

خمیرمایه ایران

نشریه خبری - تخصصی
سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران





آن چه در این شماره می خوانیم:

۳ سرمقاله

۴ اخبار سندیگا

۷ در استان‌ها

۱۰ گزارش (فولیک، مصرف داخلی و صادرات خمیرمایه در سال ۱۳۹۴)

۱۲ با رسانه‌ها

۱۸ گزارش (فولیک، ملاس چغندری و فیشگر در سال زراعی ۹۵-۱۳۹۴)

خمیرمایه ایرانی



زیر نظر:

دبیر سندیگا؛ مهندس مجید پارسی

مشاور علمی:

مهندس محمود گیاهی

تحریریه:

مهندس کاوه احرار

گرافیکست و صفحه آرا:

امین عارفنیا

امور پشتیبانی:

میرحامد فتاحی

تیراژ:

۲۰۰۰ جلد

چاپ:

اسری

با تشکر از:

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

با سپاس فراوان
تحریریه نشریه خمیرمایه ایران

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

رویکرد متخصصین و محققین در مسیر بهبود کیفیت نان کشور

در بحث کیفیت نان و مسایل مربوط به آن که سال‌هاست معضلی برای تغذیه مردم شده و باعث بروز نارضایتی در مثلث دولت، تولیدکننده و مصرف‌کننده شده است، ورود و حضور پررنگ نهادهای علمی برای ریشه‌یابی و حل معضلات بسیار مهم است.

خوشبختانه طی سال‌های گذشته و با جدی شدن مشکلات مربوط به تغذیه نان ناسالم و مصرف علنی جوش‌شیرین در تولید نان که تهدیدی برای سلامت مردم بود، متخصصین تغذیه و جامعه دانشگاهی و علمی بیش از پیش و به‌صورت جدی به این مساله ورود کرده و به سهم خود سعی در بهبود شرایط داشته‌اند.

از نمونه‌های قابل‌توجه، برگزاری روز ملی نان در دانشگاه الزهرا است که در چند سال اخیر به بهترین شکل ممکن و با گرد هم آوردن مسوولین ذیربط مملکتی، متخصصین تغذیه و تولیدکنندگان به مسایل مربوط به نان می‌پردازد.

اخیرا انجمن علوم و صنایع غذایی کشور نیز با توجه به اهمیت موضوع بخشی از مطالعات و تحقیقات خود را صرف این موضوع کرده و در جهت ریشه‌یابی مصرف جوش‌شیرین و عوارض آن برنامه‌هایی در دست اجرا دارد.

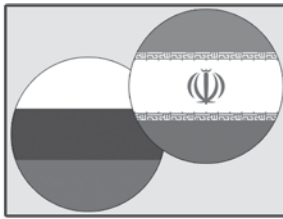
اما از همه مهم‌تر حمایت‌های اخیر انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی و پژوهشکده غلات کشور از پروژه‌های بهبود کیفیت نان است که با مدیران توانمند و دلسوزشان به شکل جدی به این معضل قدیمی و اساسی تغذیه کشور پرداخته‌اند.

حضور مدیر دلسوز و کارآمدی به نام آقای دکتر هدایت حسینی در راس انستیتو تغذیه و آقای دکتر نصر در پژوهشکده غلات با توجه به حساسیت و توجهات ویژه‌ای که به بخش نان دارند مطمئنا نویدبخش اتفاقات خوبی برای بهبود کیفیت نان کشور خواهد بود.

از طرفی شکل‌گیری قریب‌الوقوع کانون هماهنگی آرد و نان کشور و انتخاب جناب آقای دکتر کریمی؛ از دلسوزان قدیمی بخش آرد و نان به‌عنوان ریاست این کانون خبر خوب دیگری برای آرد و نان کشور است که مطمئنا منجر به رفع بسیاری از مشکلات به دست توانمند ایشان خواهد گردید.

حضور این مدیران توانا و دلسوز اتفاق مبارکی است که بذر امید بهبود شرایط را در دل‌ها افشانده است و اقدامات جدی نهادهای تحت نظر این بزرگان که صد البته مستلزم حمایت‌های نهادهای دولتی نیز می‌باشد قطعاً منجر به تحولات مثبتی در این حوزه خواهد گردید و بدون شک گام‌های بزرگی در رفع مشکلات کیفیتی نان برداشته خواهد شد.

به امید آن روز ...



حضور شرکت ایران ملاس در اولین نمایشگاه محصولات ایران در روسیه

ایران ملاس
IRAN MELLAS Co.

اولین نمایشگاه محصولات ایران در روسیه طی روزهای ۲۰ الی ۲۴ اردیبهشت سال جاری در محل اکسپوسنتر مسکو برگزار گردید. شرکت ایران ملاس با توجه به شرایط جدید تجارت با روسیه از جمله شرکت کنندگان در این نمایشگاه بود تا به ارزیابی بازارهای جدید صادراتی در روسیه بپردازد. از نکات قابل ذکر این نمایشگاه عدم شناخت مراجعین از خمیرمایه بود که زمان زیادی برای شناساندن و طرز استفاده از این محصول صرف گردید. با وجود این که از بسیاری از اصناف در این نمایشگاه نماینده وجود داشت و لیکن به دلیل عدم تبلیغات و اطلاع رسانی مناسب استقبال خوبی از این نمایشگاه به عمل نیامد.

معرفی مدیرعامل جدید شرکت خمیرمایه رضوی

آقای دکتر احسان... اژدری به عنوان مدیرعامل جدید شرکت خمیرمایه رضوی انتخاب گردید. دکتر اژدری دارای تحصیلات مهندسی صنایع غذایی از دانشگاه فردوسی مشهد و فوق لیسانس مهندسی صنایع غذایی از علوم و تحقیقات تهران و دکترای مدیریت استراتژیک از دانشگاه صنایع و معادن ایران می باشد. وی پیش از این در سمت هایی همچون مدیر کنترل کیفیت کارخانه های قند و مدیریت برنامه ریزی استراتژیک سازمان اقتصادی آستان قدس رضوی مشغول به کار بوده است. سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران این انتصاب شایسته را تبریک گفته و برای ایشان آرزوی موفقیت و سعادت دارد.



مدیرکل صنعت، معدن و تجارت چهارمحال و بختیاری:

کارخانه تولید خمیرمایه چهارمحال و بختیاری فعال شد

مدیرکل صنعت، معدن و تجارت استان چهارمحال و بختیاری از راه اندازی کارخانه تولید خمیرمایه در چهارمحال و بختیاری خبر داد.

نعیم امامی در گفت و گو با مهر با اشاره به این که کارخانه تولیدی خمیرمایه در چهارمحال و بختیاری راه اندازی شده است، عنوان کرد: مشکلات این واحد تولیدی حل شده است و این واحد تولیدی در حال حاضر فعال شده است. وی افزود: کارخانه تولیدی خمیرمایه چهارمحال و بختیاری یکی از کارخانه های بزرگ در سطح استان به شمار می رود که اشتغال قابل توجهی در سطح استان ایجاد کرده است.

مدیرکل صنعت، معدن و تجارت استان چهارمحال و بختیاری تاکید کرد: چهارمحال و بختیاری در حال حاضر دارای ۱۸ واحد تولیدی بزرگ است.

وی بیان داشت: از تعداد کل واحد های صنعتی بزرگ استان چهارمحال و بختیاری تعطیل بودند که با راه اندازی کارخانه خمیرمایه یکی از واحدهای بزرگ استان نیز بار دیگر فعال شد و اشتغال گذشته آن بار دیگر ایجاد شد.



جهت دریافت آرشیو نشریه خمیرمایه ایران

به وب سایت سندیکا مراجعه نمایید:

www.iranyeast.com



۳۸ میلیارد ریال صادرات شرکت خمیرمایه رضوی

مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی از صادرات ۳۸ میلیارد ریالی این شرکت طی ۳ ماه نخست امسال خبر داد. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، دکتر احسان... از ذری گفت: شرکت خمیرمایه رضوی طی این مدت، ۴۸۷ تن خمیرمایه خشک را در راستای تحقق شعار اقتصاد مقاومتی، اقدام و عمل، صادر کرده است.

وی افزود: این محصول در بسته‌بندی‌های ۵۰۰ گرمی و ۱۰۰ گرمی و ساشه عرضه شده است.

مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی با اشاره به کشورهای مقصد خمیرمایه رضوی، گفت: افغانستان، پاکستان، هند، سوریه، عراق، تاجیکستان، ازبکستان، ارمنستان، لبنان، ترکمنستان و امارات، کشورهای هدف این شرکت برای صادرات را شامل می‌شوند.

از ذری انتخاب شرکت خمیرمایه رضوی به‌عنوان صادرکننده نمونه ملی در سال ۱۳۹۴ را یکی از موفقیت‌های آن برشمرد و افزود: این شرکت حدود ۶۰ درصد محصولات تولیدی خود را در سال گذشته صادر کرده است.

وی گفت: خمیرمایه رضوی علاوه بر این، ۱۱ دوره صادرکننده نمونه استانی را نیز در کارنامه خود دارد.

مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی، کیفیت بالای محصولات، بازاربایی پیوسته و مستمر، انجام تعهدات صادرات در قبال مشتریان، حضور در نمایشگاه‌های معتبر داخلی و خارجی و ... را از جمله مهم‌ترین دلایل استقبال از خمیرمایه رضوی دانست.

از ذری درباره برنامه استراتژیک امسال این شرکت در حوزه صادرات، گفت: بر این اساس، از طریق فرهنگ‌سازی و شناساندن متبرک بودن محصول تولیدی به مصرف‌کنندگان حضور فعال در بازارهای منطقه، شرکت در نمایشگاه‌ها و بهبود تعاملات بین‌المللی، درصدد افزایش بازارهای صادراتی به‌ویژه در کشور عراق هستیم.

وی گفت: همکاری سایر شرکت‌های آستان قدس رضوی و استفاده از ظرفیت شرکت‌های هلدینگ غذایی نیز بخشی دیگر از برنامه‌های استراتژیک شرکت در حوزه صادرات است.

مدیرعامل شرکت خمیرمایه و الکل رازی اهواز خبر داد.

پیش‌بینی تولید ۱۰,۰۰۰ تن خمیرمایه در سال جاری

مدیرعامل شرکت خمیرمایه و الکل رازی گفت: بر اساس اصلاحات انجام شده تولید خمیرمایه در این شرکت به‌طور چشم‌گیری از نقطه نظر کمی و کیفی ارتقا یافته، به‌صورتی که موفق به ثبت رکورد تولید ۴۰ تن در روز (حدود ۳۰ درصد بالاتر از ظرفیت اسمی کارخانه) شدیم و پیش‌بینی می‌شود تولید خمیرمایه در سال جاری به رقم ۱۰ هزار تن بالغ شود.

