

خمیرمایه ایران

نشریه خبری - تخصصی

سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران





آن چه در این شماره می خوانیم:

۳ سرمقاله

۴ اخبار سندیگا

۸ در استان‌ها

۱۱ با رسانه‌ها

۱۶ ویژه نامه دهمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت آرد و نان



زیر نظر:

دبیر سندیگا؛ مهندس مجید پارسایی

مشاور علمی:

مهندس محمود گیاهی

تحریریه:

مهندس کاوه احرار

گرافیکست و صفحه‌آرا:

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 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 سعادت‌آباد

پایین تر از نیایش - خیابان سی و یکم

پلاک ۱۶ - طبقه اول - واحد ۲

تلفن: ۸۸۶۸۳۹۰۹ تلفکس: ۸۸۶۸۳۷۴۵

<http://www.iranyeast.com>

E-mail : iran_yps@yahoo.com

فرصتی برای توجه بیشتر به نان کشور

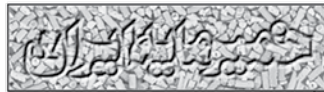
برگزاری نمایشگاه ibex 2016 فرصت مغتنمی است تا جدیدترین دستاوردها و پیشرفت‌های صنعت آرد و نان کشور و صنایع وابسته در معرض دید عموم قرار گیرد. این نمایشگاه که اختصاص به رونمایی از از تلاش‌ها و فعالیت‌های شرکت‌ها در ایجاد فناوری برتر و کیفیت بالاتر در زمینه تولید نان دارد، گویای اهمیت و توجه خاص به نان و تغذیه مردم است.

از آنجایی که نان عمده‌ترین ماده غذایی مردم کشورمان می‌باشد، اهمیت سلامت این ماده بسیار حیاتی بوده و کیفیت بالا و مغذی بودن آن، اثرات بسیار مثبت و ثمر بخشی در سلامت جامعه و تامین انرژی و نشاط نیروی کار و در نهایت کیفیت بالای زندگی برای مردم خواهد داشت. تلاش‌های زیادی در سال‌های اخیر صورت گرفته تا نانی که سال‌هاست با کیفیت پایین تولید و عرضه می‌شده و همواره مورد انتقاد بوده اصلاح پذیرد و بخشی از این تلاش‌ها در نمایشگاه نان نمود پیدا می‌کند که حمایت و توجه مسوولین امر را می‌طلبد.

این نمایشگاه جایگاهی است که همه ما مشتاقانه از آن استقبال می‌کنیم و هر کجا که خدمتی برای بهبود چرخه تولید نان صورت گرفته با عرض خدا قوت سپاسگزار زحمات و تلاش‌های عزیزان خدمتگزار مردم خواهیم بود.

در این شماره همچون سال‌های گذشته بخشی از صفحات نشریه را به معرفی صنعت خمیرمایه کشور که تولیداتشان سهم مهمی در ارتقای کیفیت نان دارد اختصاص داده‌ایم که توجه خوانندگان محترم را به آن جلب می‌کنیم.





نشست تولیدکنندگان خمیرمایه با مدیران آرد و نان کشور



به درخواست هیات مدیره سندیکا مبنی بر برگزاری جلسه تخصصی در خصوص فرهنگ سازی مصرف نان و ترویج مصرف خمیرمایه در واحدهای نانوايي، جلسه ای در تاریخ ۹۵/۰۶/۲۸ در محل سندیکا با حضور جناب آقایان دکتر کریمی؛ رئیس کارگروه ارتقای کیفیت گندم، آرد و نان، دکتر نصر؛ سرپرست مرکز پژوهش های غلات، مهندس طاهری سرپرست گروه صنایع پخت مرکز پژوهش های غلات، مهندس حسن زاده مدیرعامل شرکت خمیرمایه خوزستان، دکتر اژدری مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی، ایلهامی ایشیک؛ مدیرفروش شرکت ایران مایه و مهندس پارسایی؛ دبیر سندیکای خمیرمایه برگزار گردید. در این جلسه ضمن ارایه گزارش از وضعیت صنعت خمیرمایه و اطلاعاتی در خصوص تولید خمیرمایه و میزان توزیع داخلی و صادرات سالیانه آن ها، بر اجرای طرح های فرهنگ سازی تولید و مصرف نان تاکید شد و مقرر شد بنر فرهنگ سازی نان سالم و کیفی توسط سندیکای خمیرمایه تهیه و در واحدهای نانوايي سنتی نصب گردد. همچنین مقرر شد همکاری های بیشتر در خصوص فعالیت های آزمایشگاهی بین مرکز پژوهش های غلات و سندیکای خمیرمایه در راستای ارتقای سطح کیفی خمیرمایه های تولیدی در کشور انجام پذیرد. همچنین از مدیران آرد و نان کشور دعوت به عمل آمد از کارخانه های خمیرمایه در خوزستان و خراسان رضوی بازدید به عمل آورند.



شرکت خمیرمایه و الکل رازی

مدیرعامل شرکت خمیرمایه و الکل رازی:

خوزستان پتانسیل تولید بیش از ۱۵۰۰۰ تن خمیرمایه را دارد

مدیرعامل شرکت خمیرمایه و الکل رازی در گفت و گو با خبرنگاران گفت: استان خوزستان به عنوان بزرگ ترین تولیدکننده خمیرمایه کشور است و محصول ارزشمند خمیرمایه مصرف شده در صنعت نان و نانوايي کشور را تولید و به بازار عرضه می نماید. وی افزود: خمیرمایه، علاوه بر فواید بسیار، باعث اشتغال زایی بیش از ۶۰۰ نفر نیروی بومی در استان شده است و استان خوزستان در تولید خمیرمایه به خود کفایی رسیده و در کنار تأمین نیاز داخلی کشور، مازاد این محصول، به کشورهایی همچون افغانستان، پاکستان، عراق، سوریه، لبنان، الجزایر و کشورهای آفریقایی صادر می شود. علی احتشامی بیان کرد: استفاده از این خمیرمایه در نانوايي و شیرینی زیان هایی هم چون کم خونی، پوکی استخوان، سوءهاضمه، اختلال در جذب مواد معدنی و اختلال های گوارشی را کمتر کرده و کیفیت نان را افزایش می دهد و سبب ایجاد عطر و بوی خوش و پخت یکنواخت شده و جذب آهن و کلسیم به بدن نیز با مصرف خمیرمایه در تولید نان، تسریع می گردد. وی گفت: زمانی که از خمیرمایه استفاده می کنیم، نان پر و پفکی تر در می آید و باعث طول عمر و افزایش کیفیت نان می شود که اگر در استان به این صنعت بیشتر توجه شود می توان میزان تولید این محصول در استان را به بیش از ۱۵ هزار تن رساند.



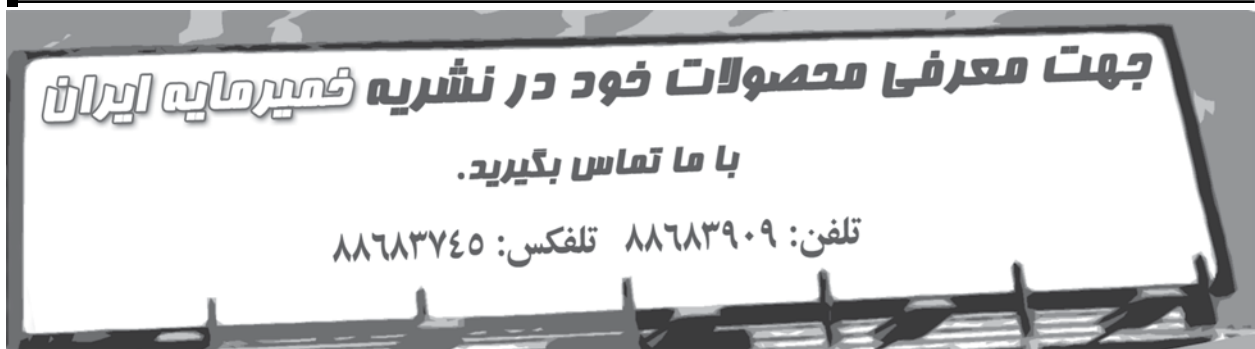
دریافت گواهینامه FDA توسط شرکت خمیرمایه و الکل رازی

شرکت خمیرمایه و الکل رازی موفق به کسب گواهی FDA از سازمان غذا و داروی ایالات متحده آمریکا (FDA) گردید. این گواهینامه با توجه به اهمیت این سازمان در دنیا نقش بالایی در جلب نظر مشتریان خارجی و داخلی جهت صادرات و فروش دارد.

جهت معرفی محصولات خود در نشریه خمیرمایه ایران

با ما تماس بگیرید.

تلفن: ۸۸۶۸۳۹۰۹ تلفکس: ۸۸۶۸۳۷۴۵





شرکت خمیرمایه رضوی
Razavi Yeast Co

از سوی سازمان صنعت، معدن و تجارت خراسان رضوی

شرکت خمیرمایه رضوی گواهینامه

رعایت حقوق مصرف‌کنندگان را

دریافت کرد

سرپرست شرکت خمیرمایه رضوی از دریافت گواهینامه رعایت حقوق مصرف‌کنندگان توسط این شرکت خبر داد.

دکتر احسان اژدري در گفت‌وگو با آستان نيوز بيان کرد: اين گواهینامه از سوی راضیه علیرضایی، رییس سازمان صنعت، معدن و تجارت استان خراسان رضوی اهدا شده است.

