها استفاده می کنند. وی افزود: بیشتر مردم علاوه بر اینکه در حین پخت غذا، نمک مصرف می کنند، بر سر سفره ها نیز از نمکدان استفاده می کنند. به همین دلیل پیشنهاد حذف نمکدان از سر سفره ها ارایه شده و برای رسیدن به این

هدف کمپینی تشکیل داده‌ایم. علیزاده در خصوص مصرف نمک در نانوائی‌ها نیز بیان کرد: نظارت‌های کامل بر روی نانوائی‌ها در خصوص کاهش مصرف جوش شیرین برای کاهش مصرف نمک در حال انجام است. در گذشته میزان مصرف نمک در هر کیلوگرم آرد چهار گرم نمک بوده که هم اکنون این میزان به ۱٫۶ گرم رسیده است. وی اظهار کرد: در طرح بسیج کاهش نمک، آموزش‌های لازم در این خصوص به گروه‌های هدف که دانش آموزان، کارکنان دولت و اصناف است، ارائه می‌شود. در مرحله اول قصد داریم تا افراد را نسبت به این موضوع حساس کنیم و این سوال را در ذهن آن‌ها ایجاد کنیم که چرا باید نمکدان را از سفره‌ها حذف کرد. ثابت شده است که مقدار مصرف نمک با میزان شیوع سکنه قلبی در جامعه مرتبط است. وی تاکید کرد: جوش شیرین که ممکن است در انواع نان و کیک به کار رود دارای مقدار زیادی سدیم (عنصر موثره نمک) است. بنابراین در افرادی که به علت ابتلا به بیماری محدودیت مصرف نمک دارند مصرف مواد حاوی جوش شیرین نیز باید بسیار محدود شود. این مقام مسئول توضیح داد: برای کنترل فشار خون نیز باید در طول روز از پنج گروه اصلی غذایی (نان، غلات، میوه‌ها، سبزی‌ها، شیر و لبنیات و پروتئین‌ها) استفاده شود. همچنین از غذاهای سرشار از فیبر (نان سنگک و جو) از نوع کم نمک، ماکارونی سبوس دار، میوه‌ها و سبزی‌های تازه استفاده شود و روغن‌های گیاهی به جای روغن‌های حیوانی انتخاب شود.

عضو مرکز تحقیقات کشاورزی خراسان رضوی گفت: استفاده از دستگاه‌های پخت نان سبب کاهش ضایعات و قیمت نان می‌شود، همچنین سرعت تولید را تا چند برابر افزایش می‌دهد که تمام این موارد عرضه بهتر و سریع‌تر نان را به همراه دارد. به گزارش ایسنا داودی اظهار کرد: با استفاده از ماشین‌آلات صنعتی در نانوائی‌ها در ابتدا هزینه پرسنلی کاهش می‌یابد و در ادامه نیز شاهد افزایش ایمنی و استانداردها خواهیم بود. وی افزود: استفاده از دستگاه‌های پخت نان سبب کاهش ضایعات و قیمت نان می‌شود، همچنین سرعت تولید را تا چند برابر افزایش می‌دهد که تمام این موارد عرضه بهتر و سریع‌تر نان را به همراه دارد. عضو مرکز تحقیقات کشاورزی خراسان رضوی ادامه داد: با توجه به اینکه یکی از نیازهای امروز تجهیز نانوائی‌ها به ماشین‌آلات صنعتی است در این راستا برای اینکه بتوانیم نانوائی‌های مشهد و استان را مجهز به ماشین‌آلات صنعتی کنیم نیازمند حمایت وزارت صنعت، معدن و تجارت و همچنین جذب سرمایه‌گذار هستیم.

خراسان

رضوی

مدیر عامل شرکت غله و خدمات بازرگانی استان زنجان گفت: زنجان سالم‌ترین استان در استفاده نکردن از جوش شیرین برای تولید نان است که این مهم در راستای حفظ سلامت مردم باید تقویت شود. رسول منصوری در گفتگو با خبرنگار مهر افزود: یکی از برنامه‌های کمیته شرکت بازرگانی دولتی بر این است که هیچ یک از نانوائی‌ها در استان‌ها از جوش شیرین استفاده نکنند. وی اظهار کرد: در این میان استان زنجان در استفاده نکردن از جوش شیرین سالم‌ترین استان در کشور اعلام شده است. مدیر عامل شرکت غله و خدمات بازرگانی استان زنجان گفت: به دنبال افزایش قیمت انواع نان، باید کیفیت آن هم افزایش پیدا کند که خوشبختانه در استان زنجان این امر محقق شده است. منصوری به کیفیت نان پخت شده در استان زنجان اشاره کرد و گفت: نان‌های استان دارای رتبه یک کشوری هستند. همچنین؛ معاون بازرسی و نظارت سازمان صنعت، معدن و تجارت استان زنجان با اعلام این خبر گفت: با تشدید بازرسی از نانوائی‌های استان شاهد عدم استفاده از بلانکیت در نان هستیم. اسماعیل مسلمی با اشاره به تشدید بازرسی‌های صورت گرفته از نانوائی‌های استان افزود: در بازرسی صورت گرفته از ۱۰۶ واحد خبازی و نمونه برداری و انجام آزمایش مربوطه، خوشبختانه هیچ موردی مبنی بر استفاده واحدها از افزودنی غیر مجاز بلانکیت در فراوری خمیر مشاهده نگردید و موارد مطابق ضوابط استاندارد و وزارت بهداشت بوده است. وی بلانکیت را ماده شیمیایی معرفی نمود که در گذشته، برخی کارخانجات قند برای افزایش سفیدی قند، استفاده می‌کردند. رییس اداره بازرسی و نظارت سازمان صنعت، معدن و تجارت با بیان اینکه نان هر چه تیره تر باشد از کیفیت بهتر و مواد مغذی بیشتری برخوردار می‌باشد یادآور شد: باید با تغییر نگرش در عدم خرید نان‌های سفید توسط مردم، استفاده از نان‌های سبوس‌دار را افزایش دهیم.

زنجان

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ در بازرسی‌های به عمل آمده از کارخانه‌های تولید آرد و همچنین نمونه‌برداری از نانوائی‌های سطح استان کرمانشاه یک کارخانه تولید آرد و ۱۳۴ نانوائی و یک واحد بسته‌بندی نان متخلف شناسایی شدند. معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه گفت: در پی بازرسی و نظارت کارشناسان مدیریت نظارت بر مواد غذایی از کارخانه‌های تولید آرد و همچنین نانوائی‌های سطح استان کرمانشاه، از ۳۹۴ خبازی، نمونه‌برداری شد که بر اساس نتایج آزمایش‌های انجام شده حدود ۳۰ درصد از محصول نانوها دارای جوش شیرین بوده است. دکتر امید عبدی همچنین با بیان این‌که در سطح کارخانه‌های تولید آرد استان نیز یک مورد از بلانکیت «جوهر قند» و یک مورد استفاده از جوش شیرین کشف شده است از کشف بلانکیت در یک واحد بسته‌بندی نان هم خبر داد. وی افزود: بلانکیت «جوهر قند» یک ترکیب گوگردی است که به‌عنوان از بین برنده رنگ در صنایع از آن استفاده می‌شود و با حرارت دادن آن گاز SO_2 تولید می‌شود که مقدار زیاد آن سرطان‌زا است. معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه گفت: در برخی از کارخانه‌های تولید آرد و نیز بعضی از نانوائی‌ها به‌صورت غیرمجاز از بلانکیت برای آماده‌سازی زود هنگام خمیر نان استفاده می‌شود که به دلیل افزایش ضریب ابتلا به سرطان، خنثی‌سازی آنتی‌اکسیدان‌ها و از بین رفتن پز روده و معده و همچنین اختلال در گوارش و عارضه‌های پوستی و چشمی از نظر سازمان غذا و دارو غیرقانونی بوده و پیگرد قانونی دارد.

کرمانشاه

به گزارش ایرنا، وحید پورحزرت در نشست هم‌اندیشی اعضای کارگروه آرد و نان با نانوایان آستارا گفت: پرداختن به دو مقوله کیفیت و کمیت در تولید نان از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. معاون فرماندار آستارا استفاده از افزودنی‌های غیر مجاز را توسط برخی نانوایان تخلف خواند و بیان کرد: استفاده از این افزودنی‌ها نظیر جوش شیرین می‌تواند سلامت افراد را با تهدید رو به‌رو کند که شایسته است نانوایان به‌صورت جدی از این اقدام بپرهیزند. محمد احمدی مقدم رییس اداره تعزیرات حکومتی شهرستان آستارا نیز در این نشست کم‌فروشی، گران‌فروشی، تداخل صنفی، عرضه خارج از شبکه آرد، عدم رعایت ساعت کاری نانوایان، تخلفات بهداشتی، استفاده از جوش شیرین، نداشتن پروانه کسب و احتکار آرد را از جمله تخلفات عمده متصدیان واحدهای نانوایی عنوان کرد. ۱۷۶ واحد نانوایی در سطح شهرستان ۸۶ هزار نفری آستارا فعالیت می‌کنند.