به گزارش فارس مهندس علی احتشامی با اشاره به ثبت رکورد تولید اتانول در شرکت خمیرمایه و الکل رازی اظهار کرد: امسال از نظر تولید اتانول رکوردهایی را به‌دست آوردیم که تا قبل از این بی‌سابقه بود که می‌توان به تولید ۳ میلیون و ۱۵۰ هزار تن اتانول در اردیبهشت‌ماه



اشاره کرد.

وی افزود: شرکت خمیرمایه و الکل رازی توانست در سال زراعی ۹۴-۹۵ به ظرفیت کامل اسمی خود که تولید ۳۳ میلیون لیتر اتانول در سال است دست پیدا کند.

احتشامی در رابطه با تولید برق و بخار در این شرکت نیز خاطر نشان کرد: تصفیه بیولوژیک پساب صنعتی و تبدیل آن به برق و بخار با حمایت مسوولان ذی‌ربط و با همکاری تکنولوژیست‌های خارجی نیز از برنامه‌های دیگر در دست اقدام این شرکت است.

وی تصریح کرد: در این طرح با استفاده از بیو راکتور، تولید بیوگاز از پساب صنعتی ممکن می‌شود و سپس با استفاده از یک توربین ژنراتور، علاوه بر انرژی، الکتریسیته نیز جهت استفاده در کارخانه‌های این شرکت تولید خواهد شد.

تغییر آدرس دفتر مرکزی شرکت ایران ملاس

آدرس دفتر مرکزی شرکت ایران ملاس واقع در مشهد مقدس تغییر یافت. آدرس و شماره تلفن‌های جدید این شرکت به شرح ذیل است:

آدرس: مشهد، بلوار شهید صارمی، بین صارمی ۲۵ و ۲۷، پلاک: ۱۰۶، کد پستی:

۹۱۷۸۶۵۷۸۶۴

تلفن: ۰۵۱-۳۸۸۴۸۲۲۲-۷

فکس: ۰۵۱-۳۸۸۴۸۲۲۸





مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی از عرضه و فروش محصولات تولیدی این شرکت در ۱۸ استان کشور خبر داد. دکتر احسان... اژدری گفت: شرکت خمیرمایه رضوی همچنین دارای ۴۳ نمایندگی در سطح کشور است که تولیدات آن، ۷۰ درصد نیاز استان و ۲۰ درصد نیاز کشور به خمیرمایه را تامین می‌کند. وی افزود: طی ۳ ماه ابتدایی امسال، بیش از هزار و ۴۵۰ تن محصول همگن شده خشک تولید شده است که این رقم با تلاش کارمندان زحمتکش شرکت، در مقایسه با مدت مشابه سال گذشته، به میزان ۱۱/۵ درصد رشد داشته است. اژدری با اشاره به اقدامات این شرکت برای افزایش کیفیت محصولات بر اساس برنامه استراتژیک از ابتدای امسال، گفت: تهیه مواد اولیه مناسب، کنترل مناسب فرایند تولید و تصفیه ملاس، نرم‌افزاری کردن کنترل ملاس، اتومات کردن برنامه شست و شو و ... از جمله این اقدامات به‌شمار می‌رود. وی تهیه به‌موقع و با حداقل قیمت مواد اولیه را یکی از راه‌های کاهش قیمت تمام شده عنوان کرد و افزود: علاوه بر این، فعالیت‌هایی نظیر کاهش هزینه‌های مرتبط با تولید و سربار، کاهش هزینه‌های نیروی انسانی، افزایش ظرفیت تولید و فروش به‌موقع محصول، بدین منظور صورت گرفته است. اژدری درباره برنامه‌های استراتژیک این شرکت طی سال جاری، گفت: توسعه و بهبود زیرساخت‌های تکنولوژی خط تولید، افزایش ظرفیت و استفاده حداکثری از پتانسیل تولید از طریق ادامه عملیات نصب و راه‌اندازی دستگاه بسته‌بندی ۱۰۰ گرمی و کیوم، بخشی از این برنامه‌ها را به خود اختصاص می‌دهد. مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی گفت: بهینه‌سازی سیستم تصفیه خانه بیولوژیکی کارخانه نیز یکی دیگر از این برنامه‌هاست.

معرفی محصول جدید شرکت خمیرمایه والکل رازی

خمیرمایه High Sugar



محصول جدید شرکت خمیرمایه و الکل رازی با عنوان High Sugar روانه بازار شد. این محصول که از سویه مقاوم در فشار اسمزی بالا تولید شده است جهت استفاده در تولید انواع نان‌های با مقادیر شکر بالای ۲۵ درصد و روغن بالای ۲۰ درصد مناسب می‌باشد و سرعت افزایش حجم خمیر در هنگام استفاده از این محصول با خمیرمایه‌های Normal Sugar اختلاف قابل توجهی خواهد داشت. در خمیرهای با مقادیر بالای شکر و روغن هنگام استفاده از مخمر Normal Sugar، سرعت بالا آمدن خمیر کاهش قابل ملاحظه‌ای پیدا می‌کند که دلیل آن جذب آب به‌وسیله شکر و دور کردن آن از مخمر می‌باشد که این اتفاق باعث کمبود آب در مخمر و جلوگیری از رشد آن می‌شود. خمیرهای شیرین، پر نمک و چرب به مخمری نیاز دارند که تحمل فشار اسمزی بالایی داشته باشد چون مقدار آب در دسترس محدود می‌باشد. با استفاده از این محصول جدید، فرایند تخمیر در خمیرهای با میزان شکر با کیفیت بهتری صورت خواهد گرفت.

جهت معرفی محصولات خود در نشریه خمیرمایه ایران

با ما تماس بگیرید.

تلفن: ۸۸۶۸۳۹۰۹ تلفکس: ۸۸۶۸۳۷۴۵



در استان‌ها

آذربایجان شرقی

عضو هیات‌مدیره اتحادیه نان سنگک و لواش تبریز و خزانه‌دار اتحادیه گفت: تبریزی‌ها روزانه ۵۲۰ هزار سنگک می‌خورند. به‌گزارش آذرقلم، موسی نویدی‌نیا با اشاره به این‌که سابقه پخت سنگک در ایران به زمان شاه عباس بر می‌گردد، افزود: سنگک به‌گفته کارشناسان تغذیه بهترین و مناسب‌ترین نوع نان از نظر روش پخت بوده و نسبت به سایر نان‌ها زود هضم‌تر است. نویدی‌نیا با اشاره به وجود ۷۲۱ واحد سنگک‌پزی در تبریز، افزود: با در نظر گرفتن سه‌میه ماهانه ۷ هزار و ۲۰۰ کیلوپی‌هر سنگک‌پزی و پخت تخمینی روزانه ۷۲۰ سنگک توسط این مقدار آرد، حدوداً می‌توان گفت که ۵۲۰ هزار سنگک به‌صورت روزانه در تبریز پخته و به مردم عرضه می‌شود. وی ادامه داد: همچنین با در نظر گرفتن این‌که هر واحد سنگک‌پزی برای ۱۵۰۰ نفر در یک محله فعالیت می‌کند، می‌توانیم نتیجه بگیریم که سنگک‌پزی‌های تبریز بیش از یک میلیون و ۸۰ هزار نفر مشتری به‌صورت روزانه دارند که براساس آمارهای جمعیتی بیش از نصف مردم تبریز را شامل می‌شود. عضو اتحادیه سنگک‌پزان تبریز مهم‌ترین مشکل در کیفیت سنگک را آرد آن عنوان نموده و گفت: متأسفانه آردی که از طرف اداره غله در اختیار واحدهای نانواپی قرار می‌گیرد آرد کامل دانه گندم نبوده و لذا هم در کیفیت پخت سنگک تاثیر گذاشته و هم در زنجیره تغذیه انسانی مشکلات خاص خود را ایجاد می‌کند.

اردبیل

فرماندار اردبیل گفت: استفاده از جوش شیرین در نانواپی‌های اردبیل ۹۰ درصد کاهش یافته است. به‌گزارش ایسنا جواد زنجانی افزود: با اقدامات موثر و پیگیری‌های مداوم تمامی عوامل و دست‌اندرکاران در حوزه آرد و نان از جمله تعزیرات، سازمان صنعت، معدن و تجارت، بهداشت و سایر دستگاه‌های متولی، استفاده از جوش شیرین به بیش از ۹۰ درصد کاهش یافته است که با پیگیری‌های مداوم به ۱۰۰ درصد می‌رسد که این مورد اثر بسیاری در سلامتی مردم دارد. وی بر رقابتی کردن و عرضه نان مرغوب در آزادپزها اشاره نمود و افزود: ۲۲۷ نانواپی آزادپز در شهر اردبیل فعالیت می‌کنند که اکثر این‌ها دارای پروانه و مجوز هستند و آن‌هایی هم که بدون پروانه هستند باید برای اخذ پروانه از واحد صنفی و دستگاه متولی خود اقدام نمایند. زنجانی با تاکید بر کیفیت و حرکت رو به جلو در این زمینه گفت: به لحاظ استفاده بهینه از فضاهای نانواپی‌ها و سودآوری برای فعالین در این صنعت باید نانواپی‌های چندمنظوره تشویق و تسهیلاتی در این مورد در نظر گرفته شود. وی بر لزوم برنامه ریزی مطلوب جهت رسیدن به استانداردهای لازم در مصرف نان تاکید کرد.

خراسان جنوبی

مدیر گروه سلامت خانواده جمعیت مرکز بهداشت خراسان جنوبی گفت: یکی از دلایل مهم کمبود آهن و کم‌خونی ناشی از مصرف نان تهیه شده با خمیر ورنیامده است. نصرت زمانی‌پور درگفت‌وگو با ایسنا، اظهار کرد: آهن یک ماده مغذی مورد نیاز برای ادامه حیات بوده و کمبود آن و کم‌خونی ناشی از آهن شایع‌ترین کمبود تغذیه‌ای در جهان است. وی بیان کرد: در صورتی‌که از جوش شیرین به‌جای خمیرمایه در پخت نان استفاده شود، به‌علت ورنیامدن و وجود اسید فیتیک در نان، جذب آهن مختل می‌شود. وی با بیان این‌که آهن جزو مهم در هموگلوبین گلبول قرمز خون که مسوول حمل اکسیژن به سلول‌های بدن است، ادامه داد: آهن جزو اساسی برخی از مهم‌ترین آنزیم‌های بدن بوده و از طرفی دریافت کافی آهن برای عملکرد طبیعی سیستم ایمنی و مقاومت بدن در برابر بیماری‌ها ضروری است. زمانی‌پور با بیان این‌که آهن توسط سلول‌های مغزی برای عملکرد طبیعی در تمام سنین استفاده می‌شود، تصریح کرد: افراد زیادی بدون این‌که علائم واضح کم‌خونی را داشته باشند از عوارض زبان‌بار کم‌خونی ناشی از کمبود آهن از جمله کاهش قدرت یادگیری، کاهش توان کار و افزایش ابتلا به بیماری رنج می‌برند. وی تصریح کرد: اثرات مخرب کم‌خونی ناشی از فقر آهن از جمله اختلال در رشد و تکامل مغزی و کاهش ضریب هوشی در سال‌های اول زندگی به‌خصوص در ۲ سال اول قابل جبران نیست. مدیر گروه سلامت خانواده جمعیت مرکز بهداشت استان یادآور شد چای، فیتات و کلسیم از جمله عوامل کاهش‌دهنده جذب آهن است، افزود: در چای، موادی به نام تانن وجود دارد، که از جذب آهن جلوگیری کرده، بنابراین یک ساعت قبل و ۲ ساعت بعد از غذا از مصرف چای خودداری شود. زمانی‌پور از منابع غذایی عمده که حاوی فیتات بوده را نان عنوان کرد، گفت: زمانی‌که نان به‌صورت تخمیرنشده مصرف شود فیتات موجود در آن مانع جذب آهن شده ولی در نان‌های تخمیر شده این مشکل وجود ندارد.