وی ادامه داد: در این راستا، خدمات پس از فروش، تسهیلات فروش و تخفیف به مصرف‌کنندگان نهایی طبق ضوابط مربوطه و همچنین راهکارهای مناسب توزیع و حضور در نمایشگاه‌های ملی و بین‌المللی، مجامع تجاری، همایش‌ها و ... ارایه شده است.

اژدري رعایت ضوابط تعیین و اعلام قیمت محصول و شفاف‌سازی برای مصرف‌کنندگان را یکی از دلایل کسب این عنوان دانست و افزود: به روز رسانی اطلاعات تولید و قیمت محصولات و نیز ارایه مشخصات فنی و شناسنامه محصول، بخشی دیگر از این اقدامات را شامل می‌شود.

وی ادامه داد: علاوه بر این، فعالیت‌هایی نظیر رعایت استانداردهای ملی و بین‌المللی با هدف ارتقای کیفیت محصولات انجام شده است.

اژدري با اشاره به نوآوری فنی و استفاده از تکنولوژی روز دنیا در شرکت خمیرمایه رضوی گفت: انجام مجموعه فعالیت‌های تحقیقاتی در بخش R&D و عضویت در موسسات مرتبط بین‌المللی از جمله انسیتیتو برلین برای اخذ مشاوره‌های لازم و صحه‌گذاری محصولات توسط این موسسات، مجموعه فعالیت‌هایی می‌باشد که به‌منظور اخذ گواهینامه استانی رعایت حقوق مصرف‌کنندگان صورت گرفته است.



Razavi Yeast Co

صدور نخستین

محموله صادراتی

خمیرمایه رضوی به آلمان

نخستین محموله صادراتی خمیرمایه رضوی به ارزش ۴۰ هزار دلار به آلمان صادر شد.

به‌گزارش خبرگزاری صدا و سیما، سرپرست شرکت خمیرمایه رضوی گفت: این محموله شامل ۲۰ تن خمیرمایه خشک در قالب بسته‌های ۵۰۰ گرمی است.

دکتر احسان اژدري افزود: مقصد این محموله دوسلدورف آلمان است که در راستای گسترش بازارهای صادراتی به اروپا انجام شده است.

او با اشاره به این‌که خمیرمایه خشک رضوی به کشورهای افغانستان، پاکستان، هند، سوریه، عراق، تاجیکستان، ازبکستان، ارمنستان، لبنان، ترکمنستان، آذربایجان، گرجستان و امارات صادر می‌شود، گفت: تولیدات این شرکت به‌دلیل کیفیت و بسته‌بندی بسیار مناسب و قیمت رقابتی توانسته است بازار صادراتی کشورهای متعددی را از آن خود کند.

دکتر احسان اژدري افزود: شرکت خمیرمایه رضوی سالانه بیش از ۲ هزار و ۵۰۰ تن خمیرمایه خشک (حدود ۵۰ درصد از تولیدات شرکت) را صادر می‌کند.

شرکت خمیرمایه رضوی، عناوین صادرکننده نمونه ملی در سال ۱۳۹۴ و ۱۱ دوره صادرکننده نمونه استانی را در کارنامه خود دارد.

قیمت‌های مصوب فروش انواع خمیرمایه نانویی در سال ۱۳۹۵ (از ۱۳۹۵/۰۷/۰۱)

قیمت	نوع خمیرمایه
۸۳٫۰۰۰ ریال	خمیرمایه خشک فوری (Instant Active Dry Yeast)
۷۸٫۰۰۰ ریال	خمیرمایه خشک فعال (Active Dry Yeast)
۳۹٫۰۰۰ ریال	خمیرمایه تر (Fresh Yeast)

قیمت‌های مصوب فروش انواع خمیرمایه نانویی در سال ۱۳۹۵ (از ۱۳۹۵/۰۷/۰۱) به‌ازای هر کیلوگرم تحویل درب کارخانه به‌شرح جدول روبه‌رو می‌باشد:

رعایت قیمت‌های فروش مصوب برای تمام واحدهای تولیدکننده خمیرمایه ایران الزامیست و این سندیکا مسوولیتی در قبال محصولات متفرقه و با کیفیت پایینتر از استاندارد ندارد. در ضمن قیمت انواع خمیرمایه تولیدی با بسته‌بندی‌های خاص می‌تواند بالاتر از قیمت‌های مصوب تعیین گردد.

تأمین و توزیع صنایع غذایی و کشاورزی

سهام قابل توجه شرکت خمیرمایه خوزستان در

شرکت خمیرمایه خوزستان **تأمین خمیرمایه مصرفی کشور و تولید نان با کیفیت**



شرکت خمیرمایه خوزستان در بهمن ماه سال ۱۳۸۰ فعالیت تولیدی خود را در شهرستان دزفول آغاز و محصول خود با نام تجاری دزمایه را روانه بازار مصرف داخلی و خارجی نمود. این شرکت در حال حاضر با تولید بیش از ۵۰۰۰ تن خمیرمایه خشک در سال، سهم قابل توجهی در تأمین خمیرمایه مصرفی کشور، تولید نان با کیفیت، سلامت جامعه و کاهش ضایعات نان دارد. امیر حسنونند در گفت‌وگو با خبرنگاری خورنا اظهار داشت: کارخانه خمیرمایه خوزستان به جدیدترین و مدرن‌ترین دستگاه‌ها، ماشین‌آلات و تجهیزات خط تولید از سازندگان معتبر اروپایی مجهز بوده و با برخورداری از تکنولوژی روز اروپا و بهره‌گیری از دانش، تخصص و توانایی کارشناسان داخلی، مشغول به کار می‌باشد. وی افزود: آزمایشگاه کنترل کیفی مجهز و پیشرفته این شرکت، وظیفه نمونه‌برداری از تمام مراحل تولید، از ورود مواد اولیه تا محصول بسته‌بندی شده نهایی و انطباق نتایج به‌دست آمده با استانداردهای مورد نظر را بر عهده داشته و حداکثر تلاش و کوشش را به‌عمل آورده تا محصولی بهداشتی و با کیفیت مورد رضایت مصرف‌کننده تولید و اصول سیاست‌های اقتصاد مقاومتی و خودکفایی ملی در این حوزه محقق شود.

نایب رییس هیات‌مدیره کارخانه خمیرمایه خوزستان عنوان کرد: همچنین، این شرکت جهت برخورداری از آخرین دستاوردهای تحقیقاتی روز دنیا در تولید خمیرمایه و به‌منظور کنترل مستمر کیفی محصولات خود، به عضویت رسمی موسسه تحقیقاتی خمیرمایه برلین آلمان در آمده و هر ماه نمونه محصولات تولیدی خود را برای آزمایش و بررسی کیفی به این مرکز ارسال می‌نماید. وی گفت: کارخانه خمیرمایه خوزستان بیش از این، گواهی‌نامه‌های حلال، استاندارد **ISO 9001-2008** از کشور آلمان و استاندارد ملی ایران را کسب کرده و در حال حاضر بخش قابل توجهی از محصول تولیدی خود را به کشورهای همجوار عراق، پاکستان، افغانستان، شمال آفریقا و کشورهای حوزه **CIS** صادر می‌نماید و بیش از ۶۰ درصد نیاز مصرف بازار کشور سوریه را تأمین می‌کند.

امیر حسنونند در گفت‌وگو با خبرنگار خورنا در دزفول اظهار کرد: امسال بیش از ۵ هزار تن خمیرمایه در این کارخانه، تولید و روانه بازار مصرف شده است که این مقوله، کشور را از واردات این محصول مهم و استراتژیک تا میزان قابل توجهی بی‌نیاز کرده است.

نایب رییس هیات‌مدیره کارخانه خمیرمایه خوزستان عنوان کرد: در حال حاضر بیش از ۳۰ درصد نیاز بازار مصرف کشور به خمیرمایه را، کارخانه خمیرمایه خوزستان تأمین می‌کند و به‌صورت میانگین ۴ هزار تن از محصولات این کارخانه با ارزشی بالغ بر ۸ میلیون دلار به کشورهای مختلف آسیایی و آفریقایی، صادر می‌شود. وی گفت: در حال حاضر، محصول تولید شده کارخانه خمیرمایه خوزستان به ۱۲ کشور جهان از جمله پاکستان، عراق، سوریه، تاجیکستان و کنیا صادر می‌گردد.

حسونند بیان کرد: با هدف افزایش تولید و صادرات محصولات این کارخانه، طرح توسعه این واحد تولیدی با همکاری فرمانداری شهرستان دزفول طراحی و به اجرا خواهد رسید که با اجرای آن، میزان تولید کارخانه خمیرمایه خوزستان به بیش از ۱۰ هزار تن در سال افزایش پیدا می‌کند. نایب رییس هیات‌مدیره کارخانه خمیرمایه خوزستان افزود: در حال حاضر بیش از ۵۱۵ فرصت شغلی مستقیم و غیرمستقیم در شهرستان دزفول و استان خوزستان، توسط این واحد تولیدی ایجاد شده است که ۱۴۵ فرصت شغلی آن مستقیم و ۳۷۰ فرصت شغلی آن غیرمستقیم است. وی اظهار کرد: در صورت اجرای طرح توسعه کارخانه خمیرمایه خوزستان و مساعدت مسوولین محلی، بیش از ۸۰ فرصت شغلی جدید در کارخانه خمیرمایه خوزستان ایجاد می‌شود.