گیلان

دکتر عزت‌الله فاضلی مقدم متخصص تغذیه و رژیم درمانی به ایسنا گفت: قوت غالب مردم نان است که بخش عمده‌ای از انرژی و مواد مغذی مورد نیاز بدن را تامین می‌کند. وی با بیان این‌که در سال‌های اخیر به رغم افزایش قیمت نان هیچ تغییری در کیفیت این کالا دیده نشده و همچنان نان‌هایی که مصرف می‌کنیم کیفیت لازم را ندارد، اضافه کرد: با این تفاسیر شاهد دورریز بخش عمده‌ای از نان‌ها هستیم. فاضلی مقدم ادامه داد: کیفیت پایین و نگهداری نامناسب آرد، تخمیر با جوش شیرین، عدم به‌روز بودن تجهیزات و دستگاه‌های پخت نان، پایین بودن مهارت نانوایی‌ها از عمده عواملی است که در کاهش کیفیت نان تأثیر دارد. وی با بیان این‌که نان صنعتی می‌تواند جایگزین مناسبی برای نان‌های سنتی باشد، افزود: نان‌های صنعتی با استفاده از مخمر و بهبوددهنده‌ها، ارزش غذایی بیشتری دارند، همچنین مدت زمان نگهداری این نان بیشتر است. این متخصص تغذیه و رژیم درمانی با تأکید بر اینکه در پخت نان صنعتی دست‌دخالت ندارد و همه فرآیند به‌صورت مکانیزه انجام می‌شود، یادآور شد: این نان سلامت فرد را تضمین می‌کند و چون در معرض مستقیم حرارت قرار نمی‌گیرد، سلامت آن حفظ می‌شود. فاضلی مقدم تصریح کرد: در تولید نان‌های صنعتی انرژی کمتری استفاده می‌شود و شرایط نگهداری، پخت، بهداشت فردی و محیطی مکان و تجهیزات درمقایسه با نان سنتی بسیار مطمئن است. وی با بیان اینکه تنوع تولید در نان‌های صنعتی بیشتر بوده و بسته‌بندی آن نیز بهداشتی است، بیان کرد: روی بسته‌بندی این نان مشخصات کامل درج شده و مصرف‌کننده می‌داند نان بسته‌بندی شده، تاریخ تولید و انقضا دارد و با اطمینان خاطر استفاده می‌کند.

لرستان

عضو هیات علمی دانشکده فنی مهندسی دانشگاه اراک گفت: با وجود سابقه دیرینه در مصرف نان، هنوز مشکلات عدیده‌ای همچون میزان بالای ضایعات نان و استفاده از مواد غیرمجاز در نان در سطح کشور وجود دارد. دکتر سیدتقی میری، در گفت‌وگو با ایسنا با بیان این‌که سالانه دو هزار میلیارد تومان ضایعات نان در کشور داریم، گفت: به‌گفته مسوولین جهاد کشاورزی کشور میزان دورریزها و ضایعات نان هنوز بسیار زیاد است و کشور ما رتبه نخست را از این لحاظ در دنیا کسب کرده است. وی با بیان این‌که اخیراً برخی نانوایان در پخت نان از مواد غیرمجاز استفاده می‌کنند، گفت: تا پیش از این، استفاده از جوش شیرین در خمیر نان رایج بود، اما به‌گفته مسوولین جهاد کشاورزی کشور، اخیراً برخی نانوایان از مواد غیرمجاز دیگر در پخت نان استفاده می‌کنند. وی تصریح کرد: مصرف این‌گونه نان‌ها موجب مشکلاتی همچون سوءهاضمه و از بین رفتن آنتی‌اکسیدان‌های ضدسرطان در بدن می‌شود. میری گفت: از مزایای استفاده از این مواد در خمیر این است که این ماده علاوه بر سفید کردن نان، باعث می‌شود خمیر در مدت‌زمان بسیار کوتاهی آماده شود که این مهم تنها کار نانوایان را تسهیل می‌کند. متأسفانه مردم سفیدی نان را نشانه کیفیت آن می‌دانند که این درست نیست، بلکه نان تیره که سیوس بیشتری داشته باشد ارزش غذایی بالاتری دارد. وی در ادامه افزود: برای تشخیص وجود جوش شیرین در خمیر روش‌های علمی خوبی یافت شده است که به کمک آن‌ها می‌توان سریعاً وجود جوش شیرین را تشخیص داد، اما دستگاهی برای تشخیص سایر مواد در خمیر نداریم و از آن‌جا که نانوایان از این موضوع مطلع هستند می‌توانند به‌راحتی مرتکب این خلاف شوند، همچنین تست‌ها عدم قطعیت داشته و زمان رسیدن جواب تست‌های آزمایشگاهی سه هفته طول می‌کشد.

مرکزی

رییس اداره صنعت، معدن و تجارت شهرستان اشکذر گفت: کسر یا قطع سهمیه آرد و بر خورد تعزیری در انتظار نانوایان استفاده‌کننده از جوش شیرین و مواد غیر مجاز دیگر است. به گزارش خبرنگار اشکذر نیوز، میثم فلاح نظارت بر اوراق مردم از نظر قیمت و کیفیت را دو اصل اساسی و اولویت کار این اداره دانست و اظهار کرد: در حوزه آرد و نان شهرستان، مماشات با نانوایی‌های متخلف موجب تضییع حقوق مردم می‌شود و ما بی‌شک به وظیفه خود که صیانت از حقوق شهروندان است عمل می‌کنیم. فلاح در ادامه با بیان این‌که در شش‌ماه دوم سال ۹۴ نظارت جدی‌تری بر نحوه پخت نان در سطح شهرستان صورت گرفته است، تصریح کرد: با توجه به گزارش‌های ارسالی از مرکز بهداشت شهرستان و ارسالی نتایج آزمایش‌های مربوط به نمونه‌گیری‌های انجام‌گرفته از نان تولیدی نانوایی‌های شهرستان و طرح موضوع در کارگروه آرد و نان، با شش واحد متخلف با عنوان تخلف استفاده از جوش شیرین برخورد گردید. رییس اداره صنعت، معدن و تجارت شهرستان اشکذر افزود: به‌همین منظور یک واحد با کسر ۵۰ درصد سهمیه، دو واحد با کسر ۲۰ درصد و سه واحد نانوایی نیز با کسر ۱۰ درصد سهمیه آرد به‌دلیل استفاده از جوش شیرین روبه‌رو شدند. فلاح همچنین از کسر سهمیه آرد یارانه‌ای، واحدهای متخلف معرفی‌شده از طرف واحد بهداشت محیط مرکز بهداشت شهرستان به تعزیرات حکومتی خبر داد و تأکید کرد: تکرار تخلف استفاده از جوش شیرین و دیگر مواد افزودنی غیرمجاز توسط یک واحد، مطمئناً با قطع کامل سهمیه آن واحد برای همیشه مواجه خواهد شد.

یزد



رئیس سازمان غذا و دارو:

استفاده از «جوهر قند» در نان خیانت است

رئیس سازمان غذا و دارو با بیان این که «جوهر قند» خطرناک و استفاده از آن در نان ممنوع‌المصرف است، استفاده از این ماده در نان را خیانت دانست و در عین حال توضیحاتی درباره کیفیت نان سنتی در کشور ارائه کرد.

دکتر رسول دیناروند در گفت‌وگو با ایسنا، درباره استفاده از جوش شیرین و جوهر قند در نان، با بیان این که متاسفانه استفاده از جوش شیرین در نان هنوز وجود دارد و این گونه نیست که کاملاً حذف شده باشد، گفت: بحث استفاده از جوهر قند در نان بسیار متفاوت است؛ زیرا این ماده بسیار خطرناک است و اصلاً با جوش شیرین یکسان نیست.

وی با بیان این که خطر جوش شیرین بسیار کمتر از جوهر قند است، تأکید کرد: جوهر قند بسیار خطرناک است، اما متاسفانه در برخی جاها استفاده از آن دیده شده است؛ این درحالیست که استفاده از جوهر قند اصلاً شبیه به جوش شیرین نیست. جوش شیرین به صورت وسیع و در همه نانوبی‌ها استفاده می‌شد که البته عوارض گوارشی دارد و وزارت بهداشت تلاش کرد که استفاده از آن حذف شود. هر چند هنوز جوش شیرین به طور کامل حذف نشده اما اکنون استفاده از آن به حداقل رسیده است.



دیناروند همچنین گفت: البته برنامه حذف جوش شیرین در حال اجراست و نانوبی‌ها باید از خمیرمایه استفاده کنند.

رئیس سازمان غذا و دارو با تأکید بر این که جوهر قند یک پدیده جدید و بسیار خطرناک بوده و اصلاً خوراکی نیست، گفت: عوارض جوهر قند ساده نبوده و مصرف آن ممنوع است. باید توجه کرد که جوش شیرین ممنوع‌المصرف نیست و مسمومیت ایجاد نمی‌کند، اما نباید در نانوبی‌ها استفاده شود و موارد مصرف آن در جاهای ضروری است؛ اما جوهر قند اصلاً نباید مصرف شود.

دیناروند ضمن ابراز تأسف نسبت به استفاده از جوهر قند در برخی جاها برای نرم و سفید شدن نان‌های نازک، مجدداً بر خطرناک و ممنوع‌المصرف بودن این ماده تأکید کرد و گفت: مواردی از استفاده از جوهر قند در برخی نانوبی‌ها گزارش شده اما وسعت آن اصلاً مانند جوش شیرین نیست و این دو ماده اصلاً با هم قابل مقایسه نیستند.

وی با بیان این که اگر کسی از جوهر قند استفاده کند، واقعا خیانت مرتکب شده است، گفت: البته معمولاً نانوبی‌هایی که مجوز دارند، کمتر این کار را انجام می‌دهند؛ اما گاهی کسانی که نان‌هایی شبیه به نان محلی که نازک و نرم است، عرضه می‌کنند، از این ماده استفاده می‌کنند. در این باره گاهی استفاده از جوهر قند دیده شده و توصیه ما به تمام کسانی که در تهیه و توزیع این نان‌ها هستند این است که واقعا مراقبت کنند که این کار انجام نشود.