کیفیت مطلوب نان تولیدی در استان سیستان و بلوچستان کسب رتبه دوم کشوری را در پی داشته است. به گزارش روابط عمومی شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱؛ مدیرعامل این شرکت از کیفیت مطلوب نان در استان سیستان و بلوچستان خبر داد و گفت: طبق بررسی‌های به‌عمل آمده، کیفیت نان تولیدی در استان سیستان و بلوچستان در ماه‌های فروردین و اردیبهشت از نظر کارشناسان مطلوب بوده است. محمود یوسفی افزود: بنا بر گزارش اعلامی از سوی مرکز پژوهش‌های غلات شرکت بازرگانی دولتی ایران، میانگین کیفیت نان‌های لواش، تافتون و سنگک استان سیستان و بلوچستان با اختلاف کمی بعد از استان زنجان، در جایگاه دوم کشور قرار گرفته است. یوسفی اظهار داشت: شرکت غله استان جهت استمرار ارتقای کیفیت نان استان، آموزش نانوایان، بررسی رعایت مسایل بهداشتی از سوی متصدیان نانوایی و استفاده نانوایی‌ها از افزودنی‌های مجاز در پخت نان را در دستور کار خود قرار داده تا همیشه نان با کیفیت مطلوب به شهروندان تحویل داده شود.

سیستان و

بلوچستان

رییس انجمن حمایت از حقوق مصرف‌کننده استان کرمانشاه در خصوص استفاده از ماده سفیدکننده «بلنکیت» در نان‌های سفید هشدار داد. عبدالرضا یاری در گفت‌وگو با ایسنا، گفت: متأسفانه مواردی از مصرف ماده سفیدکننده «بلنکیت» در نانوایی‌ها مشاهده شده که گفته می‌شود این ماده سرطان‌زا است. وی با بیان این‌که در دو، سه نانوایی کرمانشاه هم استفاده از این ماده مشاهده شده، افزود: البته تعداد این نانوایی‌ها زیاد نیست که نشان می‌دهد یا مصرف این ماده فراگیر نشده یا تخلفات کشف نشده است. به‌گفته رییس انجمن حمایت از حقوق مصرف‌کننده کرمانشاه، پرونده این نانوایی‌های متخلف توسط تعزیرات حکومتی در دست بررسی است و تخلف آن‌ها نیز «عرضه کالای غیر بهداشتی» در نظر گرفته می‌شود. یاری تشخیص این نوع ماده را توسط افراد معمولی و عامه مردم دشوار دانست و یادآوری کرد: تا باید استفاده از بلنکیت نیازمند حضور مراجع تخصصی و نظارت بیشتر آن‌ها است. رییس انجمن حمایت از حقوق مصرف‌کننده استان کرمانشاه هدف از استفاده از این ماده را سفید جلوه دادن نان عنوان کرد. یاری به مصرف‌کنندگان توصیه کرد از خرید نان‌های سفید خودداری کنند و یادآور شد: هرچه نان قهوه‌ای‌تر باشد نشانه این است که از سبوس بیشتری استفاده شده و مرغوبیت نان بالا است. وی با بیان این‌که سال‌های قبل از جوش شیرین در نان استفاده می‌شد که همواره مورد اعتراض شهروندان و مصرف‌کنندگان بود، خاطر نشان کرد: متأسفانه امروزه به‌جای جوش شیرین از این ماده خطرناک استفاده می‌شود.

کرمانشاه

نان زنجبیلی در میان شیرینی‌های مخصوص عید به‌عنوان میراث فرهنگی ناملموس در آثار ملی کشور ثبت شد. به‌گزارش ایسنا، ابراهیم کریمی، مدیرکل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان گلستان در این باره گفت: در آخرین جلسه شورای ثبت میراث ملی کشور که تشکیل شد، پرونده نان زنجبیلی با رای این شورا در فهرست آثار میراث فرهنگی ناملموس کشور ثبت گردید. کریمی درباره انواع شیرینی‌های سنتی استان گلستان و تقسیم‌بندی آن‌ها گفت: شیرینی‌های مخصوص عید در میان گرگانی‌ها به چند گروه تقسیم می‌شوند که شامل حلواها، شیرینی و شکلات‌ها می‌شود. از جمله این شیرینی‌ها شامل حلوا آماج، نون عیدی شامل نان خرمایی، نان زنجفیلی (زنجبیلی)، سرغریلی، نان پادرازی خشک و نان پادرازی روغنی، قطاب، آب نبات شیری و پشت زیک بوده که از دیرباز به‌صورت کاملاً سنتی، تهیه و در مراسم، جشن‌ها و اعیاد بزرگ مانند نوروز مورد استفاده قرار می‌گرفته است. مدیرکل میراث فرهنگی گلستان اضافه کرد: میراث فرهنگی ناملموس (میراث معنوی) این اثر را با عنوان «نان زنجبیلی و نان شیرینی سنتی (نون عیدی) گرگان» به شماره ۱۱۶۰ در فهرست آثار ملی کشور به ثبت رساند.

گلستان

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۷ کشور گفت: به‌دلیل ارزان بودن قیمت جوش شیرین نسبت به خمیرمایه ۲۰ درصد واحدهای نانوایی کیلان از این ماده خطرناک در پخت نان استفاده می‌کنند. به‌گزارش ایسنا، جوش شیرین (بی‌کربنات سدیم) که در اثر واکنش با حرارت و رطوبت در جریان پخت نان به کربنات سدیم (سودا) تبدیل می‌شود، دارای خاصیت قلیایی بالا و اثرات سوء بهداشتی است. جوش شیرین با ایجاد تغییراتی در دستگاه گوارش سبب افزایش جذب فلزات سنگین نظیر کادمیوم، جیوه و سرب می‌شود. سودای پخت یا جوش شیرین این افزودنی شیمیایی که در فرمولاسیون ساخت فرآورده‌های شیمیایی از قبیل پاک‌کننده‌ها، پودر پخت و صنایع آب‌کاری فلزات در مقادیر مختلف مورد استفاده قرار می‌گیرد، سال‌هاست که مورد توجه بسیار نانوایان قرار گرفته و برخی از آنان این ماده خطرناک را جایگزین خمیرمایه کرده‌اند. کامران پی، یکی دیگر از دلایل استفاده از جوش شیرین در پخت نان به‌جای خمیرمایه را قیمت ارزان‌تر عنوان کرد و گفت: نانوایان متخلف برای کاستن از هزینه‌ها ترجیح می‌دهند که ماده ارزان‌قیمت جوش شیرین به‌جای خمیرمایه استفاده کنند و گویا اصلاً سلامتی مردم برایشان مهم نیست. وی با اشاره به این‌که این روزها متخلفان به‌جای سحر خیزی و صرف وقت، جوش شیرین مصرف می‌کنند و به این ترتیب سلامت مردم به‌خصوص کودکان را به‌خطر می‌اندازند، تصریح کرد: چون فرآیند عمل‌آوری خمیر با خمیرمایه طولانی است آن‌ها با جایگزین کردن جوش شیرین به‌جای خمیرمایه، عمل‌آوری خمیر را تسریع می‌دهند و این‌گونه با جان مردم بازی می‌کنند. وی با بیان این‌که ناآگاهی برخی از نانوایان درباره مشکلات ناشی از افزودن جوش شیرین از دیگر چالش‌های نان در استان است، خاطر نشان کرد: برخی نانوایان بر این باورند که جوش شیرین ماده‌ای فرار است و با پخت به‌صورت گاز و به‌طور کامل از نان خارج می‌شود و هیچ ضرر

کیلان

و زبانی از این بابت حاصل نمی‌شود. در صورتی که آثار باقیمانده از این افزودنی شیمیایی در نان موجبات بیماری‌های گوارشی و عروقی را فراهم می‌کند؛ پس به همه نان‌وایان گیلان توصیه می‌شود که از استفاده جوش شیرین در پخت نان پرهیز کنند زیرا در صورت مشاهده مجدد بر خورد جدی صورت خواهد گرفت.

مدیرکل دفتر فنی استانداری مازندران گفت: ۱۰ درصد نان مصرفی دور ریخته می‌شود که می‌توانیم با جلوگیری از این امر حدود ۲ هزار میلیارد تومان صرفه‌جویی داشته باشیم. به گزارش ایسنا مهدی رازجویان در مراسم تودیع و معارفه مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۲ مازندران، اظهار کرد: نان یک ماده غذایی و استراتژیک است و مصرف ایرانیان ۲/۵ برابر مصرف سرانه جهانی است. وی با بیان این که مصرف سرانه هر ایرانی ۳۲۰ گرم در روز و ۱۱۷ کیلوگرم در سال است، ادامه داد: در حالی که مردم کشور در سال ۱۰ میلیون تن گندم مصرف می‌کنند، میزان تولید این محصول در مازندران، سمنان و گلستان یک میلیون تن است. وی با بیان این که افزایش کیفیت و کاهش ضایعات نان در ستاد راهبردی استان در اولویت قرار دارد، اظهار کرد: این طرح به همراه سه طرح مهم دیگر استان باید به عنوان پایلوت اجرا شود. رازجویان تاکید کرد: افزایش کیفیت نان، کاهش ضایعات، ایجاد بستر مناسب برای ارتقای کیفیت گندم و افزایش توان ذخیره‌سازی این محصول باید در دستور کار مدیریت غله قرار گیرد.