حسونند گفت: کارخانه خمیرمایه خوزستان در دو سال متوالی ۱۳۹۳ و ۹۴ به‌عنوان برترین صادرکننده استان خوزستان معرفی و برگزیده شده است و امسال نیز برنامه‌های متنوعی را برای رشد تولید و صادرات محصولات خود برنامه‌ریزی کرده است.

حضور نماینده سندیکا در دوره آموزشی Business Match Making

Business Match Making

سمینار آموزشی **Business Match Making** زیر نظر موسسه معتبر بین‌المللی **sequa** با هماهنگی اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی ایران در محل این اتاق برگزار گردید. در این سمینار که تحت محورهایی چون آموزش‌های استاندارد و اولیه مورد نیاز برای اعضای تشکل‌ها، شناسایی قابلیت‌های بالقوه تشکل‌ها، نقش آن‌ها در بهبود وضعیت صنایع و تولید، نقش اساسی حضور در نمایشگاه‌ها و ... با حضور مدرسی از کشور آلمان برگزار گردید، نماینده سندیکای خمیرمایه حضور یافت و پس از گذراندن موفق این دوره، گواهی‌نامه مربوطه را دریافت نمود.





ستاره فریمان
بهبود دهنده نان و غیرینی



ایران ملاس
IRAN MELLAS Co.

محصول جدید شرکت ایران ملاس؛ بهبود دهنده نان

با توجه به احساس نیاز تولید بهبوددهنده جهت ارتقای کیفیت نان در کنار مصرف خمیرمایه، شرکت ایران ملاس با ثبت شرکتی جدید به نام ستاره فریمان، اقدامات لازم جهت تولید انواع بهبوددهنده‌های نان را انجام داد و پروژه ساختمانی این شرکت که در جوار کارخانه خمیرمایه ایران ملاس می‌باشد شروع و در سال ۹۳ به اتمام رسید. پس از آن اقدامات جهت خرید و نصب ماشین آلات تا نیمه شهریور ۹۵ کامل گردید و در حال حاضر این شرکت آمادگی تولید انواع بهبوددهنده و پری میکس‌های نان با ظرفیت ۳۵۰۰ تن در سال را دارد.

طرح توسعه ظرفیت شرکت ایران ملاس

با توجه به اصلاح ساختار نان و سایر فرآورده‌های آردی در کشور که در سال‌های اخیر تا حدودی به آن توجه گردیده، نیاز به استفاده از خمیرمایه بیش از گذشته مورد توجه قرار گرفته و همچنین با توجه به استقبال سایر کشورها از محصولات تولید داخل و امکان صادرات آن و ایجاد ارزش افزوده تولید خمیرمایه، شرکت ایران ملاس اقدام به افزایش ظرفیت خود تا سطح ۱۳۰۰۰ تن خمیرمایه خشک فوری در سال نموده است. اجرای طرح از سال گذشته شروع شده و در حال حاضر با اتمام کار ساختمانی و نصب ماشین آلات در آستانه راه‌اندازی می‌باشد. امید می‌رود تولید آزمایشی این طرح از ابتدای آذرماه شروع شده و در ماه‌های پایانی سال به بهره‌برداری نهایی منجر گردد.

دبیر کارگروه صنایع تخمیری ستاد توسعه زیست فناوری معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری:

سهم ایران در افق ۱۴۰۴ در صنعت تخمیری باید به ۹ درصد برسد

دبیر کارگروه صنایع تخمیری ستاد توسعه زیست فناوری معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری گفت: سهم ایران در افق ۱۴۰۴ در صنعت تخمیری باید به ۹ درصد برسد که راه طولانی در پیش داریم. به گزارش ایسنا، سید عباس شجاع‌الساداتی اظهار کرد: در حال حاضر سهم صنعت تخمیر در بازار دنیا ۱۸۰ میلیارد دلار است که این عدد بسیار بزرگ و قابل توجه است. وی افزود: به‌طور مثال آنزیم‌هایی که در مواد غذایی و صنایع شوینده وجود دارند، یکی از مواد تخمیری محسوب می‌شوند که این مواد امروز در دنیا جایگاه خوبی پیدا کرده‌اند. دبیر کارگروه صنایع تخمیری ستاد توسعه زیست فناوری معاونت علمی ریاست جمهوری خاطر نشان کرد: در تحقیق جامعی که در خصوص وضعیت آینده بازار صنایع تخمیری در افق ۱۴۰۴ انجام دادیم، به این نتیجه رسیدیم که رشد این صنعت بسیار زیاد است. وی با اشاره به جزییات این تحقیق، تصریح کرد: اگر این صنعت رشد ۶ تا ۷ درصدی داشته باشد تا سال ۱۴۰۴، حدود ۳۰۰ میلیارد دلار از سهم بازار دنیا را در دست خواهد گرفت که این رقم قابل توجهی است. وی در ادامه اظهار کرد: در زمینه رشد صنایع تخمیری اگر بخواهیم اهداف ستاد توسعه زیست فناوری را برآورده کنیم، باید سهم ایران در این صنعت را به ۹ میلیارد دلار برسانیم. شجاع‌الساداتی، با اشاره به بررسی‌های صورت گرفته در این زمینه، گفت: برنامه‌ریزی کرده‌ایم و تحقیقات مختلفی در این زمینه انجام داده‌ایم تا هم وضعیت فعلی کشور در زمینه صنعت تخمیری را مشخص کنیم و هم این‌که بررسی کنیم برای بالا بردن سهم ایران از بازار جهانی این صنعت چه اقداماتی باید انجام دهیم. وی خاطر نشان کرد: به‌طور مثال نیاز است بررسی کنیم برای تحقق این برنامه نیاز به تدوین چه مقرراتی داریم و با این‌که سرمایه‌گذاری‌های خود را باید در چه حوزه‌ای انجام دهیم تا در نهایت به افزایش سهم ایران در بازار صنعت تخمیر برسیم. شجاع‌الساداتی، با تأکید بر این‌که صنعت تخمیری جزء صنایع با تکنولوژی بالا است، خاطر نشان کرد: رشد این صنعت نسبت به دیگر صنایع کمی مشکل‌تر است زیرا صنایع با تکنولوژی بالا در کشور با دشواری بیشتری رشد می‌کنند، به همین دلیل قصد داریم با مطالعه دقیق بر روی صنایع دیگری که در کشور شکل گرفته است، دلایل شکست یا پیشرفت آن‌ها را بررسی کنیم و از این تجربیات به‌خوبی بهره ببریم. این استاد دانشگاه رشته شیمی تصریح کرد: آسیب‌شناسی صنایع دیگر برای ما بسیار اهمیت دارد و سعی داریم تا آخر امسال یا سال آینده این آسیب‌شناسی را انجام دهیم، زیرا با این کار می‌توانیم اشتباهات گذشته برخی صنایع را تکرار نکنیم و در عوض از رموز موفقیت دیگر صنایع بهره بگیریم.



در استان ها

البرز

رییس اتحادیه نانوایان کرج گفت: آموزش‌های فنی و حرفه‌ای در خصوص نان و نانوچندان کاربردی نیست. به گزارش ایسنا، ایرج قربانی گفت: اتحادیه نانوایان طی سال‌های گذشته برای افزایش کیفیت نانی که از طریق نانوائی‌ها به دست مردم می‌رسد اقدامات متنوعی صورت داده است. وی افزود: برگزاری دوره‌های آموزشی برای نانوایان، ممنوعیت مصرف جوش شیرین و نمک صنعتی در نان تنها بخشی از این اقدامات بوده است. رییس اتحادیه نانوایان کرج ادامه داد: تاکنون هزار و ۳۰۰ نانو در دوره‌های آموزشی فنی و حرفه‌ای جهت افزایش کیفیت پخت نان شرکت کرده‌اند ولی واقعیت این است این دوره‌ها چندان کاربردی نبوده است. قربانی یادآور شد: باید بپذیریم شرکت در این دوره‌ها به تنهایی نمی‌تواند یک نانوائی خوب و مجرب تربیت کند؛ چراکه پخت نان با کیفیت به تجربه نیز نیاز دارد. به گفته قربانی، هنوز یک تعریف استاندارد برای یک نان باکیفیت وجود ندارد و مردم در این زمینه سلیقه‌ای عمل می‌کنند. رییس اتحادیه نانوایان کرج خاطر نشان کرد: دست‌اندرکاران اول باید یک تعریف استاندارد از یک قرص نان با کیفیت ارایه دهند و پس از آن از نانوایان بخواهند که همه آن استانداردها را در پخت نان رعایت کنند.