دیناروند با بیان این که سازمان غذا و دارو نظارت مستقیمی بر نانوبی‌های سنتی و محلی ندارد، گفت: نظارت ما بر فعالیت نانوبی‌های صنعتی است. در حوزه نان‌های سنتی اداره بهداشت محیط وزارت بهداشت نظارت دارند و مرتباً هم از نظر محیط نانوبی کنترل‌های لازم را انجام می‌دهند و هم نمونه‌برداری می‌کنند که نمک از حد مجاز بالاتر نباشد یا در نانوبی‌ها از جوش شیرین یا جوهر قند استفاده نشود.

رئیس سازمان غذا و دارو در ادامه در ارزیابی کیفیت نان به عنوان قوت غالب مردم در کشور، اظهار کرد: فکر می‌کنیم نباید انتظار کیفیت درجه یک نان از شیوه پخت سنتی نان داشته باشیم. مردم ما باید بپذیرند که روش‌های تولید نان در دنیا عوض شده، کیفیت‌ها بالاتر رفته و در ایران هم سرمایه‌گذاری خوبی برای نان‌های با کیفیت انجام شده است.

وی افزود: در نانوبی‌های صنعتی، نان‌هایی درست می‌شوند که دورریز ندارد، کیفیت بالایی دارند و تمام مراحل علمی و فنی مورد نیاز برای پخت نان با کیفیت بالا در نانوبی‌های صنعتی رعایت می‌شود. بنابراین به نفع مردم است که از این نان‌ها استفاده کنند؛ چرا که در نانوبی سنتی شیوه‌های پخت شیوه‌های پخت مطلوبی نیست.

شرکت بازرگانی دولتی اعلام کرد

ابطال مجوز نانویان متخلف / استاندارد و بهداشت ناظر سلامت نان هستند



مدیرکل خرید داخلی و هماهنگی نظارت آرد و نان گفت: متولی و ناظر بر سلامت نان، سازمان استاندارد و وزارت بهداشت هستند که باید با نانویانی متخلف که از جوش شیرین یا جوهر قند در پخت نان استفاده کرده‌اند، برخورد کنند و طبق قانون مجوز نانویان متخلف باطل می‌شود.

سید مومن نیافر در گفت‌وگو با ایسنا، اظهار کرد: دانشگاه علوم پزشکی در هر استان به‌عنوان نماینده وزارت بهداشت و سازمان استاندارد متولی نظارت بر سلامت تولید نان است و با خبازی‌های متخلف که از جوش شیرین یا مواد دیگر استفاده کرده‌اند، باید برخورد کند.

وی افزود: براساس قانون، نان‌های سنتی باید از ترکیبی از آرد، آب و خمیرمایه استفاده کنند و هرگونه افزودنی دیگر غیرمجاز است و تخلف محسوب می‌شود. بر این اساس نانویانی هابی که از هرگونه افزودنی دیگر مانند جوش شیرین استفاده کنند مشمول ماده ۱۳ می‌شوند و ضمن برخورد با آن‌ها حتی می‌توان مجوز آن‌ها را باطل کرد.

نیافر اظهار کرد: شرکت بازرگانی دولتی ایران متولی نظارت بر وظایف خود است و وظیفه اصلی تعریف شده برای این شرکت تامین و تدارک گندم برای کارخانه‌های آرد و آرد برای خبازی‌هاست.

بر این اساس این شرکت نظارت خود را در این فرآیند از توزیع گندم تا رسیدن آرد به خبازی‌ها اعمال می‌کند.

مدیرکل خرید داخلی و هماهنگی نظارت آرد و نان شرکت بازرگانی دولتی گفت: پژوهشکده غله شرکت بازرگانی دولتی ایران نیز به‌عنوان دستگاه همکار در کنار سازمان استاندارد و وزارت بهداشت در تولید نان بر خبازی‌ها نظارت می‌کند و این شرکت در صورت مشاهده تخلف، آن را به وزارت بهداشت و سازمان استاندارد گزارش می‌کند.

مدیرکل آزمایشگاه‌های سازمان غذا و دارو هشدار داد:

سرطان در انتظار افرادی که نان جوهر قندی می‌خورند

مدیرکل آزمایشگاه‌های مرجع سازمان غذا و دارو، نسبت به مضرات استفاده از جوهر قند در پخت نان هشدار داد. به‌گزارش خبرگزاری مهر، دکتر حسین رستگار با بیان این‌که در برخی نانویانی ها با هدف مشتری پسند کردن نان و این‌که آن را سفیدتر، نرم تر و به اصطلاح ورآمده تر عرضه نمایند از جوهر قند یا بلانکت در پخت نان استفاده می‌کنند، تاکید کرد: استفاده از این ماده برای سلامت افراد به شدت مضر است.

وی اظهار داشت: جوهر قند پس از ورود به بدن می‌تواند موجبات تخریب پرزها و آنتی‌اکسیدان دستگاه گوارشی را فراهم آورد. رستگار افزود: در صورت مصرف این ماده، مصرف‌کننده دچار سوءهاضمه و زخم‌های گوارش می‌شود، علاوه بر آن در کنار عوامل دیگر امکان ابتلا به سرطان دستگاه گوارش نیز افزایش می‌یابد.

وی با اشاره به توسعه کارخانه‌های تولید نان‌های صنعتی به‌عنوان مراکز تحت نظارت سازمان غذا و دارو که دارای صلاحیت‌های ضابطه‌مند هستند، اعلام کرد: در راستای طرح بررسی نانویانی‌های کشور و سنجش میزان جوهر قند آن‌ها، تصمیمات نظارتی جدی‌تر اخذ شده است با اختیارات بیشتری که به‌دست می‌آوریم بتوانیم نظارت‌های دقیق‌تری بر آن‌ها داشته باشیم.

رستگار با تاکید بر این‌که همکاران ما در معاونت‌های بهداشتی با گواهی‌های سلامت که برای نانوایان صادر می‌کنند و نیز اقداماتی که اصناف مرتبط در زمینه‌های نظارتی انجام می‌دهند گام‌های مناسبی برداشته شده است، خاطر نشان کرد: از آن‌جا که نانویانی‌های سنتی از تعدد و حجم بالایی حتی در نقاط دور افتاده برخوردارند نیاز به نظارت‌ها به مراتب بیشتر است.

جهت معرفی محصولات خود در نشریه خمیرمایه ایران

با ما تماس بگیرید.

تلفن: ۸۸۶۸۳۹۰۹ تلفکس: ۸۸۶۸۳۷۴۵

نان با چاشنی زخم‌های گوارشی

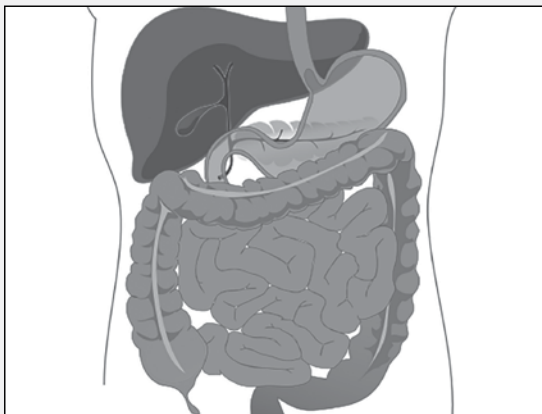
نان، همین نانی که قوت غالب ایرانیان است، مصرفش خطرناک شده! پس از ماجرای جوش شیرین که ممنوعیت استفاده از آن در نان، بارها اعلام شده، حالا نوبت به جوهر قند رسیده است!

جوهر قندی که بنا بر آن چه سازمان غذا و دارو اعلام کرده، منجر به تخریب پرزها و آنتی‌اکسیدان دستگاه گوارشی می‌شود و افراد را دچار سوءهاضمه، زخم‌های گوارشی و از همه این‌ها بالاتر، سرطان دستگاه گوارش می‌کند.

به گزارش اقتصاد آنلاین به نقل از شهروند، مدیرکل آزمایشگاه‌های مرجع سازمان غذا و دارو نسبت به این افزودنی‌های غیرمجاز، هشدار جدی داده است: «در برخی نانوائی‌ها با هدف مشتری‌پسند کردن نان، سفیدتر و نرم‌تر آن، از جوهر قند یا بلانکت استفاده می‌کنند.» به‌گفته این مسوول در سازمان غذا و دارو، جوهر قند به‌شدت برای سلامتی مضر است: «جوهر قند پس از ورود به بدن می‌تواند منجر به تخریب پرزها و آنتی‌اکسیدان دستگاه گوارشی شود، در صورت مصرف این ماده، مصرف‌کننده دچار سوءهاضمه، زخم‌های گوارش می‌شود، علاوه بر آن در کنار عوامل دیگر احتمال ابتلا به سرطان دستگاه گوارشی نیز افزایش می‌یابد.»

سازمان غذا و دارو برای جلوگیری از استفاده از این ماده در نان اقداماتی انجام داده که حسین رستگار به آن اشاره کرد: «در راستای طرح بررسی نانوائی‌های کشور و سنجش میزان جوهر قند آن‌ها، تصمیم‌های نظارتی جدی‌تری گرفته شده و امیدواریم با اختیارات بیشتری که به‌دست می‌آوریم، بتوانیم نظارت‌های دقیق‌تری بر آن‌ها داشته باشیم.» به‌گفته او در حال حاضر، کارخانه‌های تولید نان‌های صنعتی به‌عنوان مراکز تحت نظارت سازمان غذا و دارو، صلاحیت‌های ضابطه‌مند را دارند و می‌شود آن‌ها را از نظر استفاده از این افزودنی‌ها نظارت کرد. رستگار درباره فعالیت نانوائی‌های سنتی هم گفت: «از آن‌جا که نانوائی‌های سنتی از تعدد و حجم بالایی حتی در نقاط دورافتاده برخوردارند، نیاز به نظارت‌های بیشتری هم دارند.»