مازندران

رییس اتحادیه خبازان اراک در گفت‌وگو با ایسنا ضمن تاکید بر این که هنوز با خرابی آرد در استان مواجهیم، اظهار کرد: آرد استان به خصوص آرد شهر اراک از کیفیت خوبی برخوردار نیست و موجب نارضایتی همشهریان شده است. مسلم روشنی افزود: اگر چه بارها و بارها از این بابت شکایت کرده‌ایم، اما از سوی اداره غله هم هیچ اقدامی صورت نمی‌گیرد. روشنی گفت: در گذشته گندم استان با گندم وارداتی ترکیب می‌شد، اما به دلیل این که این استان در تولید گندم خودکفاست موظف به استفاده از گندم داخل استان است. رییس اتحادیه خبازان اراک عنوان کرد: ماهانه ۱۰ تا ۱۱ هزار تن گندم در استان برای صنف خبازان به صورت آرد تهیه می‌شود. وی گفت: در این استان هزار و ۵۰۰ واحد نانواپی وجود دارد که از این تعداد حدود ۷۰۰ واحد در اراک و حومه آن فعالیت دارند و نیمی از آرد مصرفی استان در شهرستان اراک مصرف می‌شود.

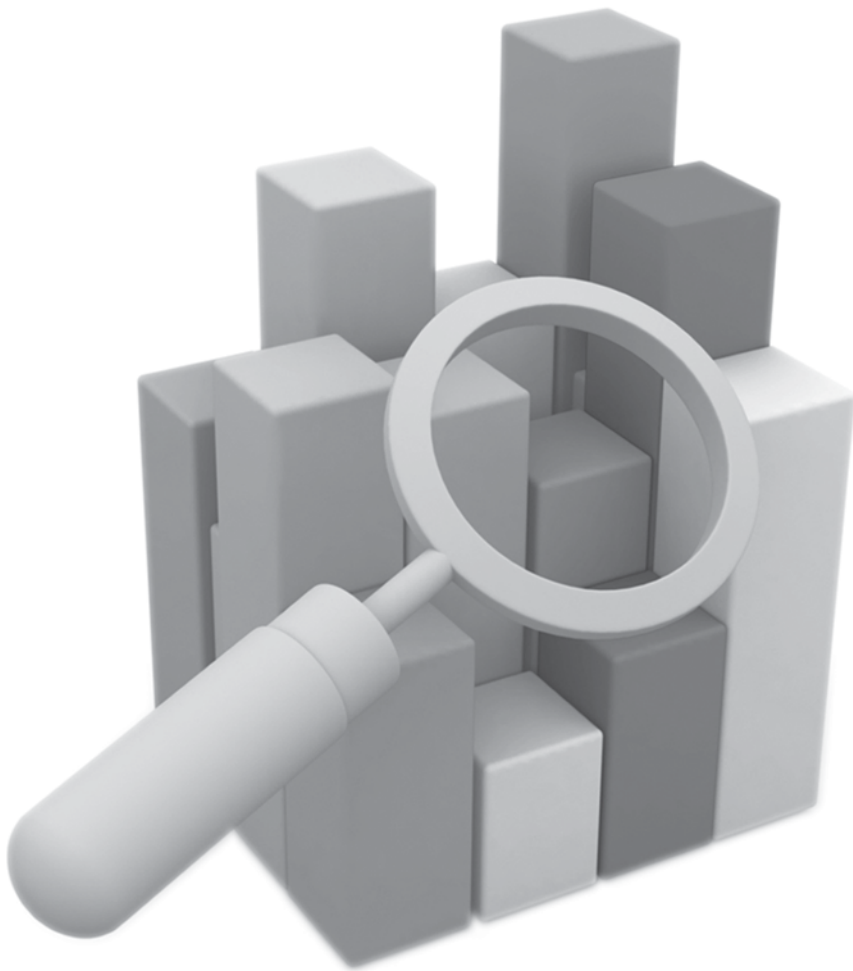
مرکزی

فرماندار بندرعباس، ساماندهی و بهبود شاخص‌های کیفیت فعالیت‌ها به‌ویژه در زمینه آرد و نان مستلزم نگاه همه جانبه و هم‌اندیشی و هم‌دلی دانست و گفت: با واردکنندگان آرد و نان غیر مجاز به بندرعباس برخورد شدید می‌شود. به گزارش تسنیم، احمد پویافر در جلسه شورای آرد و نان با تاکید بر حرکت بر مبنای مدیریت برنامه محور در جهت تولید و عرضه نان با کیفیت در شهرستان بندرعباس اظهار داشت: ساماندهی و بهبود شاخص‌های کیفیت فعالیت‌ها به‌ویژه در زمینه آرد و نان مستلزم نگاه همه جانبه و هم‌اندیشی و هم‌دلی است. وی با اشاره به برخورد شدید با واردکنندگان آرد و نان غیرمجاز به شهرستان بندرعباس بیان داشت: اتحادیه نان‌وایان و سازمان صنعت و معدن برای جلوگیری از ورود نان‌های بسته‌بندی شده از سایر نقاط کشور به بندرعباس باید نان با کیفیت بسته‌بندی شده بر اساس اصول بهداشتی در اختیار مردم و واحدهای صنفی قرار دهند. فرماندار بندرعباس بر برخورد قانونی با نان‌وایان متخلف، ایجاد رقابت به صورت ایجاد نانواپی‌های جدید، تشویق نانواپی‌ها و افزایش بازرسی‌های مجدانه بهداشت و نظارت و بازرسی و برخورد قاطع با نان‌وایان متخلف تاکید کرد. پویافر در ادامه خواستار تعامل و همکاری بیش از پیش بیشتر مجموعه شرکت غله، کارخانه‌های آرد و اتحادیه نان‌وایان شد و بر بازدیدهای مشترکی از واحدهای نانواپی سطح شهر تاکید کرد. وی همچنین، رصد و نظارت کامل امور آرد و نان شهرستان رصد با هدف رفع مشکلاتی همچون توزیع نان نامرغوب امری ضروری تلقی کرد. فرماندار بندرعباس در بخش پایانی سخنان خود با اشاره به نقش بازرسی‌ها در بهبود کیفیت و تنوع نان گفت: نظارت دقیق و بازرسی‌های منظم توسط تیم بازرسی از مرحله تولید تا توزیع و آموزش نان‌وایان در ارایه نان مرغوب به مردم موثر است.

هرمزگان

مدیر نظارت بر مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد با اشاره به اجرای طرح ملی غنی‌سازی آرد و نان در سراسر کشور از سه سال پیش، تاکید کرد: شایعات عدم قابلیت جذب مواد غنی شده و مضر بودن ریزمغذی‌های افزوده شده به ترکیب آرد، بی‌اساس است. دکتر رضا مورکی در گفت‌وگو با ایسنا در این رابطه به شیوع کمبود آهن در قشر کم درآمد و متوسط جامعه اشاره و اظهار می‌کند: با توجه به شیوع کم‌خونی ناشی از فقر آهن در اقشار مختلف جامعه، افزودن آهن و اسید فولیک به آردهای خبازی و نان به عنوان یکی از پرمصرف‌ترین مواد غذایی مردم کشورمان، از چند سال پیش در اولویت غنی‌سازی مواد غذایی و در دستور کار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی قرار گرفته است. وی با بیان این که در حال حاضر ۱۰۰ درصد آرد خبازی استان به وسیله آهن و اسید فولیک غنی‌سازی می‌شود، عنوان می‌کند: هم‌اکنون غنی‌سازی آردهای خبازی یکی از مهم‌ترین شاخص‌های سلامت و مرغوبیت آردهای تولیدی محسوب می‌شود. مدیر نظارت بر مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد با اشاره به موضوع غنی‌سازی آردهای خبازی جهت کاهش کمبود ریزمغذی آهن در مواد غذایی، یادآور می‌شود: گرچه عوامل زیادی در بحث کم‌خونی موثر هستند، ولی جبران کمبود آهن در آرد و نان، نقش مهمی در کاهش کم‌خونی بین اقشار مختلف جامعه ایفا می‌کند.

یزد



تولید، مصرف داخلی و صادرات خمیرمایه در سال ۱۳۹۴

افزایش تولید، مصرف داخلی و صادرات؛ ماحصل یک سال تلاش صنعت خمیرمایه ایران در سال ۱۳۹۴ بود. هر چند میزان مصرف داخلی فاصله زیادی با نیاز واقعی کشور دارد ولی این افزایش‌ها نویدبخش روزهای بهتری برای نان کشور است. با استمرار تعطیلی چهار کارخانه، پنج کارخانه دیگر با حداکثر توان خود در تولید این ماده موثر در سلامت مردم کوشیدند. در این گزارش به ارزیابی تولید، صادرات و مصرف داخلی خمیرمایه در سال ۱۳۹۴ پرداخته‌ایم.

تولید

تولید خمیرمایه در سال ۱۳۹۴ مجموعاً ۳۳/۹۵۵ خمیرمایه خشک و ۳/۱۹۸ تن خمیرمایه تر بوده است. با ضریب تبدیل یک سوم خمیرمایه تر به خشک که برابر ۱/۰۶۶ تن خمیرمایه خشک می‌شود، مجموع تولید کشور بر مبنای خمیرمایه خشک ۳۵/۰۲۱ تن بوده است. این میزان تولید نسبت به تولید ۳۱/۰۳۵ تن خمیرمایه خشک در سال ۱۳۹۳ افزایش قابل توجه ۱۳ درصدی را نشان می‌دهد. این تولید توسط ۵ کارخانه کشور که در ۳ استان خراسان رضوی، خوزستان و آذربایجان شرقی مستقر هستند رخ داده است.

صادرات

از مجموع ۳۵/۰۲۱ تن خمیرمایه تولیدی در سال گذشته، حدود ۱۵/۵۲۶ تن به بازارهای خارجی صادر شده است. با این احتساب حدود ۴۴ درصد محصول تولیدی کشور صادر شده است. این میزان صادرات رسمی به غیر از خروج این کالا از بازارچه‌های رسمی است که البته رقم قابل توجهی نمی‌باشد. میزان صادرات سال ۱۳۹۳ تقریباً ۱۳/۵۹۵ تن بوده است. با این وصف در بخش صادرات، افزایشی ۱۴ درصدی را شاهد هستیم. این اتفاق، خوشبختانه برای چندمین سال متوالی است که در صنعت خمیرمایه رخ می‌دهد و تولیداتش گسترشی قابل توجه در بازارهای منطقه‌ای و جهانی پیدا کرده که نشان از کیفیت و استاندارد بالای بین‌المللی این محصول دارد. بازار خارجی خمیرمایه عموماً کشورهای حاشیه خلیج فارس، کشورهای تازه استقلال یافته از شوروی سابق (CIS)، افغانستان، عراق و برخی کشورهای آفریقایی می‌باشند.