ایلام

فرماندار ایلام گفت: تشدید اکیپ‌های گشت‌زنی مشترک به صورت مستمر، نظارت بر پخت، جلوگیری از کاهش وزن چانه و کم‌فروشی، تصمیم‌گیری جدی در خصوص خبازی‌های متخلف باید به صورت جدی مورد توجه شرکت غله قرار گیرد. به گزارش ایسنا، ناصر خوشخبر در جلسه بررسی مسایل و مشکلات آرد و نان شهرستان اظهار کرد: با توجه به اهمیت نان در سفره غذایی مردم مسوولان باید به کیفیت و سالم بودن نان مصرفی مردم توجه جدی داشته باشند. وی با بیان این‌که باید نظارت دقیق و بازرسی مداوم بر عملکرد واحدهای خبازی در سطح شهرستان از اولویت‌های دستگاه‌های مربوطه باشد، تاکید کرد: وضعیت بهداشتی واحدهای نانوائی باید ارتقا یابد. خوشخبر با اشاره به این‌که رعایت بهداشت فردی، بهداشت محیطی، عدم استفاده از نمک‌های غیرمجاز و جوش شیرین باید در بازرسی از نانوائی‌ها مورد توجه قرار گیرد، خاطر نشان کرد: بهبود کیفیت و ارتقای وضعیت بهداشتی نانوائی‌ها از جمله ضروریاتی است که باید بیش از پیش مورد توجه متولیان امر واقع شود. فرماندار ایلام با تاکید بر این‌که شرکت غله باید بیشتر نظارت کند، تصریح کرد: بررسی درخواست تغییر مکان برخی نانوائی‌ها، تشدید اکیپ‌های گشت‌زنی مشترک به صورت مستمر، نظارت بر پخت، جلوگیری از کاهش وزن چانه و کم‌فروشی، تصمیم‌گیری جدی در خصوص خبازی‌های متخلف باید به صورت جدی مورد توجه شرکت غله قرار بگیرد. وی اضافه کرد: شرکت غله باید گزارش عملی و دقیق بازرسی و برخورد با نانوایان متخلف را به فرمانداری ارسال کند.

تهران

معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی ایران در خصوص افزایش مصرف بلانکیت در نان‌های سنتی شهر تهران، هشدار داد. به گزارش خبرگزاری مهر، دکتر احمد جنیدی جعفری در خصوص افزایش مصرف بلانکیت (جوهر قند) در نمونه‌برداری‌های صورت گرفته از نان‌های سنتی در استان تهران هشدار داد و گفت: بر اساس استاندارد ملی ایران به شماره ۲۶۲۸، استفاده از بلانکیت در تهیه نان‌های سنتی اعم از لواش، تافتون، بربری و سنگک ممنوع است. وی افزود: بعضی نانوائی‌های شهر تهران، به منظور تسریع در کوتاه شدن فرآیند تولید و جبران نقائص ناشی از عدم تخمیر طبیعی به مصرف مواد شیمیایی چون جوش شیرین، بلانکیت (جوهر قند) و نمک طعام اضافی برای کاهش سیالیت گلوتن و افزایش مقاومت خمیر حاصل از گندم آلوده به آفت سن و سفیدتر شدن نان روی می‌آورند. عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی ایران با اشاره به این‌که سفیدی بیش از حد نان‌ها حکایت از مصرف بلانکیت در تهیه آن دارد، گفت: باقی‌مانده بلانکیت مصرف شده در نان، بعد از ورود به دستگاه گوارش موجب از بین بردن پرزهای معده و در دراز مدت ممکن است باعث بروز سرطان دستگاه گوارش گردد. جنیدی در ادامه به مضرات استفاده از بلانکیت اشاره نمود و گفت: استنشاق مستقیم بلانکیت موجب تحریک سیستم تنفسی، پوستی و چشمی نانوایان شده و موجب بروز بیماری دیابت از طریق بلوک کردن هورمون‌های بدن به‌ویژه انسولین در مصرف‌کنندگان نان‌های حاوی بلانکیت می‌شود. وی در خصوص بهترین و مناسب‌ترین شیوه تهیه نان‌های مسطح مانند لواش، تافتون و بربری گفت: مناسب‌ترین و بهترین شیوه تهیه نان انجام عمل تخمیر بیولوژیک است که موجب تغییرات بسیار مطلوبی در ویژگی‌های حسی، شیمیایی، فیزیکی و ارزش غذایی نان می‌شود و موجب افزایش قابلیت هضم نان و جذب مواد معدنی خواهد شد.

خراسان

رضوی

مدیر گروه بهداشت حرفه‌ای دانشگاه علوم پزشکی مشهد گفت: ۹۲ درصد واحدهای نانوائی فعال در این استان از جوش شیرین برای که غالباً برای پخت سریع تر نان مصرف می‌شود، استفاده نمی‌کنند. علی حسنی در جمع خبرنگاران افزود: طبق بررسی انجام شده از پارسال تاکنون تنها هشت درصد نانوائی‌های خراسان رضوی از جوش شیرین برای ور آمدن سریع خمیر و شتاب در پخت نان استفاده می‌کنند. وی ادامه داد: هم‌اکنون نان پخت شده در نانوائی‌ها به لحاظ سه ماده جوش شیرین، مصرف نمک و بلانکیت (جوهر قند) تحت نظارت قرار دارد. مدیر گروه بهداشت حرفه‌ای دانشگاه علوم پزشکی مشهد به مصرف نمک در پخت نان نیز اشاره و بیان کرد: بر اساس نمونه‌برداری‌های انجام شده میزان مصرف نمک در حدود پنج درصد نانوائی‌های خراسان رضوی بالاتر از حد مجاز بود اما ۹۵ درصد آن‌ها حد مجاز مصرف نمک را در پخت رعایت کرده‌اند. حد مجاز مصرف نمک در روند تولید نان به‌میزان یک کیلوگرم نمک در هر ۱۰۰ کیلوگرم آرد است. وی پیرامون وجود بلانکیت یا جوهر قند هم گفت: این ماده شیمیایی که معمولاً برای سفید کردن نان کاربرد دارد سرطان‌زا است. حسنی افزود: نتیجه بررسی‌ها نشان می‌دهد از مجموع ۲۰۰ مورد نمونه‌برداری انجام شده از واحدهای نانوائی در خراسان رضوی از ابتدای پارسال تاکنون چهار درصد نانوائی‌ها جوهر قند استفاده کرده‌اند که با آن‌ها برخورد قانونی صورت گرفت. مدیر گروه بهداشت حرفه‌ای دانشگاه علوم پزشکی مشهد گفت: در چارچوب این نظارت‌ها وضعیت ساختمان و محیط نانوائی، انبار آرد، سامانه سرمایشی و گرمایشی، استفاده از تجهیزات و ظروف مناسب، کارت سلامت شاغلان نانوائی و وضعیت لباس و پوشش آنان به‌طور دایم بررسی می‌شود. به‌گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، کارشناس بهداشت محیط حرفه‌ای معاونت بهداشت دانشگاه علوم پزشکی مشهد گفت: تخلفات نانوائی‌ها شامل استفاده از جوش شیرین، جوهر قند و عدم استفاده از سبوس به‌میزان کافی است که در این رابطه با نانوائی‌های متخلف برخورد می‌شود. علی اصغر حسنی افزود: در سال ۹۴ با بازدید تصادفی از ۲۰۰ نانوائی نشان داد که ۴ درصد از نانوائی‌ها میزان مصرف نمکشان بالاتر از استاندارد و امسال ۸ درصد بالاتر بوده است. وی گفت: هم‌چنین با نمونه‌گیری از ۹۰۰ نانوائی به‌صورت تصادفی ۸ تا ده درصد از نانوائی‌ها تخلف استفاده از جوش شیرین داشتند. کارشناس بهداشت محیط حرفه‌ای معاونت بهداشت دانشگاه علوم پزشکی مشهد افزود: استفاده از سبوس در نان بسیار حائز اهمیت است و باید نانوائی‌ها به‌میزان مناسب آرد سبوس‌دار استفاده کنند. هم‌اکنون طرح پویش در قالب آگاه‌سازی مردم نسبت به نمک و سبوس در دانشگاه علوم پزشکی مشهد در حال انجام است.