با این‌که سازمان غذا و دارو به‌عنوان یکی از معاونت‌های وزارت بهداشت، نسبت به افزوده شدن جوهر قند به نان هشدار می‌دهد،



اما نانواها زیربار این موضوع نمی‌روند. یکی از آن‌ها که بیش از ۵۵ سال سابقه فعالیت در صنف نانوائی را دارد در گفت‌وگویی تأکید می‌کند که جوهر قند دیگر در نان استفاده می‌شود و خود سازمان غذا و دارو هم آمار درستی از این تخلف‌ها ندارد: «یک زمانی در جلسه‌ای با مسوولان وزارت بهداشت، از آن‌ها خواستیم تا موردی از این تخلفات را مثال بزنند، اما اسمی از هیچ نانوائی نیاورند.»

او بر این موضوع تأکید دارد که جوهر قند در گذشته و برای نان‌های متری استفاده می‌شد: «در گذشته برای شل کردن خمیرنان، از جوهر قند استفاده می‌کردند، این هم تنها برای نان متری یا به اصطلاح نان فتوکبی بود، نوع پخت نان به شیوه‌ای بود که باید خمیر شل، وارد دستگاه می‌شد، تنها ماده‌ای که خمیر را شل می‌کرد، همین جوهر قند بود. این ماده تأثیری روی کیفیت نان نمی‌گذاشت و آن را مرغوب‌تر نمی‌کرد، همان موقع هم بررسی و معلوم شد که نزدیک به ۳۰ تا ۴۰

نانوائی در تهران از این ماده استفاده می‌کردند که جواز همه آن‌ها باطل شد، حالا دیگر کسی از این ماده در نان استفاده نمی‌کند.» به‌گفته او، در نان لواش و تافتون، بیش از سایر نان‌ها از جوش شیرین استفاده می‌شود.

بررسی‌های سازمان غذا و دارو نشان می‌دهد که برخی از نانوائی‌ها از این ماده استفاده می‌کنند، این موضوع را نانوائیان بپذیرند یا نپذیرند در نهایت مردمی که این نان‌ها، قوت غالب‌شان است و در وعده‌های غذایی روزانه‌شان از آن استفاده می‌کنند، متضرر می‌شوند. حالا در کنار مشکلات گوارشی و سوءهاضمه‌ای که با استفاده از این نان‌ها، برای افراد ایجاد می‌شود، مرتضی صفوی، متخصص تغذیه و دانشیار دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، به دیگر مضرات این ماده اشاره کرد. او گفت: «جوهر قند ماده‌ای شیمیایی و سفیدکننده است که در صنعت رنگرزی، عکاسی و بازیافت کاغذ استفاده می‌شود. این ماده، پودر سفیدی است که برای سفید کردن مواد، مصرف می‌شود. از سوی دیگر جوهر قند، مثل نیترات و نیتريت عمل می‌کند و باقی‌مانده سموم است.» به‌گفته او، این ماده در نان لواش و تافتون، بیشترین مصرف را دارد: «واقعاً باید یک سیستم نظارتی وجود داشته باشد و جلوی استفاده از این ماده را بگیرد، او ادامه داد: «در گذشته از این ماده برای سفیدتر کردن کله قند و تولید آبنبات سفید استفاده می‌شد، امروزه نمونه‌هایی که در آن از جوهر قند استفاده شده را در نان سنگکی سفید می‌بینیم، سفید شدن این نان به‌خاطر استفاده از جوهر قند است، این ماده مشکلات جدی برای سلامتی افراد ایجاد می‌کند.» صفوی این مشکلات را تشریح کرد و گفت: «این ماده آسیب جدی به معده افراد وارد می‌کند و می‌تواند عامل ابتلا به سرطان دستگاه گوارش و معده شود، از سوی دیگر، عوارض چشمی و پوستی هم همراه دارد، ورود این ماده به بدن، درست مانند وجود سم در غذاست، این ماده پرزهای داخل روده را که مواد غذایی را جذب می‌کنند، از بین می‌برد، سوءهاضمه ایجاد می‌کند و تنظیم انسولین را به هم می‌ریزد.»

به‌گفته او، استفاده از جوهر قند، موضوع جدیدی نیست، چندین سال است که بر سر آن بحث می‌شود: «جوهر قند منجر به ورآمدگی خمیرنان می‌شود، ماده آن هم به مانند جوش شیرین نیست که با یک آزمایش ساده در خود نانوائی، مشخص شود و حداقل ۴ روز زمان می‌برد تا وجود جوهر قند در خمیر آزمایش شده، معلوم شود.» صفوی، نان را قوت غالب ایرانیان اعلام کرد که با آغشته شدن این مواد مضرات آن بیشتر می‌شود: «هم جوش شیرین و هم جوهر قند، مواد مضر هستند که باید از خمیرنان حذف شوند. کودکان، سالمندان و زنان باردار گروهی هستند که بیش از همه از این مواد متضرر می‌شوند.»

لطفا دست از سر نمک بردارید

مسئولان وزارت بهداشت نسبت به تبعات و عوارض مصرف بی رویه مواد غذایی و خوراکی‌های با نمک هشدار می‌دهند. اما، ایرانی‌ها از نمکدان دست بر نمی‌دارند.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، هنگامی که در حال قدم زدن در پیاده‌روهای شهر، ویتترین مغازه‌ها و سوپر مارکت‌ها را نگاه می‌کنیم این مساله در ذهنمان خطور می‌کند که اکثر تنقلات و خوراکی‌های فرزندان و حتی بزرگسالان ما از نمک زیاد تهیه شده است و نکته جالب این جاست است که این مواد خوراکی باب میل همه قشرهای اجتماع است و به همین خاطر است که به دلیل رعایت نکردن در مصرف نمک کشورمان طبق آمار سازمان بهداشت جهانی سه برابر متوسط مردم دنیا مصرف‌کننده نمک است و این جای فکر دارد. وزارت بهداشت و درمان جدیداً در طرحی زمینه همه بیلبورد‌های اطراف برخی اتوبان‌های تهران را خریداری کرده است تا مواردی که بر روی آن تبلیغات می‌شوند از سلامت کافی مواد غذایی و به خصوص نمک به کار رفته در آن، برخوردار باشند و این یک جای امید برای ریشه‌کن کردن بیماری‌های ناشی از مصرف نمک است.

دکتر رسول دیناروند معاون وزیر بهداشت و رییس سازمان غذا و دارو، نسبت به مصرف غذاهای پرکالری در کشور هشدار داد و گفت: نگرانی ما بابت دسترسی مردم به غذا نیست، زیرا این مشکل تا حدود زیادی حل شده است. بلکه، ما نگران افراط در مصرف غذاهای پرکالری و آسیب رسان به سلامت هستیم.

حد استاندارد میزان مصرف نمک روزانه ۵ گرم است که متأسفانه طبق آمار وزارت بهداشت کشورمان این میزان در حدود روزانه ۱۵ گرم است و مردم کشورمان سه برابر استاندارد جهان نمک مصرف می‌کنند و ۹۹/۲ درصد مردم کل دنیا بیشتر از حد نیاز سدیم می‌خورند که این مقدار در کشورهای آسیای شرقی، آسیای مرکزی و اروپای شرقی بیشتر است.

دیناروند با اعلام این‌که میانگین کالری دریافتی ایرانی‌ها ۲۰ درصد بالاتر از میزان مطلوب است، افزود: سرانه مصرف نمک ایرانی‌ها ۳ برابر میانگین لازم است.

دکتر زهرا عبداللهی مدیر دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت، گفت: ۵۲ درصد علل مرگ و میرها ناشی از ۴ بیماری شایع سرطان‌ها، دیابت نوع ۲، بیماری‌های قلبی و عروقی و بیماری‌های مزمن تنفسی هستند که ریسک فاکتورهایی نظیر مصرف چربی زیاد، شیرینی و نمک زیاد و مصرف کم فیبر، میوه‌ها و سبزی‌ها علل اصلی آن است.

به گفته وی، علل اصلی ۵ بیماری از ۷ بیماری فشارخون، چربی و قند خون بالا، بیماری‌های ناشی از مواد دخانی، چاقی و کم‌تحرکی تغذیه ناسالم است. عبداللهی ادامه می‌دهد: در دنیا ثابت شده است که با تغذیه سالم می‌توان از ۸۰ درصد بیماری‌های قلبی و ۳۰ درصد سرطان‌ها پیشگیری کرد.



مظهری متخصص تغذیه با اشاره به رژیم غذایی کم نمک اظهار داشت: اکثر نمک مورد نیاز بدن در غذاهای روزمره که از آن‌ها مصرف می‌کنیم موجود است و امروزه به دلیل پیشرفت تکنولوژی و کم‌شدن تحرک بدنی، برای پیشگیری از چاقی باید رژیم غذایی را سرلوحه کار خود قرار دهیم که در اولین قدم این رژیم کم کردن مقدار نمک در غذا است.

وی ادامه داد: برای داشتن یک رژیم غذایی کم نمک باید ورزش منظم و روزانه را در برنامه‌های خود قرار بدهیم، چون این عرق کردن در هنگام ورزش و نرمش سبب می‌شود که چربی‌های بدن بسوزد و نمک اضافی روزانه بدن از طریق عرق، دفع شود.

مظهری با بیان این‌که در مصرف رژیم از نان تست استفاده نکنید، تصریح کرد: بعضی از نان‌های صنعتی حاوی مقدار زیادی سدیم و نمک است که این مقدار نمک را در بدن افزایش می‌دهد و چون در وعده صبحانه از گردو و غلات استفاده می‌شود به علت بالا بودن نمک غلات و حتی یکسری از مغزهای رژیم غذایی ما را دچار مشکل می‌کند.