صادرات	تولید		نام شرکت	ردیف
	قر	خشک		
۴/۴۸۳	۰	۱۱/۳۵۷	ایران ملاس	۱
۳۸۵	۱/۲۴۰	۲/۴۹۰	ایران مایه	۲
۲/۹۵۴	۰	۵/۴۲۰	خمیرمایه خوزستان	۳
۵/۲۳۵	۰	۹/۷۳۱	خمیرمایه رازی	۴
۲/۴۶۹	۱/۹۵۸	۴/۹۹۷	خمیرمایه رضوی	۵
۱۵/۵۲۶	۳/۱۹۸	۳۳/۹۵۵	جمع	

مصرف داخلی

مصرف داخلی خمیرمایه در سال گذشته نسبت به سال قبل از آن افزایش قابل توجهی داشت. میزان خمیرمایه ارایه شده به بازار داخلی در سال ۱۳۹۴ برابر حدود ۱۹/۴۹۵ تن بوده است که نسبت به ۱۷/۷۴۰ تن مصرف داخلی سال ۱۳۹۳ افزایشی حدود ۱/۷۵۵ تن یا ۱۰ درصد مشاهده می‌گردد. این خبر نسبتاً خوبی برای سلامت غذای اصلی کشور است که پس از کاهش ناامید کننده مصرف داخلی در سال ۱۳۹۳ نسبت به سال پیش از آن، مجدداً روند افزایشی در مصرف خمیرمایه مشاهده می‌شود.

ظرفیت اسمی تولید کشور

در حال حاضر مجموع ظرفیت نصب شده کارخانه‌های فعال خمیرمایه کشور حدود ۳۵/۰۰۰ تن می‌باشد و حدود ۱۰/۰۰۰ تن ظرفیت نصب شده غیر فعال نیز در کشور وجود دارد. آمارها نشان‌دهنده تولید با ظرفیت کامل در سال گذشته می‌باشد.

نتیجه‌گیری

با توجه به برآورد نیاز حداقل ۴۰/۰۰۰ تنی کشور به خمیرمایه و مصرف داخلی ۱۹/۴۹۵ در سال گذشته حدود ۵۰ درصد نان کشور در سال گذشته با استفاده از خمیرمایه و به‌روش اصولی تهیه شده و حدود ۵۰ درصد دیگر نان کشور به‌نظر می‌رسد به شیوه صحیح، بهداشتی و استاندارد تهیه نمی‌گردد.





در مراسم صبحانه سالم عنوان شد!

وضعیت سلامت نان سنتی/نان یک متولی ندارد

مدیرکل نظارت و ارزیابی فرآورده‌های غذایی، آرایشی و بهداشتی سازمان غذا و دارو، در خصوص سلامت نان‌های سنتی، توضیحاتی ارائه داد.

به گزارش خبرنگار مهر، دکتر بهروز جنت در حاشیه برگزاری سومین همایش صبحانه سالم، با اشاره به شعار امسال سازمان بهداشت جهانی گفت: شعار امسال سازمان

بهداشت جهانی غلبه بر دیابت است که دیابت از آسیب‌رسان‌ترین بیماری‌ها به سلامت است و می‌تواند موجب ابتلا به سایر بیماری‌ها شود.



وی تاکید کرد: سازمان غذا و دارو در خصوص مصرف روغن و کالری در جامعه فرهنگ‌سازی می‌کند که این مساله با برنامه راهنمای تغذیه بر روی محصولات، امیدواریم تا سال ۹۵ به اتمام برسد.

جنت افزود: سازمان غذا و دارو تمام محصولات وارداتی را کنترل می‌کند همچنین در صورت لزوم با فتوهای صادر شده در دفتر رهبری تصدیق می‌دهد؛ این سیستم از زمان جنگ در سازمان غذا و دارو وجود داشته است و موضوع جدیدی نیست.

وی در خصوص نظارت بر آرد نانوائی‌ها گفت: سازمان غذا و دارو در مورد سلامت آرد تولیدی نظارت کامل دارد. اما در این بخش سازمان غذا و دارو بر نان‌های سنتی که روز به روز در حال گسترش است نظارت دارد و برای ترویج مصرف نان صنعتی به جای نان سنتی تبلیغات گسترده‌ای انجام داده ولی این فرهنگ‌سازی ۵ تا ۱۰ سال زمان می‌برد.

جنت در خصوص میزان مصرف گلوتن در نان، تاکید کرد: با اقداماتی که سازمان غذا و دارو برای کنترل میزان گلوتن بر نان‌ها داشته است توانسته‌ایم میزان مصرف نمک در نان‌های سنتی را تا حدودی کاهش دهیم، اما پایش نان بر عهده مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت است.

مدیرکل نظارت و ارزیابی فرآورده‌های غذایی، آرایشی و بهداشتی سازمان غذا و دارو، تاکید کرد: میزان مصرف نمک در نان‌های سنتی طبق مصوبه ۱۰ درصد کاهش یافته است.

جنت در خصوص نان‌های صنعتی توضیح داد: از مزایای نان‌های صنعتی این است که اگر میزان گلوتن در آن‌ها کم باشد با فرآیندهای دیگر در زمان تولید این کمبودها تامین می‌شود.

وی در خصوص نظارت بر سلامت نان، گفت: متاسفانه نان یک متولی ثابت ندارد و در هر مرحله از تولید آن یک سازمان موظف به نظارت بر آن است.

جنت، در خصوص مصرف جوش‌شیرین در نان‌های سنتی گفت: از آن جایی که استفاده از خمیرمایه در نان‌ها برای نانوائی‌ها هزینه دارد، نانوائی‌ها برای پخت نان از جوش‌شیرین استفاده می‌کنند. همچنین مساله بلاتکیف که همان سفید کردن نان است در خصوص نان‌های سنتی مطرح می‌شود که تنها راه حل آن گرایش به مصرف نان‌های صنعتی ضمن اصلاح تولید نان‌های سنتی است. وی خاطر نشان کرد: در زمان گذشته مواردی مثل اسپری نفت کوره بر روی نان مطرح شده بود که مدتی مردم این نان‌ها را مصرف می‌کردند و دچار مشکلات شده بودند بنابراین باید با یک برنامه‌ریزی دقیق مصرف نان‌های سنتی را کاهش دهیم و برای مصرف نان صنعتی فرهنگ‌سازی‌های لازم را انجام دهیم.

جنت با بیان اینکه ۵۰ درصد محصولات نشانگر تغذیه سلامت را دریافت کرده‌اند، گفت: تلاش داریم تا پایان سال ۹۵ بیشتر کالاهای سطح بازار را به پرچسب تغذیه‌ای مجهز کنیم.

شمارش معکوس بمب ساعتی دیابت در ایران

بمب در حال انفجار، سونامی، عامل گرفتاری ایرانیان در آینده و ... صفاتی هستند که این روزها، آن‌ها را به دیابت نسبت می‌دهند. بیماری که بر اساس آمارها نزدیک به پنج میلیون ایرانی را در بند خود گرفتار کرده و وزارت بهداشتی‌ها نیز بیم گسترش آن را دارند.

به گزارش ایسنا، بر اساس همین نگرانی‌ها بود که هفته سلامت سال ۹۵ با نام دیابت گره خورد و با محوریت غلبه بر دیابت و با این شعار که دیابتی قوی‌تر از دیابت است، آغاز به کار کرد. در عین حال خیلی پیش‌تر از این، برنامه‌های بهداشتی وزات بهداشت، موضوع پیشگیری و کنترل بیماری‌های غیرواگیر را با خود یدک می‌کشید تا بتواند رنگ‌وبوی بیماری‌هایی چون دیابت، سرطان، بیماری‌های قلبی-عروقی و ... را از تغذیه و سلامت مردم پاک و آن‌ها را در کشور کنترل کرده و در عین حال راهی را برای پیشگیری از این بیماری هموار کنند. در راستای این هدف بود که حوزه‌هایی چون معاونت بهداشت، سازمان غذا و دارو و حتی دیگر ارگان‌های دولتی دست به کار شده و سند پیشگیری از بیماری‌های غیرواگیر را تدوین و در شورای عالی سلامت و امنیت غذایی تصویب کردند و حتی امضای رئیس‌جمهور نیز بر آن نشست.

حال قرار است که این سند در سال جاری ابلاغ و اهداف آن محقق شود. در این راستا دکتر دیناروند، رئیس سازمان غذا و دارو، رسیدن به اهداف این سند را جزو اولویت‌های امسال اعلام کرده و یکی از اهداف آن را کاهش مصرف نمک مردم به میزان حداقل ۳۰ درصد دانسته و گفته است که در سال جاری بسیاری از فرآورده‌های حاوی نمک اصلاح می‌شوند و صنایع موظفند پنج تا ۱۰ درصد از میزان نمک در فرآورده‌ها را کاهش دهند. دیناروند همچنین حذف اسید چرب ترانس و مبارزه با چاقی از طریق اصلاح تغذیه و فرآورده‌های غذایی را از دیگر اهداف این سند و در راستای سیاست‌های سلامت‌محور وزارت بهداشت عنوان کرد.

بنابراین اگر مردم در رژیم غذایی خود تجدید نظر نکنند و صنایع هم اصلاحات مورد نظر وزارت بهداشت را در فرآورده‌های غذایی ایجاد نکنند، شاید تا چند دهه دیگر سونامی دیابت گریبان‌گیر ایرانیان شود.

بر این اساس دکتر زهرا عبداللهی، رئیس اداره بهبود تغذیه وزارت بهداشت، درباره جزئیات برنامه‌های اداره بهبود تغذیه در سال جاری، به خبرنگار ایسنا، می‌گوید: با توجه به این که تغذیه و الگوی غذایی در حال حاضر یکی از مهم‌ترین ریسک فاکتورهای بیماری‌های غیرواگیری چون، دیابت و سرطان‌ها است، یکی از اولویت‌های ما نیز بحث اصلاح الگوی مصرف غذایی است. بنابراین ما در اهداف کلان برنامه، روی اصلاح الگوی مصرف، کاهش مصرف قند، نمک و چربی و اقدامات فرهنگی، آموزشی و بهره‌گیری از بسیج‌های آموزش همگانی برای انجام این اقدامات کار می‌کنیم.

وی با بیان این که جهت کاهش میزان مصرف قند، نمک و چربی همکاری با صنایع غذایی و سازمان ملی استاندارد برای بازنگری در استانداردهای قند، نمک و چربی در محصولات غذایی، در دستور کار است، افزود: در عین حال بحث آرایه محصولات غذایی سلامت‌محور در بازار، به طوری که در دسترس مردم باشند را در اولویت‌هایمان قرار داده‌ایم. عبداللهی ادامه داد: همچنین در قالب طرح تحول سلامت، کارشناسان تغذیه در مراکز سلامت جامعه به کار گرفته شدند. حال برنامه توانمندسازی، ظرفیت‌سازی و آموزش این کارشناسان تغذیه در اولویت‌های ما قرار دارد و این کارشناسان موظفند که خدمات تغذیه‌ای جامعه‌محور را در مناطق تحت پوشش خود ارائه دهند. یعنی کارشناسان تغذیه علاوه بر مشاوره‌های تغذیه و تنظیم برنامه‌های غذایی برای مراجع‌کنندگان به مراکز سلامت جامعه، اقداماتی نظیر آموزش‌های گروهی، همکاری‌های بین‌بخشی با ارگان‌هایی چون آموزش و پرورش، مهدکودک‌ها و مراکز توزیع و عرضه غذا، در راستای افزایش آگاهی آن‌ها از تغذیه صحیح و انتقال این آگاهی را برعهده دارند.