خبرنگار ابرنا در گفت‌وگویی با رییس دانشگاه علوم پزشکی شیراز فرایند پخت نان سبوس‌دار در نانوائی‌های سنگک در شیراز را به بحث گذاشت و نظرات کارشناسی در این زمینه را جویا شد. دکتر محمد هادی ایمانیه رییس دانشگاه علوم پزشکی شیراز در این زمینه اظهار داشت: با پیگیری‌هایی که انجام شده ۱۰۰ نانوائی سنگک در شیراز مجوز پخت نان سبوس‌دار را دریافت کرده‌اند تا نان سالم و سبوس‌دار به مردم ارایه کنند. وی ادامه داد: استفاده نکردن از سبوس باعث می‌شود ابتلا به یازده نوع سرطان و همچنین ابتلا به دیابت و سکنه‌های قلبی و مغزی در افراد افزایش یابد. ایمانیه گفت: به‌ازای هر وعده غذایی که از نان سبوس‌دار استفاده می‌شود، خطر ابتلا به سکنه قلبی تا هفت درصد و میزان ابتلا به دیابت را تا ۵۰ درصد کاهش می‌یابد. نان تهیه شده از آرد سبوس‌داری که با خمیرمایه و بدون استفاده از جوش شیرین به‌عمل آمده و با حرارتی ملایم، بکناخت و با شعله غیرمستقیم پخته شده، سالم‌ترین نان است. وی با بیان این‌که جامعه ما سرانه بالایی در مصرف نان دارد و باید توجه ویژه‌ای به نوع آرد مورد استفاده و روش پخت و فرآوری آن شود گفت: از ۴۴ ماده غذایی مورد نیاز بدن ۴۰ مورد آن در گندم وجود دارد. آرد سبوس‌دار برای بیماران دیابتی خواص درمانی زیادی دارد و ضد کلسترول خون و سرطان است. سبوس گندم، مهم‌ترین و موثرترین ماده طبیعی برای رفع یبوست است که تاکنون هیچ ماده طبیعی یا دارویی دیگر نتوانسته با آن رقابت کند. دکتر محمدمهدی رزمجو مدیر نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شیراز نیز از آغاز طرح افزایش میزان سبوس در نان‌های سنگک از ابتدای مرداد در شهر شیراز خبر داد و گفت: این مزده را به مردم فارس می‌دهیم که از این پس می‌توانند نان سنگک سلامت بخش تری مصرف کنند. نان سبوس‌دار منبع خوبی از ویتامین‌های گروه B، ویتامین E، منیزیم، آهن، روی، سلنیوم، مس، منگنز و کلسیم است. دکتر رزمجو افزود: نان سبوس‌دار (سلامت بخش) نسبت به نان‌های بدون سبوس (سفیدرنگ) از ارزش تغذیه‌ای بالاتری برخوردار است. نانی که خمیر آن به‌صورت طبیعی تخمیر می‌شود، علاوه بر هضم بهتر، جذب آهن، روی و کلسیم آن هم بهتر صورت گرفته و عطر و بوی بهتری دارد. این کارشناس تغذیه توصیه کرد: از نانوائی‌هایی نان بخریم که از مخمر استفاده می‌کنند و نان حاوی سبوس بیشتر و تیره‌تر عرضه می‌کنند، چرا که استفاده از خمیرمایه و تخمیر خوب نان، باعث ایجاد خلل و فرج در نان می‌شود. همچنین؛ کارشناس تغذیه دانشگاه علوم پزشکی شیراز با بیان این‌که نان کامل (سبوس‌دار) نسبت به نان بدون سبوس از ارزش تغذیه‌ای بالاتری برخوردار است، گفت: این نان‌ها علاوه بر هضم بهتر، جذب آهن، روی و کلسیم بهتری هم دارند. زینب رشیدی با اشاره به عطر و بوی بهتر نان‌های کامل افزود: همچنین خوب است در هنگام انتخاب و خرید نان، از دیگر فواید نان‌های سبوس‌دار مانند کاهش قند و چربی خون، پیشگیری از سوء تغذیه، پیشگیری از افزایش وزن و چاقی، کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی عروقی، پیشگیری از سرطان دستگاه گوارش به‌ویژه روده بزرگ به‌دلیل فیبر بالا، جلوگیری از جذب اسیدهای صفراوی و پیشگیری از ابتلا به دیابت نوع دو هم غافل نشویم. او ادامه داد: نان سلامت بخش با آرد سبوس‌دار تهیه شده و ظاهر آن تیره‌تر از نان‌های دیگر است. رشیدی گفت: نان مناسب، نانی است که با حرارت غیرمستقیم پخته شود و در برابر شعله مستقیم آتش قرار نگیرد، نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم و نان سنگک از این نظر انتخاب مناسب‌تری است. این کارشناس تغذیه توصیه کرد: از نانوائی‌هایی نان بخریم که از مخمر استفاده می‌کنند و نان حاوی سبوس بیشتر و تیره‌تر عرضه می‌کنند، چرا که استفاده از خمیرمایه و تخمیر خوب نان، باعث ایجاد خلل و فرج در نان می‌شود. او از اجرای طرح افزایش سبوس در یکصد نانوائی نان سنگک شیراز، از اوایل مرداد امسال خبر داد که به‌عنوان نان سلامت بخش، در ارتقای سلامت مردم موثر است.

فارس

معاون امور بازرگانی و توسعه تجارت خارجی سازمان صنعت و معدن کرمانشاه گفت: در پایان هر ماه برخی واحدهای خبازی در سطح استان در قالب طرح «خباز برتر» تقدیر می‌شوند. مهدی محمدپور افزود: کارگروه پایش گندم و آرد به‌منظور ارتقای سطح کیفی نان و نیز ترغیب و تشویق خبازان به آرایه نان با کیفیت به مردم، اقدام به برگزاری طرح «خباز برتر» می‌کند. وی گفت: کیفیت ظاهری نان، استفاده از ترازی استاندارد، استفاده از نیروهای ماهر و آموزش دیده، استفاده از خمیرمایه با کیفیت، عدم استفاده از جوش شیرین و سایر افزودنی‌های غیرمجاز، نصب جواز کسب، نرخ نامه، رعایت ساعات پخت نان و رعایت موازین بهداشتی از مواردی است که در این طرح لحاظ می‌شود. همچنین معاون غذا و داروی استان کرمانشاه در نشست خبری معاونت غذا و داروی استان کرمانشاه با حضور خبرنگاران گفت: ۷۰ درصد بیماری‌ها ناشی از تغذیه ناسالم است که در اثر عدم تحرک و بد غذایی گریبان‌گیر افراد می‌شود. امید عبدی افزود: از جمله برنامه‌های ما کاهش نمک نانوائی‌هاست که باید به یک گرم در ۱۰۰ گرم نان برسد این میزان متاسفانه ۱/۸ گرم در ۱۰۰ گرم است و این آمار یعنی ۴۲ درصد نانوائی‌ها بیش از حد مجاز نمک استفاده می‌کنند. معاون غذا و داروی استان کرمانشاه افزود: جوش شیرین مصرفی در نان باید به صفر برسد چرا که باعث فقر آهن و ناراحتی‌های گوارشی می‌شود که متاسفانه ۴۰ درصد نانوائی‌ها کوتاهی می‌کنند.

کرمانشاه

مدیرکل تعزیرات حکومتی استان کهگیلویه و بویراحمد گفت: می‌توانم با یک مصاحبه از طریق رسانه‌ها مردم استان را از یک سری مسایل و مشکلات نان و دستگاه‌های پخت نان استان پرده بردارم و به اطلاع مردم برسانم که برخی مواد سرطان‌زا در نان پخته شده با دستگاه غیر استاندارد وجود دارد. وی با اشاره به این‌که ذائقه مردم استان به نان لواش است، تصریح کرد: می‌توانیم با کار فرهنگی ذائقه مردم را به سمت نان صنعتی سوق دهیم. مدیرکل تعزیرات حکومتی استان کهگیلویه و بویراحمد تاکید کرد: شاید با تعطیلی و برخورد با نانوائی‌های غیر استاندارد خانواده‌های نگران شود اما حدود ۷۰۰ هزار نفر جمعیت این استان را نجات داده‌ایم. باید سری به بیمارستان خون و سرطان استان فارس بزنیم که تعدادی از آن‌ها بیماران سرطانی استان هستند. آیا یک درصد این بیماران هم ناشی از وجود ماده آکریلامید که در نان پخته شده با دستگاه غیر استاندارد است، نیست. سید علی صادقی فروزنده، مدیرکل غله و خدمات بازرگانی استان کهگیلویه و بویراحمد نیز در این جلسه گفت: مهم‌ترین مشکل و عیب نان پخته شده استان، کوتاهی مدت زمان تخمیر و پخت و استفاده نکردن از آرد سبوس‌دار است. وی افزود: نان خوب و با کیفیت و دارای ارزش غذایی نانی است که سبوس‌دار و دارای رنگ تیره و در دو دقیقه پخته شود و از خمیرمایه به‌جای جوش شیرین استفاده شود و خمیر نان یک ساعت استراحت کرده باشد. همچنین بهرام باقری گفت: آرد تولیدی در کارخانه‌های آرد استان مشکلی ندارند. باقری تاکید کرد: متاسفانه در پخت نان استان از جوش شیرین استفاده بی‌رویه می‌شود در صورتی که این مساله طبق قانون ممنوع است. همچنین در نان از افزودنی‌ها و بهبوددهندگان خمیر نان در واحدهای نانوائی شهرستان استفاده می‌شود.