وی گفت: از قدیم نمک را به عنوان قاتل سفید ذکر کردند و این ماده که باب میل افراد به‌ویژه در هنگام غذا خوردن است، در صورت مصرف زیاد آن باعث بروز بیماری‌های کلیوی، قلبی و فشارخون می‌شود.

سبکی متخصص تغذیه گفت: ایرانی‌ها تا جایی‌که می‌توانند باید هنگام طبخ غذاهای خود نمک را به حداقل برسانند و از رژیم‌های کم‌نمک پیروی کنند.

وی بیان کرد: سدیم در نمک طعام، جوش شیرین، بکینگ پودر گیاهی و مواد غذایی حیوانی به‌طور طبیعی وجود دارد و نمک برای مایعات و خون بدن انسان ماده ضروری است اما مصرف زیاد آن می‌تواند به کبد و عروقی آسیب وارد کند.

قوت غالب مردم ایران نان است که هر ۳۱۰ گرم نان سه گرم، هر ۶۰ گرم پنیر ۲ گرم، هر ۱۰۰ گرم چیپس ۲/۷ گرم، یک برش پیتزا ۴ گرم، ۱۰ دانه زیتون یک گرم و ۳ برش کالباس ۴/۵ گرم نمک دارد. نمک هم موجب افزایش سدیم بدن و فشار خون شده و هم به دلیل دفع ادراری کلسیم موجب یوکی استخوان می‌شود. نمک مصرفی باید در دار بوده و مجوز وزارت بهداشت داشته باشد.

راه تشخیص جوهر قند در نان

جوهر قند یک ترکیب گوگردی است که به مراتب از جوش شیرین قوی تر و می تواند مضرتر باشد. محمد حسین عزیزی متخصص صنایع غذایی و رییس انجمن صنایع غذایی در گفت و گو با باشگاه خبرنگاران جوان با اشاره به مضر بودن جوهر قند بر سلامتی بدن گفت: جوهر قند ماده شیمیایی است که به دلیل استفاده از آن در قندسازی به نام جوهر قند معروف است و برای بی رنگ شدن شربت قند مورد استفاده قرار گرفته است. وی ادامه داد: این ماده شیمیایی بافت گلوتن (پروتیین آرد گندم) را شل نموده و باعث می شود که پهن کردن خمیر نان آسان شده و نان بدون لبه و سفید تر شود. دکتر عزیزی ادامه داد: استفاده از این ماده شیمیایی که به مراتب نسبت به موادی همچون جوش شیرین قوی تر و مضرتر است به تازگی در نانوائی ها مرسوم شده است به خصوص در پخت نان هایی مانند نان لواش بیشتر استفاده می شود. این متخصص غذایی در تشریح مشخصه تشخیص جوهر قند گفت: از آن جایی که جوهر قند یک ترکیب گوگردی است، چنان چه بیش از حد در نان استفاده شود، نان بوی گوگرد خواهد گرفت و از این طریق می توان آن را در نان تشخیص داد که البته سازمان غذا و دارو نیز نان های نانوائی ها را نمونه گیری و بررسی کرده و در صورت مشخص شدن وجود جوهر قند در نان، نانوا جریمه زیادی خواهد شد.



به گزارش ایسنا، شرکت فراورده های لبنی کاله آمل از محصول جدید خود با عنوان نان تست بدون گلوتن سلینو رونمایی کرد.

این غذا دارو در سالن تولید نان سلینوی کاله در محیطی ایزوله پخت می شود و مناسب برای مردم عادی و بیمارانی است که به پروتیین موجود در گندم نان حساسیت دارند.

نان سفید فاقد گلوتن از نشاسته سیب زمینی تولید می شود و مصارف دارویی دارد همچنین مناسب برای افرادی است که پس از مصرف پروتیین موجود نان گندم دچار نفخ یا پرخاشگری و سوزش معده می شوند.

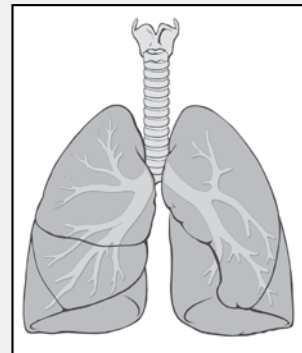
**عرضه
نان
بدون
گلوتن**

غذاهای فیبری مشکلات ریوی را هم کم می کند

مهر نوشت: تحقیقی جدید ارتباط بین مصرف مقادیر مناسب فیبر را با کاهش خطر بروز بیماری ریه نشان می دهد.

مواد غذایی غنی از فیبر به خاطر کاهش قند خون، کاهش کلسترول، پیشگیری از یبوست و حتی پیشگیری از ابتلا به سرطان روده معروف هستند. حال در مطالعه ای جدید، فواید این گونه مواد خوراکی برای ریه ها هم به اثبات رسیده است.

محققان با بررسی داده های به دست آمده از نظرسنجی های انجام شده، افراد را از لحاظ مصرف فیبر دسته بندی نمودند. آن ها دریافتند از بین افرادی که جز یک چهارم بالایی بیشترین مصرف فیبر قرار داشتند، ۶۸/۳ درصد دارای عملکرد عادی ریه بودند در حالی که در مقایسه با یک چهارم تحتانی، این رقم ۵۰/۱ درصد بود. همچنین در بین یک چهارم فوقانی، ۱۴/۸ درصد مبتلا به انسداد مجاری تنفسی بودند در حالی که در یک چهارم تحتانی، ۲۹/۸ درصد مبتلا به این مشکل بودند. در دو تست تنفسی انجام شده هم، افرادی که بیشترین مصرف فیبر را داشتند به شکل



قابل توجهی بهتر از افراد دارای مصرف فیبر کمتر عمل می کردند. افراد گروه فوقانی در مقایسه با یک چهارم تحتانی، ظرفیت ریه بیشتری داشتند و در مدت یک ثانیه، هوای بیشتری را استنشاق می کردند.

به گفته محققان، بیماری ریه مشکل مهمی در مسایل سلامت به شمار می آید. به جز ترک سیگار، راه کارهای پیشگیرانه بسیار کمی در این زمینه شناسایی شده است. افزایش مصرف فیبر می تواند راهکاری موثر و عملی برای افرادی باشد که مبتلا به بیماری ریه هستند.

حاشیه‌های آزادپزی نان.....

فروش آردهای یارانه‌ای به نانوايي‌هاي آزادپز!



رئيس اتحاديه نان‌هاي فانتزي (حجيم و نيمه‌حجيم) ضمن انتقاد از نحوه ادامه طرح آزادسازي نانوايي‌ها اظهار کرد: به دليل رقابت ناسالمني که در اين زمينه شکل گرفته، نانوايي‌هاي آزادپز شده در حال تعطيلي هستند و شاهديم برخي نانوايي‌هاي دولتي، آردهاي يارانه‌اي خود را به قيمت بالايي به نانوايي‌هاي آزادپز شده مي‌فروشند. محمدجواد کرمي در گفت‌وگو با ايسنا، گفت: قرار بود دولت حدود شش ماه بعد از اجرائ فاز اول آزادسازي نان در گام‌هاي بعدي اقدامات لازم را براي آزادسازي بقيه نانويان انجام دهد ولي بعد از آزادپز شدن ۲۰ درصد از نانويان اين موضوع متوقف شد و اين در حالي است که نانوايي‌هاي آزادپز شده به دليل وجود فضاي ناعادلانه در حال تعطيلي هستند. وي تاکيد کرد: بايد همه نانوايي‌ها آزادپز شوند يا ۲۰ درصدی که آزادپز شدند و حدود ۷۰۰۰ واحد صنفی را شامل می‌شوند، دوباره به روال قبلی برگردند. کرمي با بيان اين که يارانه نان مستقيما مي‌تواند به مردم داده شود يا در بخش‌هاي درماني يا ديگر بخش‌ها هزينه شود، افزود: آزادسازي نان از يکم بهمن‌ماه سال گذشته آغاز و يک ماه بعد از آن يعني از اول اسفندماه سهميه آرد دولتي نان‌هاي حجيم حذف شد و هر واحد توليدي آناليز قيمت خود را مشخص کرد و براساس فاکتورهايي که در نظر داشت قيمت نان را تعيين کرد.

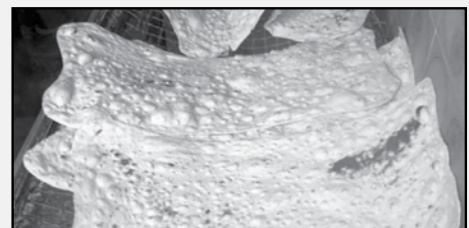
رئيس اتحاديه نان‌هاي فانتزي ادامه داد: همه اين اتفاقات در حالي است که دولت اعلام کرده بود بايد ۲۰ درصد از توليدکنندگان نان که شامل سنتي و صنعتي هستند آزادپز شوند ولي مسوولان اجرائي فقط هشت درصد از نانوايي‌هاي سنتي را آزادپز کردند و ۱۲ درصد بقيه شامل نانوايي‌هاي صنعتي بود. وي اضافه کرد: اين در حالي است که تعداد واحدهاي نان صنعتي ۱۲ درصد کل نانوايي‌هاي کشور را تشکيل مي‌دهد و با اين اقدام کل نانوايي‌هاي صنعتي به يک‌باره آزادپز شدند؛ بنا بر اين تناسب و عدالت در اين زمينه رعايت نشده است. کرمي در عين حال بيان کرد: البته واحدهاي ما اين تصميم را پذيرفتند ولي از آن زمان تاکنون اقدام ديگري در اين زمينه صورت نگرفته است و همين موضوع چالش‌هاي زيادي را به‌ويژه براي هشت درصد نانوايي‌هاي سنتي به وجود آورده است، چون مردم به دنبال دولتي‌پزها مي‌روند و رقابت ناسالمني در اين زمينه ايجاد شده است. رئيس اتحاديه نان‌هاي فانتزي تصريح کرد: آزادسازي تنها راه نجات اين صنعت است و مي‌تواند به بحث رقابت سالم و كيفيت مناسب نان بيانجامد.