مدیر دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت با اشاره به دستاوردهای برنامه کاهش قند، نمک و روغن که از سال گذشته آغاز شده، اظهار کرد: با پیگیری این برنامه، میزان نمک در نان که مهم‌ترین منبع دریافت نمک است، کاهش یافته است. به طوری که استاندارد آن از ۲/۳ درصد، در مرحله اول به ۱/۸ و در مرحله دوم به ۱/۶ درصد کاهش یافت. همچنین در جلسه شورای سلامت تصویب شد که میزان نمک در نان امسال به یک درصد کاهش یابد که این اقدام به صورت اجباری اجرا می‌شود.

مدیر دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت درباره مکانیزم نظارتی برای کاهش نمک، قند و چربی، با بیان این که صنایع بعد از بازنگری و ابلاغ این استانداردها، موظف به اجرای آن‌ها هستند، گفت: پایش رعایت این استانداردها بر عهده سازمان غذا و دارو و سازمان ملی استاندارد است. سازمان غذا و دارو با نمونه‌برداری از محصولات در سطح تولید و عرضه و اندازه‌گیری میزان قند و نمک آن، به نظارت در اجرای استانداردهای ابلاغ شده، می‌پردازد. همچنین بازرسی بهداشت محیط، در سطح عرضه مسوول پایش هستند و به عنوان مثال در نانواهایی می‌توانند با دستگاه‌های شوری‌سنج، میزان نمک در نان را اندازه‌گیری کنند و اگر بیش از حد استاندارد باشد، بر خود قانونی می‌کنند. وی در ادامه با بیان این که در هفته سلامت که با محوریت غلبه بر دیابت آغاز شده، بحث بهبود شیوه زندگی برای پیشگیری از بیماری‌های غیرواگیر از جمله دیابت و ... را مطرح می‌کنیم، گفت: بنابراین علاوه بر تاکید بر دیابت بر روی شیوه زندگی، تحرک بدنی، اهمیت فعالیت بدنی، اهمیت سلامت و ایمنی غذا، اهمیت همکاری‌های بین‌بخشی و سند ملی پیشگیری از بیماری‌های غیرواگیر در این هفته مد نظر بود.

عبداللهی با بیان این که تغذیه تاثیر بسیار زیادی در دیابت دارد، اظهار کرد: مهم‌ترین عامل خطر در ابتلا به بیماری‌های غیرواگیر، یعنی دیابت، سرطان‌ها و ...، تغذیه است و تغذیه مناسب همراه با تحرک بدنی می‌تواند تا ۸۰ درصد از دیابت، تا ۵۰ درصد از بیماری‌های قلبی-عروقی و تا ۴۰ درصد از سرطان‌ها پیشگیری کند. بنابراین تغذیه نقش بسیار مهمی دارد. اگر کسی الگوی غذایی درست داشته باشد، قند، نمک و چربی کمتری استفاده کند، در عین حال سبزی، میوه حبوبات، غلات سبوس‌دار را بیشتر مصرف کند و خوردن فست‌فود، نوشابه‌های دارای قند افزوده را کاهش دهد و الگوی غذایی خود را اصلاح کند، می‌تواند بین ۴۰ تا ۸۰ درصد از انواع بیماری‌های غیرواگیر پیشگیری کند.

تغییر ذائقه مردم به سمت غذاهای شور / ضرب الاجل وزارت بهداشت برای صنعت غذا

رییس سازمان غذا و دارو و معاون وزیر بهداشت وضعیت نمک، شکر و اسید چرب ترانس در مواد غذایی را وخیم خواند و از اعمال فشار بر نانوائی‌ها برای کاهش نمک خبر داد.

به گزارش ایسنا، دکتر رسول دیناروند در اجلاس روسای دانشگاه‌های علوم پزشکی گفت: اگر بخواهیم اقدام اساسی وزارت بهداشت را مورد اشاره قرار دهیم باید بگوییم که در این دوره طرح تحول سلامت مشکل فوری

مردم را در فاصله بسیار کوتاهی حل کرد. کار دیگری که در این دوره انجام شد اقدام در جهت کنترل بیماری‌های غیرواگیر است که البته اثر فوری ندارد و شاید از گرفتاری مردم که قرار است ۵ تا ۱۰ سال آینده دچار آن شوند، جلوگیری کند. سازمان غذا و دارو با تمام موجودیت خود در خدمت این برنامه خواهد بود.



وی اهداف کمیته پیشگیری و کنترل بیماری‌های غیرواگیر را در حوزه غذا و دارو مورد اشاره قرار داد و گفت: در حوزه غذا باید در زمینه نمک، شکر و اسید چرب ترانس اقدام جدی صورت گیرد. در حوزه نمک وضعیت ما وخیم است و نمک مصرفی مردم بسیار بالاتر از حد مطلوب و استاندارد جهانی است. از آن‌جا که نانوائی‌ها به صورت سنتی کار می‌کنند کنترل نمک در نانوائی‌ها وجود ندارد و تنظیم نمک در نانوائی‌ها مشتی است. از آن‌جا که کیفیت آرد پایین است، با نمک تلاش می‌کنند تا کیفیت را بهتر کنند.

رییس سازمان غذا و دارو ادامه داد: در بحث غذاهای آماده نیز باید بگوییم که فست‌فودها، اسنک‌ها، دوغ و ... مشکل اساسی هستند و با نمک بیشتر خوشمزه‌تر می‌شوند. متأسفانه ذائقه مردم به سمت شور و شورتر شدن غذاها پیش می‌رود. در شکر هم همین‌طور است، میزان مصرف شکر در کشور بالاست و متأسفانه به جای مالت، شکر استفاده شده و از طرف دیگر عصاره طعم‌های مختلف هم به نوشیدنی‌ها اضافه می‌شود به این ترتیب است که نوشیدنی کاملاً شبیه شربت شده و فایده‌ای هم نخواهد داشت.

دیناروند ادامه داد: مالت‌شعیرهای امروزی نیز همان شربت هستند. از طرف دیگر در این بحث کف استاندارد ۱۱ درصد گذاشته شده اما سقفی برای آن در نظر گرفته نشده است. بر همین اساس است که در یکی از برندهای نوشابه معروف ۱۴ گرم شکر در ۱۰۰ سی‌سی نوشابه وجود دارد.

وی افزود: امسال در تمام فرآورده‌هایی که نمک وجود دارد، به‌طور میانگین کاهش ۱۰ درصدی نمک را خواهیم داشت. حدوداً در صنعت غذایی اکنون بین ۴ تا ۵ گرم نمک مصرف می‌شود که کاهش ۱۰ درصدی آن حدوداً نیم گرم را شامل می‌شود.

رییس سازمان غذا و دارو افزود: در نانوائی‌ها نیز همین فشار اعمال می‌شود تا طی دو تا سه سال آینده کاهش دو تا سه گرمی نمک را داشته باشیم. به‌منظور آن‌که به هدف کاهش نمک در فرآورده‌های غذایی دست یابیم باید ۵۰ درصد از نمک موجود را کاهش دهیم اما در گام نخست کاهش ۳۰ درصدی را طی برنامه‌ای پنج ساله برنامه‌ریزی کرده‌ایم. همچنین یکی از معیارهای آسیب‌رسانی در فهرست کالاهای آسیب‌رسان سلامت را، نمک قرار داده‌ایم. سازمان استاندارد نیز در زمینه کاهش استاندارد نمک به‌ویژه در نان و پنیر کمک خواهد کرد.

جوش شیرین؛ مانع غنی کردن نان

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ از آن‌جایی که بیشتر ایرانی‌ها معتقدند که نان عامل سیری در هر وعده غذایی است و با توجه به اهمیت این ماده غذایی ارزشمند در سفره خانوارها وزارت بهداشت از ۹ سال پیش برای رفع

کمبود آهن در کشور صنعت آرد را موظف به غنی کردن نان با آهن و اسیدفولیک کرد، تلاشی که برخی از نانواها آن را با استفاده از جوش شیرین تقریباً بی‌نتیجه کردند.

در بازرسی‌های سرزده‌ای که جعفری، مسوول بهداشت محیط شبکه بهداشت شمیرانات به‌همراه خبرنگار باشگاه خبرنگاران جوان انجام داد نانوائی‌های زیادی مورد بررسی قرار گرفت و متأسفانه در بسیاری از آن‌ها گونی‌های بزرگ جوش شیرین مخفی شده کشف و ضبط شد. حدود ۲۰ سال است که از قانون تصویب ممنوعیت استفاده از جوش شیرین در تهیه نان می‌گذرد اما طبق آمار هنوز بسیاری از نانوائی‌ها به‌خصوص لواش و تافتونی‌ها گوش شنوا ندارند؛ گفتنی است این آمار در نانوائی‌های تهران بیشتر از ۵۰ درصد گزارش شده است.

واحدی کارشناس بهداشت محیط شمیرانات درباره تست میزان جوش شیرین در نان گفت: ماده معرفی وجود دارد که به صورت آبی نشان می‌دهد که در نان جوش شیرین استفاده شده است یا خیر، اگر میزان جوش شیرین کم باشد با ریختن این ماده روی نان رنگ آن زرد می‌شود اما متأسفانه در چندین مورد تست شده در بازرسی‌ها میزان جوش شیرین به حدی زیاد بود که نان به رنگ سبز یا حتی آبی درمی‌آمد.

مسوول بهداشت محیط شمیرانات با بیان این‌که با استفاده از جوش شیرین نه تنها فواید نان از بین می‌رود بلکه آسیب‌های جدی به سلامتی بدن وارد می‌شود، افزود: جوش شیرین باعث بروز بیماری‌های گوارشی و اختلال در جذب آهن می‌شود.

رئیس اتحادیه نان‌های صنعتی:

قیمت نان‌های صنعتی تغییر نمی‌کند

با توجه به این که قرار شده به نان‌های آزادپز و صنایع مرتبط با آرد، گندم به قیمت دولتی ارایه شود، رئیس اتحادیه نان‌های صنعتی کشور با بیان این که تغییری در قیمت گندم نان‌های صنعتی ایجاد نشده است، از تأمین نیاز این نان‌های صنعتی توسط دولت در پی ممنوعیت واردات خبر داد.

محسن لزومیان در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا، با بیان این که طبق مصوبه هیات دولت ۲۰ درصد از نان‌های کشور آزادپز شدند، اظهار کرد: قرار بود تا پایان سال گذشته کل نان‌های صنعتی کشور آزادپز شوند که این اتفاق نیفتاد. وی با بیان این که در حال حاضر نان‌های صنعتی از شمول قیمت‌گذاری مستثنی هستند، ادامه داد: قیمت‌های ما به صورت رقابتی تعیین می‌شود و هر مقداری که مواد اولیه افزایش یا کاهش قیمت داشته باشد بر قیمت تمام شده نان تأثیر می‌گذارد. رئیس اتحادیه نان‌های صنعتی کشور در پاسخ به سؤالی درباره کاهش قیمت گندم برای نان‌های آزادپز و صنایع مرتبط گفت: کاهش قیمتی وجود نداشته است، بلکه پس از ممنوع شدن واردات گندم تا حدودی نان‌های ما برای تأمین آرد خود به مشکل خورده‌اند.