کهگیلویه

و بویراحمد

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۷ کشور گفت: استفاده از جوش شیرین در نان بربری و سنگک در گیلان صفر است. «رمضان کامران‌پی» در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا، اظهار کرد: استاندارد شدن نان سنتی کار خوبی است اما اجرایی شدن آن به‌علت تعداد زیاد واحدهای نانوائی کمی سخت به‌نظر می‌رسد. وی افزود: هم‌اکنون بر واحدهای نانوائی سنتی گیلان نظارت‌ها انجام می‌شود و تدوین استانداردها به ارتقای وضعیت نان می‌تواند کمک کند. کامران‌پی با بیان این‌که در بیش از ۷۰ درصد نانوائی‌های سنتی گیلان نان بربری پخت می‌شود، تصریح کرد: استفاده از جوش شیرین و یا ماده بلانکیت در این نوع از نان‌ها به صفر رسیده است. وی ادامه داد: صددرد گندمی که هم‌اکنون به کارخانه‌های آرد می‌رود تا از آن برای مردم نان تولید شود گندم‌های داخلی هستند که کیفیت مناسبی دارند و نیازی به استفاده از ماده‌هایی چون جوش شیرین و یا جوهر قند که ماده‌هایی سرطان‌زا هستند، نیست. مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۷ کشور با بیان این‌که در گذشته گندم‌هایی که به کارخانه‌های می‌رفت از نوع گندم‌های وارداتی بودند که در خمیرگیری سفتی داشتند، خاطرنشان کرد: برای شل شدن خمیر برخی نانوائیان به‌خصوص واحدهای نانوائی که نان لواش پخت می‌کردند از بلانکیت استفاده می‌کردند که خوشبختانه به محض مشاهده با این متخلفین برخورد شد. کامران‌پی افزود: هنوز هم ۲۰ درصد واحدهای نانوائی لواشی که بین ۱۰ تا ۲۰ درصد نانوائی‌های سنتی گیلان را تشکیل می‌دهند از جوش شیرین استفاده می‌کنند. وی در خصوص واحدهای نان سنگک تصریح کرد: ۷ درصد نانوائی‌های گیلان را نان سنگکی تشکیل می‌دهند و در این نوع از نان به هیچ وجه جوش شیرین استفاده نمی‌شود. وی با بیان این‌که نان تافتون دیگر نانوائی‌های نان سنتی گیلان را به خود اختصاص می‌دهند، گفت: پخت این نوع از نان زیاد حمایت نمی‌شود و حتی از سوی دانشگاه علوم پزشکی گیلان نیز به این واحدها توصیه شده است تا تغییر پخت دهند. به‌گزارش ایسنا، کیفیت نان سنتی سال‌هاست مورد انتقاد مردم است. از آردی که کمترین مواد مغذی را دارد تا نانی که غیربهداشتی و با نازل‌ترین کیفیت پخته می‌شود. موضوع از این هم فراتر می‌رود و بارها موضوع شمار بالای مبتلایان به بیماری‌های گوارشی و فشارخون در ایران به نان مصرفی کشور نسبت داده شده است. مصرف بیش از اندازه جوش شیرین و نمک در نان متهمان اصلی این ماجرا هستند. به‌گزارش ایسنا، «زرگران» مشاور رییس سازمان استاندارد نان‌های سنتی را سرطان‌زا دانست. وی افزود: هم‌اکنون در نان سنتی از ماده‌ای به نام بلانکیت یا جوهر قند استفاده می‌شود که خاصیت خمیری نان را افزایش می‌دهد که این ماده بسیار خطرناک و سرطان‌زاست. زرگران تصریح کرد: مجموع این عوامل باعث شد که در اسناد توسعه‌ای کشور جایگزینی نان صنعتی به‌جای نان سنتی تعریف شود اما این اتفاق هرگز رخ نداد و مصرف نان صنعتی در ایران هم‌چنان زیر ۱۰ درصد ماند و بیشتر از ۹۰ درصد مردم هم‌چنان از نان‌های سنتی تغذیه می‌کنند.

گیلان



نشان استاندارد برای نان سنتی اجباری می‌شود



مهر نوشت: رییس سازمان ملی استاندارد از اجباری شدن اخذ استاندارد برای نان سنتی خبر داد. نیره پیروزبخت در مراسم روز ملی استاندارد با بیان این‌که دریافت استاندارد پیش از تولید محصول ضروری است و نباید به بعد از تولید سپرده شود، گفت: پیشرفت

تکنولوژی باعث شده که نظم بهتری را در بخش‌های صنعتی شاهد باشیم. وی با اشاره به این‌که فعالیت‌های جدید به راهکارهای تازه نیازمند است، اظهار داشت: بند ۲۴ سیاست‌های کلان اقتصاد مقاومتی مد نظر مقام معظم رهبری دارای نکات غنی و حائز اهمیتی است که باید مورد توجه قرار گیرد. رییس سازمان ملی استاندارد با اعلام این‌که استاندارد باید در تمام کالاها مورد توجه قرار گیرد، افزود: در همین رابطه قرار شده که دریافت استاندارد برای نان سنتی هم اجباری شود. پیروزبخت با اشاره به تشکیل ۳۰ هزار پرونده قضایی برای جاعلان نشان استاندارد، گفت: رتبه ایران در فضای بین‌المللی و در رتبه بین‌المللی ایزو از جایگاه ۳۱ به ۲۷ ارتقا یافته است.

رییس سازمان غذا و دارو؛

میزان نمک نان‌ها وحشتناک است/ یک سوم نمک مصرفی روزانه مردم از نان تامین می‌شود

رییس سازمان غذا و دارو گفت: متأسفانه مردم در طول روز یک سوم نمک دریافتی خود را از نان دریافت می‌کنند که این میزان بسیار وحشتناک است. رسول دیناروند رییس سازمان غذا و دارو در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران جوان؛ در خصوص میزان بالای مصرف نمک در کشور گفت: نمک دریافتی افراد جامعه از سه طریق تامین می‌شود؛ اولین روش استفاده مستقیم خود فرد از نمکدان و اضافه کردن نمک به غذا بر سر سفره است. راه دوم استفاده از غذاهای صنعتی است که میزان نمک بالایی دارند و راه سوم نمکی است که در مواد غذایی در هنگام پخت به آن‌ها اضافه می‌شود.

وی با اشاره به این‌که حدود ۴۰ درصد از غذایی که مردم مصرف می‌کنند از موادی است که در صنایع تولید می‌شود، افزود: برای کاهش میزان دریافت مردم از طریق صنایع غذایی طبق مصوبه شورای عالی سلامت قرار شده که این میزان به ۳۰ درصد کاهش پیدا کند که برای رسیدن به این هدف پنج سال زمان نیاز است. در حال حاضر ابلاغیه کاهش میزان نمک به صنایع ابلاغ شده و تا آخر سال اجباری می‌شود.

دیناروند با اشاره به این‌که متأسفانه مردم یک سوم از نمک مصرفی روزانه خود را از مصرف نان دریافت می‌کنند، عنوان کرد: متأسفانه این میزان دریافت نمک بسیار بالا و وحشتناک است. برای کاهش این میزان نمک نان، کار دراز مدتی نیاز است تا بتوانیم از یک سو ذائقه مردم را نسبت به مصرف مواد غذایی پرنمک کاهش دهیم و از طرف دیگر نانوایان را به استفاده از میزان پایین‌تری از نمک سوق دهیم. دیناروند با تأکید بر این‌که در کاهش مصرف نمک جدا از نقش صنایع غذایی مردم نقش به‌سزایی دارند، یادآور شد: در واقع مردم باید برای حفظ سلامتی‌شان نمکدان‌هایشان را بیرون بریزند تا دیگر با دست خود به غذا نمک اضافه نکنند.



غنی‌سازی نان اجباری می‌شود

اجرای برنامه مشترک «استاندارد نان» با همکاری وزارت بهداشت و سازمان استاندارد در سراسر کشور در دستور کار قرار گرفته است.

این اقدام وزارت بهداشت در حالی صورت گرفت که انتقاداتی از سوی برخی کارشناسان در خصوص استاندارد نبودن نان در کشور انجام شده بود؛ به‌طور مثال دکتر کورش جعفریان، عضو هیأت علمی دانشگاه تهران در دومین کنگره بین‌المللی و چهارمین کنگره تغذیه ایران گفته بود: «یکی از عمده مشکلات کشور ما نان است زیرا اصلا نان استاندارد نیست و نمی‌دانیم چقدر به نان‌ها نمک، جوش شیرین و ... اضافه می‌شود و هر نانوايي با تابلوی خود کار می‌کند و در شرایط کنونی هیچ نهادی نمی‌تواند بر تولید نان نظارت دقیقی داشته باشد.»

حالا مسوولان وزارت بهداشت به فکر استانداردسازی بیشتر نان در کشور افتاده‌اند و مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت از تفاهم‌نامه

مشترکی با سازمان استاندارد برای استانداردسازی نان خبر داد و گفت: طبق این تفاهم‌نامه استانداردهای نان به‌صورت اجباری در تمام کشور اجرا می‌شود. دکتر زهرا عبدالهی در نشست خبری به‌مناسبت هفته دولت گفت: هم‌اکنون براساس گزارش‌های رسیده در بسیاری از استان‌ها مصرف جوش شیرین به صفر رسیده است. در برخی نقاط همچنان ۲۰ تا ۳۰ درصد از جوش شیرین در نان‌ها استفاده می‌شود که با اجرای برنامه استاندارد نان این رقم نیز حذف می‌شود. وی در خصوص اقدامات انجام شده برای بهبود کیفیت و غنی‌سازی نان گفت: از سال ۱۳۸۶ در سراسر کشور تمام کارخانجات آرد با ۲ ریزمغذی آهن و اسیدفولیک، آرد را غنی‌سازی می‌کنند و طی ۳ سال گذشته تمام نان‌های سنتی نیز با این دو ماده غنی شده‌اند. مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت افزود: در تلاشیم تا مقدمات اجرای برنامه غنی‌سازی آرد با «ویتامین دی» و «روی» را اجرایی کنیم؛ با توجه به این‌که در سال گذشته اجرای آزمایشی اثربخشی این دو ماده در نان انجام گرفته بود. وی با اشاره به مصوبه شورای عالی سلامت و امنیت غذایی در خصوص لزوم بهبود کیفیت نان، اظهار داشت: هم‌اکنون برای کاهش میزان نمک، حذف جوش شیرین و جوهرقند در نان اقدامات خوبی انجام شده و طبق مصوبه شورا، افزایش میزان سبوس در آرد نیز در دستور کار قرار گرفته است. به‌گفته عبدالهی، اجرای برنامه کاهش نمک در نان، به میزان ۳ گرم از نمک مصرفی مردم کاسته و نمک موجود در نان به کمتر از یک درصد رسیده است.