استفاده نانويان از ماده سمی پراي سفيد نشان دادن نان

برخي از نانوايي‌ها براي سفيد نشان دادن نان از اين ماده سمی استفاده مي‌کنند و توصيه ما به مصرف‌کنندگان اين است از خريد اين گونه نان‌ها خودداري کنند. مديرعامل انجمن حمايت از مصرف‌کنندگان در گفت‌وگو با ايلنا نسبت به مصرف جوهر قند در نانوايي‌ها هشدار داد. مسيح انصاري گفت: متاسفانه مصرف جوهر قند در نانوايي‌ها به‌خصوص نانوايي‌هاي سنتي پز در حال افزايش است و هر روز بر ميزان آن افزوده مي‌شود. وي افزود: برخي از نانوايي‌ها براي سفيد نشان دادن نان از اين ماده سمی استفاده مي‌کنند و توصيه ما به مصرف‌کنندگان اين است از خريد اينگونه نان‌ها خودداري کنند. هرچه نان قهوه‌اي تر باشد نشانه اين است که از سبوس بيشتری استفاده شده و مرغوبيت نان بالا است.

مديرعامل انجمن حمايت از مصرف‌کنندگان تصريح کرد: سال‌هاي قبل از جوش‌شيرين در نان استفاده مي‌شد با اين که اين ماده نسبت به جوهر قند خطر کمتری داشت اما استفاده از آن ممنوع شد اما جوهر قند يک ماده سمی و خطرناک است و برخي از تحقيقات نشان داده که اين ماده سرطان‌زا نيز است به طوري که ديناروند رئيس سازمان غذا و دارو اعلام کرده استفاده از اين ماده خيانت است.

انصاري ادامه داد: انتظار ما از دستگاه نظارتي اين است که نظارت بيشتری بر اين امر داشته باشند و با متخلفان به شدت برخورد کنند زيرا سلامت مردم را به‌طور مستقيم به خطر مي‌اندازد.



هشدار ریسی دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت:

سن ابتلا به فشار خون در ایرانی‌ها کاهش یافت



ریسی دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت با بیان این که ۸۸ درصد مردم کشور تغذیه ناسالم دارند، نسبت به عوارض جدی ناشی از الگوی غذایی نادرست هشدار داد.

به گزارش ایسنا، دکتر زهرا عبداللهی در همایش تغذیه سالم که در وزارت بهداشت برگزار شد درباره تاثیر تغذیه پیشگیرانه در کاهش بروز انواع بیماری‌ها گفت: در دنیا ثابت شده است که با تغذیه پیشگیرانه ۸۰ درصد بیماری‌های قلبی و ۳۰ درصد سرطان‌ها کاهش پیدا می‌کند. ۴۴ درصد تمام موارد مرگ و میر در دنیا در سنین قبل از ۷۰ سالگی به دلیل ابتلا به بیماری‌های غیرواگیر است که مرتبط با تغذیه هستند. از ۷۰ سالگی به بعد نیز ۴۸ درصد این مرگ و میرها به علت ابتلا به بیماری‌های غیرواگیر است.

وی افزود: سرطان، دیابت نوع دو، بیماری‌های قلبی-عروقی و

همچنین بیماری‌های مزمن تنفسی ۵۲ درصد علت مرگ و میر را شامل می‌شوند. ۸۸ درصد مردم در کشور تغذیه ناسالم دارند؛ یعنی روزانه کمتر از پنج واحد سبزی و میوه مصرف می‌کنند. کلسترول، چاقی، فشار خون و اختلالات قند خون هم در کشور شایع است. از هفت عامل خطر، پنج مورد به الگوی نادرست تغذیه بازمی‌گردد.

عبداللهی با بیان این که مصرف قند، شکر و روغن در ایران بسیار بیشتر از مقدار توصیه شده آن در سید مطلوب غذایی است، ادامه داد: مصرف سبزی، میوه و لبنیات که عامل پیشگیری از بیماری‌های غیرواگیر هستند از مقدار توصیه شده آن کمتر است. این الگوی مصرف شیوع اضافه وزن و چاقی را در کشور به شدت بالا برده است. ۵۰ درصد جوانان گروه سنی ۲۵ تا ۳۵ سال نیز دچار اضافه وزن و چاقی هستند. ۲۳ درصد آن‌ها چربی خون بالا دارند. در گروه سنی ۴۵ تا ۵۵ سال نیز ۷۱/۷ درصد زنان و ۵۵ درصد مردان دچار اضافه وزن هستند.

ریسی دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت با اشاره به تاثیر فشار خون بالا در ابتلا به بیماری‌های قلبی و عروقی، آن را مهم‌ترین علت مرگ و میر دانست و افزود: شیوع فشار خون در جمعیت ۱۵ تا ۶۵ سال ۱۹ درصد است. ۴۸ درصد افراد ۴۵ تا ۶۵ ساله نیز مبتلا به فشار خون هستند.

وی با تاکید بر این که سن ابتلا به فشار خون در کشور پایین آمده است، ادامه داد: ما در کشور دو برابر میانگین توصیه شده جهانی نمک مصرف می‌کنیم. سنین بالای ۵۰ سال باید کمتر از سه گرم در روز نمک مصرف کنند و افراد زیر ۵۰ سال کمتر از پنج گرم. عبداللهی با بیان این که نان در ایران مهم‌ترین منبع نمک دریافتی است، ادامه داد: از نان مصرفی روزانه سه گرم نمک به دست می‌آید. ۶۰ گرم پنیر نیز ۲ گرم نمک دارد. تمام مواد غذایی ما که شامل دسرها، سس‌ها، سوپ آماده، چیپس و پفک، پیتزا، زیتون و سوسیس و کالباس و ... هستند به‌طور پنهان در خود نمک دارند. عبداللهی تعادل و تنوع و تناسب در مصرف مواد غذایی، حفظ و کنترل وزن مطلوب، ۳۰ دقیقه پیاده‌روی تند روزانه، افزایش فیبر دریافتی، مصرف نان، سبزی و حبوبات، مصرف روزانه دو تا سه واحد شیر و ماست و پنیر کم چربی، کاهش مصرف چربی و روغن، حذف روغن جامد و نیمه جامد، استفاده بیشتر از گوشت سفید به جای قرمز و محدود کردن سوسیس و کالباس که خطر سرطان‌زایی دارند را به‌عنوان رهنمودهای غذایی ایران عنوان کرد.

تمامی نان‌های کشور برای سلامتی مضرند!

ریسی مرکز تحقیقات سرطان گفت: تعطیلی مدارس از غیرکارشناسی‌ترین طرح‌ها برای کنترل آلودگی هواست و باید با نگاه فنی و کارشناسانه به این مشکل نگاه شود. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، محمد اسماعیل اکبری ریسی مرکز تحقیقات سرطان گفت: در ایران نان بی‌ضرر نداریم چرا که جوش‌شیرین و نمک‌ها در تمام نانوائی‌ها استفاده می‌شود که یک ساختار قدرتمند پشت‌داستان استفاده از این افزودنی‌هاست.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان: اکبری ریسی مرکز تحقیقات سرطان در نشست خبری پیشگیری از سرطان با بیان این که نان مصرفی از نظر مقدار نمک در



سطح غیر متعارفی قرار دارد، گفت: مصرف نرمال جهانی نمک ۳ گرم بوده در حالی که در ایران سرانه مصرف نمک ۱۵ گرم است. علاوه بر آن جوش‌شیرین مصرفی هم خطر ابتلا به سرطان را بالا می‌برد.

مخمر و نقش آن در بهبود ارزش غذایی نان



مریم شمعی ریز

مدیر کنترل کیفیت شرکت خمیرمایه رضوی

مقدمه

هزاران سال است که انسان از مخمر برای تولید غذا استفاده می‌کند، خصوصاً از گونه خاص ساکارومایسس سرویزیه که کاربرد زیادی در تولید نان دارد. اولین یافته‌های بشر در رابطه با مخمر در مناطق **Caucasian** و **Mesopotamian** یافت شد که تاریخ آن به ۷۰۰۰ سال قبل از میلاد بازمی‌گردد. با این وجود تا سال ۱۸۴۵ زمانی که لویی پاستور کشف کرد که مخمر یک میکروارگانیسم بوده که قادر به تخمیر قند و تولید CO_2 و اتانول می‌باشد، کسی از آن اطلاعی نداشت و کارهای گزارش شده از باستانیان در تاریخ، حاکی از حضور طبیعی یک قارچ تک یاخته است که به‌طور طبیعی و تجربی شروع به تخمیر قند می‌کند. با رشد صنعت و افزایش کارخانه‌های تولیدکننده فرآورده‌های تخمیری، نیاز به مخمر به شدت افزایش یافت. در پایان قرن ۱۹م افزودن توده زیستی مخمر برای تولید نان شروع و به‌سرعت متداول گردید. در دهه ۱۹۶۰ تولید توده زیستی مخمر با تکنولوژی درآمیخت و منجر به تولید مقدار زیادی خمیرمایه خشک فعال گردید که استفاده از آن در کشورهای اروپایی به سرعت گسترش یافت. امروزه صنعت‌های مدرن نیازمند مقدار زیادی مخمرهای منتخبی هستند که تولید مثل آن‌ها سریع و با کیفیت بوده و مراحل تخمیری را کامل طی می‌کنند.