لزومیان با بیان این که دولت اعلام کرد که گندم نان‌های ما را خودش با نرخ دولتی تأمین می‌کند، ادامه داد: بنابراین قرار شد گندمی را که ۸۵۰ تومان می‌خریدیم اکنون با نرخ ۹۰۰ تومان از خود دولت خریداری کنیم. وی با بیان این که تغییری در قیمت نان‌های صنعتی ایجاد نخواهد شد، گفت: شرایط مانند گذشته است و قیمت‌ها بین تولیدکنندگان نان‌های صنعتی نیز به صورت رقابتی و با توجه به قیمت تمام شده تعیین می‌شود.

مصرف نان سبوس‌دار، خطر سگته قلبی و دیابت را کاهش می‌دهد

یک متخصص تغذیه گفت: به ازای هر وعده غذایی که از نان سبوس‌دار استفاده می‌کنیم خطر ابتلا به سگته قلبی تا هفت درصد و میزان ابتلا به دیابت را تا ۵۰ درصد کاهش می‌دهد. به گزارش خبرنگاری دانشجوی به نقل از سایت سازمان غذا و دارو، دکتر نبی شریعتی فر گفت: نان تهیه شده از آرد سبوس‌داری که با خمیرمایه و بدون استفاده از جوش شیرین به عمل آمده و با حرارتی ملایم، یکواخت و

شعله غیرمستقیم پخته شده، سالم‌ترین نان است.

وی تأکید کرد: از آن‌جا که ایران سرانه بالایی در مصرف نان دارد باید توجه ویژه‌ای به نوع آرد مورد استفاده و روش پخت و فرآوری آن شود. وی خاطر نشان کرد: از ۴۴ ماده غذایی مورد نیاز بدن ۴۰ مورد آن - به شرط آن که با سبوس‌گیری املاح آن را از دست ندهیم - در گندم وجود دارد.

عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی تهران گفت: آرد سبوس‌دار برای بیماران دیابتی خواص درمانی زیادی دارد و ضد کلسترول خون و سرطان است. وی ادامه داد: استفاده از سبوس گندم منجر به کاهش چربی و قند خون و دفع مقداری از گلوکز آزاد موجود در روده شده و در نتیجه از افزایش قند خون جلوگیری می‌کند.

وی گفت: نان سبوس‌دار به‌طور میانگین از محتوای دو برابری ویتامین، مواد معدنی و مواد فیبری بیشتری نسبت به نان سفید برخوردار است و علاوه بر آن مصرف نان و غذای سبوس‌دار موجب پیشگیری از بروز سرطان و بیماری‌های قلبی و عروقی می‌شود. شریعتی فر، یکی از روش‌های شناسایی نان سبوس‌دار از غیر سبوس‌دار را تیرگی رنگ آن عنوان کرد و افزود: هر چه رنگ این نان‌ها تیره‌تر باشد از نظر کیفیت به مراتب غنی و سالم‌تر از نان‌های سفید است.

وی خاطر نشان کرد: نان تهیه شده با آرد کامل شامل آرد سبوس‌دار سرشار از آهن، کلسیم، فسفر، روی، منیزیم و کبالت و همچنین ویتامین‌های B1، E، B2 و B3 است. وی ادامه داد: نان‌هایی که با استفاده از خمیرمایه تهیه می‌شوند از ارزش تغذیه‌ای بالاتری برخوردار بوده و قابلیت هضم خوبی دارند و ضایعات و دورریزی آن‌ها نیز بسیار کم‌تر از نان‌های تهیه شده با جوش شیرین است.



عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی تهران گفت: یک نان خوب، ظاهر سالم، کاملاً برشته، پخته شده دارد و در سطح آن سوختگی مشاهده نمی‌شود و علاوه بر آن دارای طعم، مزه و بوی خوشایند بوده و بافت نرم و یکواخت و قابلیت برش‌پذیری آن‌ها مشخص است.

شریعتی فر یادآور شد: نان‌های جوش شیرین‌دار حتی از نظر عطر و بو به هیچ‌وجه قابل قیاس با این نان‌ها نبوده و ماندگاری کم‌تری نسبت به آن‌ها دارند. وی خاطر نشان کرد: یکی از بهترین روش‌های نگهداری نان قرار دادن آن‌ها در فریزرهای خانگی و عدم نگهداری طولانی مدت آن در یخچال است.

نان مخصوص دیابتی ها هم پخته شد

محققان با استفاده از یکی از رنگ‌دانه‌های گیاهی موفق به پخت نانی شده‌اند که سطح گلوکز خون را کنترل می‌کند و مخصوص بیماران مبتلا به دیابت است. به گزارش گروه اخبار علمی ایرنا، محققان دانشگاه ملی سنگاپور با استفاده از یک نوع رنگ‌دانه گیاهی به نام

آنتوسیانین، موفق به پخت نانی شده‌اند که قادر به کنترل گلوکز خون است.

این مطالعه نشان می‌دهد زمانی که یک درصد از عصاره آنتوسیانین با خمیر برنج سیاه (نوعی برنج تیره رنگ که در برخی نقاط دنیا استفاده می‌شود) مخلوط و در دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد به مدت هشت دقیقه پخته شود، نرخ هضم آن ۱۲/۸ تا ۲۰/۵ درصد کاهش می‌یابد. کاهش نرخ هضم به این دلیل اتفاق می‌افتد که آنتوسیانین، آنزیم هضم را از بین می‌برد و در مقابل، میزان گلوکز خون را کنترل می‌کند. نان‌های استاندارد، به سرعت هضم شده و توسط خون جذب می‌شوند و گلوکز خون را افزایش می‌دهند؛ به همین دلیل است که پزشکان به بیماران مبتلا به دیابت توصیه می‌کنند در مصرف برنج و نان احتیاط کنند.

یکی دیگر از خواص آنتوسیانین به غیر از کنترل قند خون، خاصیت ضد اکسیدانی آن است که در درمان بیماری‌های قلبی عروقی، بیماری‌های عصبی، سرطان و التهاب موثر است. آنتوسیانین‌ها علاوه بر برنج سیاه و سفید، در برخی از انواع میوه و سبزی از جمله انواع توت، غلات و سیب زمینی وجود دارند.

محققان بر این باورند که این دستاورد گامی بزرگ در جهت تولید مواد غذایی مخصوص بیماران دیابتی است.

دیابت به علت ناتوانی بدن در تولید یا مصرف انسولین به وجود می‌آید. انسولین ماده‌ای است که توسط لوزالمعده تولید می‌شود و نقش آن استفاده از قند به عنوان عظیم‌ترین منبع انرژی بدن است.

بنیاد بین‌المللی دیابت پیش‌بینی می‌کند که تا سال ۲۰۴۰ میلادی، از هر ۱۰ فرد بالغ، یک تن به دیابت مبتلا خواهد بود و تعداد مبتلایان از ۴۱۵ میلیون نفر در سال ۲۰۱۵ به ۶۴۲ میلیون نفر می‌رسد؛ همچنین هزینه مراقبت‌های بهداشتی ۶۷۳ میلیارد دلاری در سال ۲۰۱۵، به ۸۰۲ میلیارد دلار خواهد رسید. نتایج این تحقیقات در نشریه **Food Chemistry** منتشر شده است.



تولید نان خوش طعم و بدون گلوتن

گلوتن ماده‌ای است که باعث کش آمدن و تردی نان می‌شود. اما این ماده در برخی افراد دارای عوارض جانبی از جمله حساسیت است. از این رو گروهی از پژوهشگران غذایی روشی را ابداع کرده‌اند که گفته می‌شود می‌تواند با استفاده از آن، نان‌هایی بدون گلوتن و در عین حال ترد و کشسان تولید کنند.

بنا به گزارش‌های جدید، دو دانشمند صنایع غذایی به روشی برای ایزوله کردن پروتئینی ذرت پی برده‌اند که توانایی تولید نان فاقد گلوتن و ماکارونی را به صورت نرم و خمیری همانند نمونه‌های مشابه گندمی دارند.

این روزها با وجود افزایش شمار افرادی که یک رژیم غذایی فاقد گلوتن را انتخاب می‌کنند، اما هنوز هم فاصله زیادی در بازار بین محصولات عادی با پاستاها و محصولات بدون گندم وجود دارد که شاید با اندکی اغماض شبیه بافت اسفنجی به نظر می‌رسند. گفتنی است که دلیل آن افراد برای گرایش به غذاهای بدون گلوتن در ارتباط با مسایل سبک زندگی و حساسیت به گلوتن است.

گلوتن، با وجود همه تبلیغات و مبالغه‌هایی که پیرامون آن وجود دارد، تنها یک پروتئین است که در گندم، چاودار و جو یافت می‌شود. شاخصه منحصر به فرد گلوتن در توانایی آن برای تشکیل یک شبکه ارتجاعی در هنگام ورز داده شدن با آب است. این ماده همچنین در طول تخمیر بر روی خود CO₂ را حفظ می‌کند و این امر کمک می‌کند تا محصولات پخته ما همانند نان باگت همگی در قسمت داخلشان کرکی و نرم باشد.

تعداد زیادی از غلات و حبوبات دیگر مانند گندم سیاه و برنج نیز می‌توانند با موفقیت برای پختن نان یا پاستا استفاده شوند. اگر چه طعم آن‌ها نیز خوب است، اما هیچ کدام از آن‌ها هرگز از نظر عطر و طعم و بافت با محصولات گندم قابل مقایسه نیستند. موضوع اخیر همان مقوله‌ای است که پژوهش پرداخته شده در این گزارش پیرامون آن صورت گرفته است.

دو دانشمند غذایی ایتالیایی ورناس کرون (Virna Cerne) و اومبرتو پولنگی (Ombretta Polenghi)، از شرکت تحقیقات تغذیه دکتر شار، این راه ارزان و آسان را برای ایزوله کردن پروتئینی در ذرت به نام زمین پیدا کرده‌اند، که این پروتئین می‌تواند یک شبکه الاستیک مشابه به گلوتن را تشکیل دهد.



افت کیفیت نان در چند سال اخیر

نان به‌عنوان اصلی‌ترین محصول غذایی در سبد خانوار محسوب می‌شود و بهبود کیفیت آن از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است اما در چند سال اخیر به بهانه‌های مختلف شاهد افت کیفیت آن بوده‌ایم.