مضرات استفاده از جوش شیرین در نان

محققان و کارشناسان تغذیه تاکنون درباره مصرف جوش شیرین که به‌طور سنتی در نان به‌کارگیری می‌شود، هشدارهای بسیاری داده‌اند. استفاده از جوش شیرین باعث افزایش pH خمیر شده که همین اتفاق باعث عدم جذب املاح توسط بدن می‌شود. از طرفی دیگر افزایش pH خمیر بر اثر مصرف جوش شیرین، نان را به خواص قلیایی نزدیک می‌کند، در حالی‌که برای هضم و جذب آسان، محیط باید اسیدی باشد. در نتیجه تغذیه درازمدت با نان‌های حاوی جوش شیرین، باعث ایجاد سوء هاضمه در افراد می‌شود. تحقیقات نشان داده که استفاده از جوش شیرین در نان باعث بروز مواردی از جمله اختلال در جذب آهن و بروز کم‌خونی، پوکی استخوان، بیماری‌های قلب و عروق، اختلال در فعالیت‌های آنزیم‌های گوارشی و هضم و جذب و بیماری‌های روده‌ای می‌شود.

برکت خدا را سرطان‌زا نکنیم!

آیا از عوارض

استفاده از افزودنی‌های غیر مجاز در

نان اطلاع دارید و این‌که این افزودنی‌های غیرمجاز منجر به بروز برخی از

بیماری‌ها نظیر سرطان خواهد شد؟ پاسخ این پرسش را مینا اسدی؛ کارشناس تغذیه در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا، می‌دهد و نخستین عوارض افزودنی‌های غیرمجاز به نان را بروز بیماری‌های قلبی و عروقی بیان می‌کند.

وی جوش شیرین را یکی از افزودنی‌هایی عنوان کرد که به نان اضافه می‌شود و گفت: جوش شیرین باعث بروز کم‌خونی، پوکی استخوان، افزایش جذب فلزات سنگین از جمله سرب و جیوه و ابتلا به بیماری‌های قلبی و عروقی به‌ویژه در کودکان و زنان می‌شود.

به‌گفته اسدی، افزودن جوش شیرین به نان باعث جلوگیری از تکمیل فرآیند تخمیر شده و در نتیجه باعث ابتلای افراد به بیماری‌های معده و روده می‌شود. وی افزود: نان‌های حاوی جوش شیرین به‌دلیل بالا بردن میزان سدیم می‌توانند موجب افزایش فشارخون شوند.

جوهر قند یا بلانکیت که برای سفیدشدن نان استفاده می‌شود، می‌تواند باعث ایجاد دیابت و سرطان شود.

این کارشناس تغذیه در ادامه به ارزش غذایی نان‌های سبوس‌دار اشاره کرد و گفت: ارزش غذایی نان‌های سبوس‌دار (نان‌های تیره) نسبت به نان تهیه شده از آرد سفید بیشتر است، زیرا نان‌های سبوس‌دار دارای فیبر، مواد معدنی مثل آهن و منیزیم و ویتامین‌های گروه «ب» است. به‌گفته وی، سبوس مانع جذب سریع قند و چربی مواد غذایی شده و در کنترل قند خون و پیشگیری از دیابت و چاقی موثر است.

مصرف نان سبوس‌دار باعث پیشگیری از بروز سرطان و بیماری‌های قلبی و عروقی می‌شود.

اسدی اظهار کرد: سبوس گندم آلودگی‌های محیط روده را پاک‌سازی کرده و موجب درمان و پیشگیری از یبوست می‌شود. وی تصریح کرد: نان به‌عنوان قوت غالب، پای ثابت سفره‌های ایرانی است و باید نسبت به سلامت و کیفیت آن توجه بیشتری داشته باشیم، اما متأسفانه افزودنی سرطان‌زای موجود در نان تهدیدی برای سلامت مردم است.

با همکاری محققان ایرانی و ژاپنی انجام شد

ابداع روش نوین پرورش سویه مخمرها با صفات دلخواه

محقق ایرانی با همکاری دانشمندانی از دانشگاه اوساکای ژاپن تکنیک ابداعی برای ایجاد برش‌های هم‌زمان در کروموزوم ارایه کردند که با استفاده از این روش می‌توان سویه‌های جدید مخمر با صفات دلخواه برای صنایع دارویی و غذایی تولید کرد.

دکتر سعید کابلی، مجری طرح در گفت‌وگو با ایسنا، مخمر «ساکارو میسس سرویزه» را میکروارگانیسم غیر بیماری‌زا دانست و گفت: این میکروارگانیسم به دلیل تحمل بالا نسبت به استرس‌های متعدد محیطی و دستکاری‌های ژنتیکی انسان، توانسته است در سال‌های اخیر در تولید متابولیت‌های با ارزش بالا مانند انواع داروهای ضد سرطان، در تولید سوخت‌های مهم زیستی و در تحقیقات پایه ژنتیکی نقش مهمی را ایفا کند.

وی با تأکید بر اهمیت ویژه این میکروارگانیسم برای دانشمندان عرصه زیست فناوری، اظهار کرد: با پیشرفت‌های اخیر در سنتز مواد از طریق میکروارگانیسم‌ها، مقرون به صرفه کردن فعالیت‌های تحقیقاتی همچون آنالیز مسیرهای متابولیک، انجام دستکاری ژنتیکی و ایجاد تعادل بین فرایندها برای رسیدن به محصول فناوری مورد دلخواه یک امر ضروری است.

کابلی، یکی از راهکارهای اخیر برای اقتصادی کردن و مقرون به صرفه کردن تولید مواد را توانایی ادغام و سازماندهی سریع و آسان چندین مسیر متابولیک و چندین قطعه از DNA در ژنوم ذکر کرد و یادآور شد: توانایی انجام این کار به‌ویژه زمانی که میکروارگانیسم هدف یکی از یوکاریوت‌ها مانند مخمر باشد که دارای صفات چند ژنی از قبیل مقاومت به استرس است، می‌تواند محققان را در رسیدن به این هدف یاری کند. وی از اجرای تحقیقاتی در این زمینه خبر داد و گفت: با همکاری پژوهشگران دپارتمان بیوتکنولوژی دانشگاه اوساکای ژاپن پروژه تحقیقاتی با هدف پرورش سویه و بررسی عملکرد ژنوم آن بر روی مخمرها را اجرایی کردیم.

این محقق، اساس این مطالعه را قابلیت دستکاری سریع، برنامه‌ریزی شده و در مقیاس بزرگ ژنوم دانست و یادآور شد: از آنجایی که توانایی ایجاد چندین برش کروموزومی هم‌زمان به ما این اجازه را می‌دهد که کروموزوم دست نخورده با سایز بزرگ را به چندین کروموزوم کوچک عملکردی تبدیل کنیم؛ از این رو قادر خواهیم بود سویه مخمری با قابلیت دلخواه تولید کنیم.

کابلی به روش‌های ویرایش کروموزوم اشاره کرد و ادامه داد: با قرار دادن سویه‌های حامل این قطعات کوچک کروموزومی در شرایط محیطی تنش‌زا مانند دما و pH بالا، از آنجایی که هر کدام از شرایط تنش‌زا باعث تغییر در محتوی ژنومی سویه‌ها می‌شود، بهترین سویه سازگار یافته به محیط تنش‌زا در پایان کشت جدا می‌شود. به گفته وی، مهندسی در مقیاس کروموزوم به‌جای مهندسی ژنتیکی از روش‌های نوین مهندسی ژنوم است که می‌تواند از طریق قابلیت دستکاری قطعات DNA نه تنها در راستای پرورش سویه‌های جدید زیست فناوری مفید باشد، بلکه به‌منظور کشف عملکرد جدید ژنوم بسیار موثر عمل کند.

این محقق در عین حال با تأکید بر این که تکنیک‌های در دسترس مهندسی کروموزوم قادر به ویرایش چندین کروموزوم به‌طور هم‌زمان نیستند، اضافه کرد: در این مطالعه به همراه دانشمندان دانشگاه اوساکای ژاپن روش نوین و خلاقانه‌ای به نام «کریسپر-پی سی اس» ابداع کردیم که از طریق آن قادر هستیم چند برش کروموزومی هم‌زمان در مخمر ایجاد کنیم.

وی روش کریسپر-پی سی اس را ادغام تکنیکی به نام PCS با روش نوین ویرایش ژنوم یعنی «سیستم کریسپر/Cas9» توصیف کرد و گفت: PCS تکنیک کلیدی ایجاد برش در کروموزوم و مبتنی بر نوترکیب همولوگ (همتا) است؛ ولی این تکنیک به دلیل راندمان پایین نوترکیب همولوگ در PCS از نظر کارایی در ایجاد برش با محدودیت‌هایی مواجه است.

کابلی خاطر نشان کرد: ایجاد و تایید آزمایشگاهی فقط یک برش توسط تکنیک PCS به حداقل ۱۱ روز زمان نیاز دارد؛ ولی با استفاده از روش ابداعی ما قادر هستیم در مدت زمان یک‌سکان چهار برش کروموزومی هم‌زمان را ایجاد و تایید کنیم. افزایش راندمان در روش ابداعی به دلیل افزایش میزان فعالیت نوترکیب همولوگ در اثر شکاف دو رشته‌ای القا شده است.