مشخصات مخمرها

مخمرها موجودات ریزو کوچکی هستند که در گروه قارچ‌ها طبقه‌بندی می‌شوند. طول سلول آن ۷-۱۲ و قطر آن ۲-۸ میکرومتر می‌باشد و شکل آن بیضی شکل یا تخم مرغی شکل است. به دلیل اندازه بسیار کم، حدود هفت میلیارد از آن‌ها برابر یک گرم مخمر فشرده (بیست میلیارد در یک گرم خشک) وزن دارد.

سلول مخمر به روش جوانه‌زنی تکثیر می‌یابد. این جوانه‌زنی از سلول مادر شروع شده و تا جدا شدن این سلول که سلول دختر نامیده می‌شود، ادامه می‌یابد. هر سلول مخمر به‌طور متوسط در حدود ۱۲ تا ۱۵ دفعه می‌تواند جوانه زده و تکثیر یابد. بعد از این تعداد جوانه زنی، قدرت تولید مثل در سلول مادر به شدت کاهش می‌یابد. در فرآیند تولید تجاری، مخمر تحت مراقبت و کنترل شدید شرایط فیزیکی و شیمیایی بر روی محیط

قندی مثلاً ترکیبی از ملاس چغندر قند و نیشکر رشد و تکثیر می‌یابد. تحت شرایط رشد ایده‌آل، مخمر می‌تواند هر دو تا سه ساعت یک‌بار سیکل جوانه‌زنی را به‌طور کامل طی کند.

ارزش غذایی خمیرمایه

خمیرمایه منبع بسیار غنی از ویتامین‌های گروه ب و برخی دیگر از ویتامین‌ها مانند بیوتین، کولین، اسید فولیک، اینوسیتول، تیامین، نیاسین، پنتوتنیک اسید، پیروکسین و کولبالامین، این گروه از ویتامین‌ها می‌توانند در درمان بسیاری از بیماری‌ها مفید بوده و تجویز شوند از جمله دیابت، افسردگی، ریزش مو، استرس و تصلب شرایین. خمیرمایه منبع بسیاری از عناصر معدنی و غیر معدنی مورد نیاز بدن مثل سدیم، منیزیم، کلسیم، پتاسیم، آهن، روی، مس، کبالت، منگنز، گوگرد و فسفات و نیترژن می‌باشد.



از طرف دیگر با توجه به تولید اسید لاکتیک و افزایش فعالیت آنزیم آمیلاز، نشاسته که برگشتن حالت کریستالی آن عامل اصلی بیاتی است، تجزیه و از دکسترین‌هایی با وزن مولکولی کم ایجاد می‌شود. این موضوع خود می‌تواند در کاهش بیاتی نان موثر باشند.

تأثیر تخمیر در کاهش فسادهای میکروبی نان

نان و سایر محصولات نانوائی مستعد فساد به‌وسیله کپک‌ها و با شدت کمتر، باکتری‌ها و مخمر می‌باشند. هر سه گروه میکروبی نامبرده را می‌توان با بالا بودن سطح استاندارد تولید و بهداشت در نانوائی‌ها کنترل نمود. اما ممکن است باز نان توسط میکروارگانیزم‌های مختلف آلوده شود. میکروارگانیزم‌هایی که در چنین شرایطی دیده می‌شوند غالباً کپک‌ها یا با سیلوس‌ها هستند که باعث نخی شدن یا فساد چسبناک می‌گردند. اسید استیک تولید شده در فرایند تخمیر به‌عنوان ماده نگهدارنده در نان محسوب می‌شود. همچنین اسید استیک اثر توکسینی شدید روی اسپریلوس نیجر دارد و خاصیت ضد میکروبی آن به فرم یونیزه نشده آن مربوط می‌شود.

عدم آشنایی صنف نانوائان کشور به ویژگی و مزایای استفاده از خمیرمایه به‌خصوص خمیرمایه تر موجب گردید مصرف وسیع جوش شیرین در کشور رواج یابد که در ذیل به برخی از مضرات آن اشاره می‌شود:

۱- مصرف بی‌کربنات سدیم موجب تصاعد گاز CO_2 و پف کردن خمیر می‌شود، بدون آن که تخمیری صورت گرفته باشد. از نظر ظاهر، خمیر شکل ورآمده به‌خود می‌گیرد در حالی که فینات‌ها باقی‌مانده‌اند و عملیات تخمیر واقعی صورت نگرفته است، علاوه بر این جوش شیرین باقی‌مانده عوارض گوارشی برای مصرف‌کننده به بار می‌آورد یعنی pH معده که با اسید کلریدر یک مترشحه توسط سلول‌های جدار معده اسیدی و در حدود ۳-۴ است با این جوش شیرین قلیایی می‌شود و در جذب و هضم غذا اختلال به‌وجود می‌آورد. تغییرات یون هیدروژن سبب



بروز تغییراتی در سرعت واکنش‌های بدن شده و پاره‌ای را مهار و بعضی را تشدید می‌نماید. از این رو تنظیم غلظت الکترولیت‌ها و یون هیدروژن که از مهم‌ترین وظایف بدن است دچار اختلال می‌شود.

۲- مصرف توام جوش شیرین و خمیرمایه تر که بعضی نانوایان

تعریف تخمیر

عمل تخمیر مجموعه فعالیت‌های زیستی است که در ادامه عمل گلیکولیز انجام می‌شود و در آن ترکیبات آلی با مولکول‌های بزرگ به ترکیباتی با مولکول‌های کوچک‌تر و ساده‌تر تجزیه (کانابولیس) می‌شوند. انجام فرایند تخمیر توسط میکروارگانیزم‌ها معمولاً همراه با تولید حباب و گرما است. در اثر تکثیر و فعالیت حیاتی این مخمرها دو گونه آنزیم به‌وجود می‌آید: ۱- آنورناز که قند نشاسته را به فروکتوز و گلوکز تبدیل می‌کند. ۲- آمیلاز آنزیمی است که قند را در مجاورت اکسیژن به آب و گاز کربنیک تبدیل می‌کند و در نتیجه حباب‌های ریز گاز باعث زیاد شدن حجم خمیر شده و ظاهر لانه زنبوری به خمیر می‌دهد. با توجه به این که ۸۰ درصد پروتئین دانه گندم، گلوتن است، گاز CO_2 در لابه‌لای ساختمان سه بعدی گلوتن جای گرفته و بدین سبب موجب بهبود ساختمان و ترکیب خمیر به‌وسیله اثر کشسانی که ناشی از انبساط خمیر در اثر تولید گاز است، می‌شود و خمیر پوک می‌گردد. اتانول تولید شده نیز، در هنگام پخت تبخیر شده و یکی از عوامل اسفنجی شدن نان است. خمیرمایه به‌علت شکستن زنجیره‌های بلند نشاسته، هضم نان را برای دستگاه گوارش آسان می‌کند.

نقش مخمر در سلامتی چیست؟

استفاده از خمیرمایه و تخمیر صحیح نان ارزش مهمی در حذف فینات و جذب فلزات دو ظرفیتی خواهد داشت. در پوسته گندم اسیدی وجود دارد به‌نام اسید فیتیک که با مواد معدنی مثل آهن و کلسیم ترکیب می‌شوند و آن‌ها را غیر محلول در آب و در نتیجه غیرقابل جذب برای انسان می‌کند اما این اسید به‌وسیله آنزیم فیتاز که بر اثر تخمیر به‌وجود می‌آید از بین می‌رود و این مواد قابل جذب برای انسان باقی می‌مانند. با توجه به این که ۹۰ درصد خانوارهای کشور دچار کمبود دریافت کلسیم و ۷۰ درصد دچار کمبود دریافت آهن هستند لذا با مصرف مخمر و کاهش مقدار اسید فیتیک در نان (نزدیک به صفر)، جذب آهن در بدن تا حدود پنج برابر افزایش خواهد یافت.

علاوه بر این وقتی که اسید فیتیک شکسته شد اینوزیتول تولید می‌شود اینوزیتول در کاهش افسردگی و استرس نقش به‌سزایی دارد، ویتامینی ضروری برای رشد مو می‌باشد، برای ادامه حیات و رشد و نمو استخوان جدید ضروری است، از تصلب شریانی ممانعت می‌کند، در متابولیسم چربی و کلسترول نقش داشته و موجب حذف چربی‌ها از کبد می‌شود و به‌عنوان یک عامل آرامش بخش نیز شناخته می‌شود. علاوه بر آن به‌دلایل ایجاد لاکتیک اسید و استیک اسید، طعم و بوی خمیر هم کمی ترش می‌شود. همچنین فعالیت مخمرهای مذکور باعث تشکیل مواد آروماتیک می‌شود و طعم و مزه نان بهبود می‌یابد و نیز به‌واسطه ایجاد اسیدهای آلی، سبب تجزیه مواد غیر قابل هضم مانند سلولز می‌شود.

اثر تخمیر بر کاهش بیاتی نان

بیاتی یکی از مهم‌ترین ویژگی‌هایی است که بر قابلیت مصرف و پذیرش محصول تأثیر می‌گذارد این پدیده بسیاری از ویژگی‌های نان را تغییر می‌دهد. تعدادی از باکتری‌های لاکتیکی با تولید پلی‌ساکارید خارج سلولی از قبیل (دکستران، گلوکان، گرانانتان، فروکتان و لوان) جذب آب را افزایش می‌دهند و از انتقال رطوبت مغز نان به سمت پوسته جلوگیری می‌کنند این ترکیبات اثر قابل توجهی بر روی حجم و زمان ماندگاری نان دارد.