براساس آمار، سرانه مصرف نان به‌عنوان قوت غالب مردم در کشور حدود ۳۲۰ گرم در روز و معادل ۱۱۷ کیلوگرم در سال برای هر فرد است و به‌عبارتی می‌توان گفت یکی از خریدهای روزانه هر خانواده ایرانی به‌شمار می‌آید.

بر این اساس طی سال‌های گذشته راه‌کارهایی برای بهبود وضعیت کیفیت و پخت نان به‌اجرا درآمد که اولین آن، اصلاح قیمت با وعده بهبود کیفی در آذرماه ۹۳ کلید خورد اما به‌گفته‌ی مشتریان با وجود گذشت یک سال و نیم از این اتفاق و آزادپز شدن نانوايي‌های کشور، هنوز تغییر مثبتی در کیفیت آن ایجاد نشده است.

گزارشات میدانی حاکی از این است که از شمال تا جنوب پایتخت، تخلفاتی در چانه و کیفیت نان‌ها نیز صورت می‌گیرد و قیمت انواع نان اعم از سنتی و فانتزی در مناطق مختلف شهر کاملا متفاوت است و گویا تعرفه قیمتی در این بخش وجود ندارد.

بر این اساس می‌توان گفت که اکثر نانوايي‌ها به بهانه‌های مختلف از تعرفه اتحادیه تبعیت نمی‌کنند به طوری که با قدم زدن در سطح شهر، نان بربری از هزار تومان تا هزار و ۵۰۰ تومان، نان سنگک از هزار و صد الی دو هزار تومان و نان تافتون سنتی از ۴۰۰ الی ۶۰۰ تومان، نان لواش از ۲۵۰ الی ۳۵۰ تومان به فروش می‌رسد.

این درحالی است که تعرفه اتحادیه نان سنگک با وزن چانه خمیر ۶۵۰ گرم، ۸۰۰ تومان، بربری با وزن چانه ۶۰۰ گرم ۷۰۰ تومان، تافتون سنتی با وزن چانه ۲۶۰ گرم ۴۰۰ تومان، لواش با وزن چانه ۱۶۵ گرم ۲۲۰ تومان باید به فروش برسد.

شاید حال و هوای این روزهای نانوايان در آب رفتن وزن چانه‌ها و نداشتن کیفیت مطلوب و قیمت‌های دلخواه را تنها بتوانیم در فرصت‌طلبی برخی از نانوايان جست و جو کنیم، با یک حساب سرانگشتی و صحبت با نانوايان در می‌یابیم که بیش از ۲۰ الی ۲۵ درصد نانوايي‌های سطح شهر آزادپز شدند و این درحالی است که مسوولین خبر از آزادپزی تنها ۱۰ درصدی نانوايي‌های سطح شهر می‌دهند.

یکسان سازی نرخ نان لازمه بهبود کیفیت

در این میان برخی مسوولین معتقدند تا وقتی یکسان‌سازی قیمت صورت نگیرد، کیفیت افزایش نمی‌یابد و اصرار بر این امر، حکایت ضرب المثل آب در هاون کوبیدن است.

در همین ارتباط محمد جواد کرمی رییس اتحادیه نان‌های فانتزی گفت: یکسان‌سازی قیمت آرد و گندم تا زمانی که مشکل کاهش کیفیت مطرح است، عملیاتی نمی‌شود.

وی تصریح کرد: وقتی آرد با کیفیت به دست نانوايان برسد، دیگر یارانه‌پز و آزادپز معنا ندارد. رییس اتحادیه نان‌های فانتزی در ادامه بیان کرد: با توجه به کاهش قیمت آرد نانوايان آزادپز و ثبات قیمت یارانه‌پزها، هر گونه افزایش نرخ غیر قانونی است و دستگاه‌های ناظر در صورت مشاهده چنین مواردی بر خورد جدی خواهند داشت.

نظارت تنها راه حل جلوگیری از کم فروشی

سید راضی نوری نماینده دوره نهم مجلس شورای اسلامی گفت: اگر مجموعه‌های ذیربط در نظارت و برخورد ضعیف عمل نکنند، قطعا شاهد بی‌کیفیتی و به‌دنبال آن نارضایتی مشتریان از کیفیت نان نخواهیم بود.

وی ادامه داد: اتحادیه نانوايان بایستی بر کیفیت و کمیت نانوايي‌ها نظارت داشته باشند تا تخلفاتی در کیفیت و وزن نانوايي‌های سطح شهر صورت نگیرد.

بی‌کیفیتی نان گردن آرد افتاد

بهرام بیرانوند نماینده دوره نهم مجلس شورای اسلامی نیز گفت: در آذر ماه سال ۹۳ به‌دنبال اصلاح قیمت نان قرار بود که کیفیت نان افزایش یابد، اما اکنون شاهد بی‌کیفیتی و به‌ویژه آب رفتن نان‌ها هستیم.

وی ادامه داد: نظارت‌ها در نانوايي‌های سطح شهر بسیار کم‌رنگ است و بعضا در برخی نقاط گویا نظارتی وجود ندارد. بیرانوند تصریح کرد: یکسان‌سازی استانداردها در نانوايي‌ها به‌دلیل تخلفات متعدد از جمله اقداماتی است که منجر به کاهش تخلفات این صنف خواهد شد.

وی ادامه داد: این روزها نانوايان معمولا بی‌کیفیتی نان را گردن بی‌کیفیتی آرد می‌اندازند. این نماینده دوره نهم مجلس شورای اسلامی در ادامه یادآور شد: در نانوايي‌ها زمان زیادی برای تخمیر آرد صرف نمی‌شود ضمن این‌که از انواع جوش شیرین‌ها و افزودنی‌ها نیز برای پخت استفاده می‌شود که در کیفیت نان بی‌تأثیر نیست.

وی با اشاره به تأثیر آزادسازی قیمت آرد بر کیفیت بیان کرد: قبل از آزادسازی لازم است که دولت برای جبران خسارت مصرف‌کننده فکری کنند چرا که نان، قوت غالب اقشار کم درآمد جامعه است.



گزارش تولید ملاس چغندری و نیشکری

در سال زراعی ۹۵-۱۳۹۴

میزان تولید ملاس در فصل زراعی ۹۵-۱۳۹۴ که برگرفته از اطلاعات واصله از وزارت جهاد کشاورزی، انجمن صنفی تولیدکنندگان قند و شکر و گزارشات شرکت توسعه نیشکر می باشد به شرح ذیل بوده است.

الف. بخش چغندری

با توجه به قراردادهای منعقد شده و سطح زیر کشت ۱۰۵،۰۰۰ هکتاری چغندر قند در سال جاری زراعی و با در نظر گرفتن میانگین عملکرد ۵۳/۲۲ تن در هر هکتار، تولید چغندر قند در سال زراعی ۹۴-۵ حدود ۵،۵۸۸،۰۰۰ تن بوده است. با در نظر گرفتن این شرایط، میزان ملاس چغندری تولیدی در بازه مورد نظر حدود ۲۲۴،۳۶۰ تن بوده است.

ب. بخش نیشکری

سطح زیر کشت نیشکر در این سال زراعی، حدود ۸۸،۲۷۴ هکتار اعلام بوده که با متوسط راندمان ۸۴ تن، تولید به ۷،۴۲۳،۰۰۰ تن رسیده است. با این وصف، تولید ملاس نیشکری تولیدی در سال زراعی ۹۴-۵ به حدود ۲۸۰،۳۰۰ تن رسیده است.

ج. مجموع

بنابراین ملاحظه می گردد که مجموع تولید ملاس چغندری و نیشکری در سال زراعی ۹۵-۱۳۹۴ حدود ۵۰۴،۶۶۰ تن بوده است که نسبت به سال زراعی گذشته به میزان ۷/۳۴ درصد افزایش تولید داشته است.





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

۸۸۸۸۰۷۵۴



مشهد - بلوار شهید صارمی - بین صارمی ۲۵ و ۲۷ - پلاک ۱۰۶

۰۵۱ - ۳۸۸۴۸۲۲۲ - ۲۷



شرکت خمیرمایه رازکی

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

۰۶۱ - ۳۳۱۳۱۳۱۱



شرکت خمیرمایه خوزستان

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

۸۸۷۷۵۴۳۷



Razavi Yeast CO

کیلومتر ۶۷ جاده مشهد - قوچان - شرکت خمیرمایه رضوی

۰۵۱ - ۴۶۱۲۶۶۲۲





شرکت خمیر مایه و الکل رازی
(سهامی عام)

ناب مایه

بزرگترین تولید کننده خمیر مایه (خشک فوری)
در کشور با ظرفیت ده هزار تن در سال

تولیدکننده انواع خمیرمایه در بسته بندی های :

- کیسه ۵ و ۱۰ کیلو گرمی
- وکیوم ۱۰۰، ۵۰۰، ۱۰۰۰ گرمی
- ساشه های ۸۰ و ۱۰۰ گرمی
- ساشه با اوزان پایین
- تولید خمیر مایه های ویژه



ISO 9001:2008, ISO 14001: 2004, ISO 18001:2007

شرکت خمیرمایه و الکل رازی از شرکتهای گروه توسعه نیشکر و صنایع جانبی بوده که با هدف تولید محصولات بیوتکنولوژیک مورد نیاز بازارهای داخلی و خارجی تاسیس گردید. اولین کارخانه این شرکت با ظرفیت ۳۳ میلیون لیتر الکل طبی (اتانول ۹۶٪) در بهمن ماه ۱۳۸۵ تولید خود را آغاز نمود. همچنین تولید خمیرمایه با ظرفیت ۱۰ هزارتن در سال با بهره گیری از پیشرفته ترین تکنولوژی روز دنیا در اواخر سال ۹۰ آغاز و زمینه اشتغال زانی ۵۰۰ نفر بصورت مستقیم و غیرمستقیم را فراهم نموده است.

احد نمونه استانی (استاندارد) سال ۹۲

احد تولیدی نمونه استان خوزستان (مهر ۹۲)

داری رتبه ۲ از ۳ در مرکز رتبه بندی مایه ایران

داری نشان استاندارد ملی ایران

داری گواهینامه استانی رعایت حقوق مصرف کنندگان

داری گواهینامه و نشان جهانی حلال

دفتر مرکزی و فروش تهران :

خیابان نلسون ماندلا (آفریقا)، بعد از پمپ بسزین، خیابان آرش غربی، ساختمان ۲۶، طبقه ۴
تلفن: ۸۸۱۹۸۶۰۲ (۰۲۱) تلفکس: ۱۳-۸۸۶۷۳۸۱۱ (۰۲۱)

کارخانه:

جاده اهواز-آبادان، خاده فرعی شرکت دعبیل خزالی، جنب ساختمان مالی و اداری و صنعت دعبیل خزالی
تلفن: ۳۳۱۳۱۳۱۱ (۰۶۱) فکس: ۳۳۱۳۱۳۱۳ (۰۶۱)



CO2 گرید غذایی در ایران