نمک و شکر اضافه شود. در این صورت از قدرت تولید گاز توسط مخمر کاسته می‌شود.

مخمر در انواع مختلف از جمله مخمر خشک فعال، مخمر تازه و مخمر خشک فعال فوری وجود دارد. در اقصی نقاط جهان نانوهای با تجربه و حرفه‌ای اغلب ترجیح می‌دهند از مخمر تر به سبب قدرت تولید گاز بیشتر، به دلیل نداشتن فرآیند خشک‌سازی و کاهش تعداد سلول‌های مرده، استفاده کنند. خمیرمایه تر به لحاظ ظاهری و کیفیتی می‌بایستی دارای مشخصات زیر باشد:

۱- معمولاً به شکل قالبی، خرد شده و به رنگ کرم روشن است.

۲- خمیرمایه تر باید دارای بوی ویژه خمیر خوب نانواپی باشد.

۳- خمیرمایه تر باید بدون کپک زدگی و علائم فساد یا تجزیه بوده و لزج نباشد.

۴- خمیرمایه تر باید عاری از مواد خارجی باشد.

۵- خمیرمایه تر باید شکننده بوده و در اثر خم کردن بشکند.

۶- مقدار ماده خشک: ۲۵ تا ۳۵ درصد

۷- میزان اسیدیته (پی‌اچ): ۴/۵ تا ۶/۵

۸- کربوهیدرات: ۳۰ تا ۳۵ درصد بر مبنای وزن ماده خشک

۹- پروتئین: ۴۰ تا ۴۸ درصد بر مبنای وزن ماده خشک

۱۰- فسفات: ۲/۰ تا ۲/۵ درصد بر مبنای وزن ماده خشک

۱۱- خاکستر: 2 ± 6 درصد بر مبنای وزن ماده خشک

امید است که با حذف جوش شیرین، این ماده شیمیایی مضر و استفاده از خمیرمایه به خصوص خمیرمایه تر که یک محصول طبیعی بدون هیچ فرآیند اضافی و تولید شده از نژاد مخصوص با قابلیت‌ها و مزایای بیشتر (غنی از پروتئین، آهن و انواع ویتامین‌های گروه ب) می‌باشد، گامی بزرگ در صنعت نان کشور در جهت بهبود کیفیت نان برداشته شود.

نسبت به آن اقدام می‌نمایند عملاً اتلاف هزینه و شکست فرایند تخمیر می‌باشد. علاوه بر این کربنات سدیم باقی‌مانده در نان سبب تیرگی نان و بوی نامطبوع آن می‌شود.

۳- وجود یون سدیم با مصرف جوش شیرین افزایش می‌یابد که مغایر توصیه‌های بهداشتی است و امکان ابتلا به فشار خون بالا را افزایش می‌دهد.

۴- جذب فلزات دو ظرفیتی مانند کلسیم، آهن و روی که از عناصر ضروری به‌شمار می‌آیند و در قسمت ابتدایی روده‌ها جذب می‌شوند با تغییر pH و وجود فیتات‌ها، کمتر و یا اصلاً جذب نمی‌شوند. کمبود ذخایر این دو عنصر باعث نرمی و پوکی استخوان و افزایش فساد دندان‌ها می‌شود.

۵- استفاده از جوش شیرین سبب می‌شود تخمیر بیولوژیک در خمیر صورت نگیرد و فیتات‌های موجود در خمیر باقی‌مانده موجب می‌شود آهن و کلسیم موجود در نان و همچنین غذایی که با این نوع نان خورده می‌شود، جذب نشود. نتیجه استفاده از این نان‌ها کمبود کلسیم و کم‌خونی است که خود عوارض دیگری را مانند خستگی، بی‌حوصلگی، کاهش تمرکز خصوصاً برای محصلین به وجود می‌آورد که توانایی آن‌ها را در یادگیری کم می‌کند. در زنان باردار و کودکان نیز کم‌خونی عوارض زیادی از جمله کاهش رشد جسمی جنین و کودک را باعث می‌شود و کم‌خونی شدید ممکن است زایمان را با خطر مرگ مادر روبه‌رو کند.

شرایط مصرف خمیر مایه:

مناسب‌ترین درجه حرارت برای تخمیر در طی مراحل تهیه بین ۳۰-۲۵/۵ درجه سانتی‌گراد می‌باشد. این درجه حرارت باعث می‌شود که مخمر در مرحله تخمیر نهایی تهیه نان حداکثر گاز را تولید نماید. در طول تهیه خمیر، مخمر می‌تواند به آرد اضافه شود اما نمی‌بایست مستقیماً به مواد خشک دیگر نظیر





تهران - خیابان شهید دستگردی - بلاک ۲۷۳ - طبقه همکف - واحد شرقی

۸۸۸۸۰۷۵۴



مشهد - بلوار خیام - خیابان خیام ۲۳ - بلاک ۲۰۹

۰۵۱ - ۳۷۶۳۱۲۲۳ - ۷



اهواز - کیلومتر ۲۵ جاده آبادان - کشت و صنعت دعبیل خزاعی

۰۶۱ - ۳۳۱۳۱۳۱۱



شرکت خمیرمایه خوزستان

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

۸۸۷۷۵۴۳۷



Razavi Yeast CO

مشهد - کوه سنگی ۱۷ - شرکت رایان قدس رضوی

۰۵۱ - ۴۶۱۲۶۶۲۲



غلات، نان و فرآورده های آردی

Conference on Science & Technology of
Cereals, Bread & Flour Products

مشهد، ۲۳ و ۲۴ شهریورماه ۱۳۹۵
August 23-24, 2016, Mashhad, IRAN



برگزارکننده



موسسه ملی علم و فناوری

فرمانروای

حاجیان علمی



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری



سازمان ملی غذا و دارو



سازمان ملی استاندارد



سازمان ملی کنترل کیفیت مواد غذایی



سازمان ملی تحقیقات و فناوری مواد غذایی



سازمان ملی کنترل کیفیت مواد غذایی



سازمان ملی کنترل کیفیت مواد غذایی



سازمان ملی کنترل کیفیت مواد غذایی



سازمان ملی کنترل کیفیت مواد غذایی



سازمان ملی کنترل کیفیت مواد غذایی



سازمان ملی کنترل کیفیت مواد غذایی



سازمان ملی کنترل کیفیت مواد غذایی



سازمان ملی کنترل کیفیت مواد غذایی



سازمان ملی کنترل کیفیت مواد غذایی



سازمان ملی کنترل کیفیت مواد غذایی



سازمان ملی کنترل کیفیت مواد غذایی



سازمان ملی کنترل کیفیت مواد غذایی



سازمان ملی کنترل کیفیت مواد غذایی

سرفصل های علمی

تکنولوژی غلات

- نانهای حجیم و نیمه حجیم
- کلوچه
- نان های بخارپز
- شیرینی
- نانهای سنتی
- بیسکویت
- پاستا
- اسنگ
- کیک
- ماکارونی
- نودل
- دیگر موارد

تکنولوژی ذرت و فرآورده های آن

- (آرد ذرت، فرآورده های حجیم شده و اسنگ ها، شربت ذرت، کنسرو، ...)

تکنولوژی برنج و فرآورده های آن

- (آرد برنج، انواع شیرینی برنجی، برنج کوبی (شالیکوبی)، نیم پز و پیش پز کردن، کنسرو، ...)

کنترل کیفیت غلات

- رعایت استانداردها در غلات (HACCP - ISO 22000 - GMP- 17025)

شیمی، بیوشیمی و بیوتکنولوژی غلات

- رنولوژی غلات
- رنولوژی فرآورده های خمیری
- اثرات رنولوژیکی در بهبود کیفیت
- ایمنی، تغذیه، بهداشت و بیماریهای خاص غلات و فرآورده های آن
- غنی سازی و غنی کننده ها در غلات
- تکنولوژی آرد سازی، انبارش و نگهداری انواع آرد غلات
- راه های ارتقاء کیفیت انواع آرد غلات
- غنی سازی انواع آرد غلات
- افزودنی ها و بهبود دهنده ها
- عوامل موثر بر کیفیت محصول نهایی
- جایگزین های چربی و قند در صنعت غلات
- کاربرد صمغ ها و امولسی فابر ها در صنعت غلات
- عوامل موثر در تمویق بیانی
- پروبیوتیک، پری بیوتیک، سیمبیوتیک و فیبرها در غلات

فرآورده های اکستروژد شده

- شیرین کننده های حاصل از نشاسته
- نشاسته و نشاسته های اصلاح شده
- غنی سازی نانهای سنتی و صنعتی
- تاثیر بسته بندی بر افزایش عمر ماندگاری نان
- نقش خمیرمایه در تولید نان سالم
- کاربرد خمیر ترش حاوی استارترهای صنعتی (خمیر ترش لاکتیکی) در صنعت نان
- روش های نوین آزمایشگاهی و ارزیابی فاکتورهای کیفی مواد اولیه در صنعت غلات
- فرآیند مالتینگ و آبجو
- آنزیم ها در صنعت غلات
- بیوتکنولوژی غلات
- غذا های فراسودمند
- انبارش و نگهداری غلات و فرآورده های جنبی
- بخش ویژه: نقش گیاهان دارویی در ارتقاء سلامت و کیفیت نان و فرآورده های آردی

ثبت نام و ارسال مقالات از طریق سایت کنفرانس: www.IranCerealTech.com

دبیرخانه دائمی: تهران، خیابان شهید مطهری، خیابان مفتح، خیابان ملایری پور، پلاک ۱۰۷
تلفن: ۸۸۳۲۲۰۴۲ فکس: ۸۸۳۰۷۸۹۸ ایمیل: IranCerealTech@gmail.com