این دانش آموخته و محقق پسادکتری ایرانی دپارتمان بیوتکنولوژی دانشگاه اوساکای ژاپن با تأکید بر این که این تحقیقات بر روی مخمر ساکارو میسس سرویزه اجرایی شده است، اظهار کرد: اخیراً چندین تکنیک بر پایه «سیستم کریسپر/Cas9» در مخمر گزارش شده‌اند؛ ولی این تکنیک‌ها برای حذف و یا تغییر ژنتیکی در حد ژن طراحی شده‌اند. در حالی که روش ابداعی ما یک تکنولوژی مهندسی کروموزوم است و برای اولین بار گزارش می‌شود. این محققان پیش‌بینی می‌کنند که تکنولوژی خلاقانه «کریسپر-پی سی اس» نه فقط برای پرورش سویه‌های زیست فناوری پزشکی و صنعتی با صفات مورد دلخواه کاربرد فراوانی خواهد داشت، بلکه به‌منظور کشف عملکرد جدیدی از ژنوم در سایر ارگانیسم‌ها نظیر پستانداران نیز ابزار بسیار قدرتمندی خواهد بود.

به گزارش ایسنا، این تحقیق در یکی از مجلات معتبر از گروه مجلات نیچر به نام Scientific Reports به چاپ رسیده است.



ایرانیان هر سال ۱۱۷ کیلوگرم

نان می‌خورند



ایرانی‌ها نان زیاد می‌خورند، آن قدر زیاد که بین کشورهای اروپایی رکورد زده‌اند، این را نه ناوایی‌ها می‌گویند و نه حتی کارخانه‌های تولید آرد. بررسی‌های سازمان غذا و دارو نشان می‌دهد که مصرف سرانه نان در ایران با حدود ۳۲۰ گرم در روز معادل ۱۱۷ کیلوگرم در سال است، در حالی که کشورهای عضو اتحادیه اروپا، مصرف به‌مراتب پایین‌تری دارند و به استناد آمارهای سازمان غذا و دارو، مصرف نان در این کشورها، سالانه ۵۰ کیلوگرم گزارش شده است، این یعنی مصرف نان در ایران دو برابر کشورهای اتحادیه اروپا و چیزی حدود ۲۳۴ درصد بیشتر است. براساس آمار اعلام شده از سوی اتحادیه تولیدکنندگان نان اروپا، کشورهای آلمان و اتریش سالانه ۸۰ کیلوگرم، فرانسه ۵۱ کیلوگرم، انگلیس، ایرلند و آمریکا کمتر از ۵۰ کیلوگرم نان مصرف می‌کنند.

حسین رستگار، مدیرکل آزمایشگاه‌های مرجع کنترل غذا و داروی سازمان غذا و دارو است. او با اعلام این آمارها، توضیحات بیشتری درباره مصرف نان در کشور می‌دهد: «بالا تر بودن مصرف سرانه

نان در ایران نسبت به متوسط مصرف جهانی، اثرات تغذیه‌ای بیشتری در مقایسه با کشورهای اروپایی و آمریکایی دارد، از این رو باید تولید نان با کیفیت بالا در اولویت برنامه‌ریزی در کشور قرار گیرد.» براساس اعلام رستگار، هدف اصلی از پخت درست نان، به‌دست آوردن

محصولی است که دارای ظاهری جذاب، حجم و شکل مناسب و با قابلیت هضم بالا باشد که در نتیجه ریزمغذی‌ها و درشت مغذی‌های محتوی آن بتواند توسط بدن جذب و مصرف شود.

نان‌هایی که با مواد شیمیایی تهیه می‌شود فاقد این ویژگی‌ها بوده و علاوه بر آن دارای ضایعات و دور ریز فراوان است. تولید نان باکیفیت، موضوع دیگری است که مدیرکل آزمایشگاه‌های مرجع کنترل غذا و داروی وزارت بهداشت از آن انتقاد دارد: «با این که ایران از نظر مصرف سرانه نان، یکی از پر مصرف‌ترین کشورهای جهان است، اما مشکلات تولید نان باکیفیت به دلیل اقدامات نسنجیده و بدون مطالعه باعث شده تا میزان مغذی بودن نان‌ها، به دلیل استفاده از مواد مضر و استفاده نکردن از روش درست تخمیر، قابل قبول نباشد، بنابراین اگر این مشکل هر چه سریع‌تر حل نشود، برای نسل فعلی و آینده مخاطرات فراوانی ایجاد می‌کند.»

حالا براساس آنچه این مسوول در سازمان غذا و دارو اعلام می‌کند، تولید نان‌های سنتی مسطح و بی کیفیت و با استفاده از جوش شیرین و جوهر قند برای صرفه‌جویی در وقت، ارزانی مواد شیمیایی و آسان‌تر از تخمیر خمیر است: «در کنار همه این‌ها، کوچک بودن بسیاری از ناوایی‌ها برای جابه‌جایی میکسرها و نگهداری خمیر در تغار یا مخازن تخمیر، استفاده از برخی ماشین‌آلات کهنه و فرسوده و روش‌های غیرعلمی پخت نان، باعث شده تا نان‌های سنتی بی کیفیت، جایگزین نان‌های باکیفیت شود.» شیوه فعلی تولید نان، غیراصولی، غیراقتصادی و غیرعلمی است

این تنها انتقاد مدیرکل آزمایشگاه‌های مرجع کنترل غذا و داروی سازمان غذا و دارو از وضع مصرف نان در کشور نیست. او به شیوه زندگی و تازه‌خوری نان‌های سنتی هم گلایه دارد: «نان‌های مسطح سنتی معمول ایرانی در صورت بهره‌گیری از شیوه تولید خوب از کیفیت مناسب و ارزش تغذیه‌ای بالایی برخوردار است. در صورتی که ژلاتینه شدن نشاسته آرد در این گونه نان‌ها به‌درستی انجام نشود، بخشی از پوسته آن در هنگام پخت می‌سوزد و نان دیگر قابل خوردن و هضم شدن نیست، علاوه بر این‌ها دور ریز این نان‌ها هم زیاد است.» به گفته این مسوول در سازمان غذا و دارو، نخستین مشکلی که صنعت نان ما همواره از آن رنج می‌برد ماده اولیه یا کیفیت آردهای مورد استفاده در تولید این محصول است: «اگرچه در سال‌های اخیر اقدامات مثبتی در این زمینه صورت گرفته اما هنوز جای کار بسیاری دارد. این در حالی است که به جز بررسی کیفیت شیمیایی و رئولوژیک باید نان‌ها از نظر وجود انواع آلاینده‌های فلزی، مایکوتوکسین‌ها و نیز باقیمانده سموم دفع آفات نباتی نیز مورد بررسی قرار گیرند.» رستگار می‌گوید: «شیوه فعلی تولید نان تا اندازه‌ای غیراصولی، غیراقتصادی، غیرعلمی و غیر فنی است و منجر به تداوم مشکلات ناشی از این شیوه تولید و مصرف مواد شیمیایی مضر به دلیل کاهش قیمت تمام شده می‌شود.

۵۰ تا ۶۰ درصد نیاز ایرانی‌ها به کربوهیدرات، از نان است

فرید نوبخت، کارشناس تغذیه درباره آماري که اعلام شده، می‌گوید: «در هر جای دنیا، افراد منبع غذایی‌شان را از کربوهیدرات به‌دست می‌آورند، در کشور ما هم این منبع کربوهیدرات نان است، یعنی نان قوت غالب به‌شمار می‌رود. هر کشوری هم منبع کربوهیدرات مخصوص به خود را دارد، مثلاً در آمریکا و آمریکای جنوبی، منبع کربوهیدرات ذرت، در آفریقا چیزی شبیه سیب‌زمینی و در انگلستان هم قوت غالب سیب‌زمینی است.» به گفته این کارشناس تغذیه، نوع منبع کربوهیدرات در هر کشوری، بستگی به میزان رفاه اقتصادی آن کشور دارد، یعنی هر چقدر رفاه در کشوری بیشتر باشد، کیفیت منبع اولیه تغذیه مردم هم بالاتر است: «کشوری که از نظر اقتصادی در رفاه باشد، منبع اولیه‌اش، مواد لبنی و پروتئین‌هاست، کشورهایی که منبع اولیه به دست آوردن کربوهیدرات‌شان نان باشد، به این معنی است که آن کشور از نظر رفاه اقتصادی در شرایط پایینی قرار دارد. بنابراین کشورها هر چقدر دچار فقر اقتصادی باشند، از کربوهیدرات مرکبی مانند نان استفاده می‌کنند.»

او ادامه می‌دهد: «در ایران، نان بیشترین ماده مصرفی مردم است، این موضوع هم از گذشته وجود داشته و از زمانی که تاریخ مکتوب ما نوشته شده، قوت غالب ما نان بوده است، حالا هم ما با درآمد سرانه‌ای که داریم، بیش از ۵۰ تا ۶۰ درصد نیازمان به کربوهیدرات با مصرف نان به‌دست می‌آید.» او با اشاره به آمار سازمان غذا و دارو درباره بالا بودن مصرف نان در ایران در مقایسه با

اتحادیه اروپا، می گوید: «کشورهای اتحادیه اروپا، از گوشت و مرغ بیشتری استفاده می کنند، هر چند که در کشوری مانند بریتانیا، مردم مصرف سبب زمینی بالایی دارند و خیلی بیشتر از ما کربوهیدرات مصرف می کنند.»

به گفته او، نان، برنج، سیب زمینی و ذرت، منابع اصلی دریافت کربوهیدرات هستند: «منابع دریافت کربوهیدرات با هم فرقی نمی کنند، اشکالی هم ندارد که مصرف نان در ایران بالاست، به شرط این که از آرد کامل استفاده شود و سبوس گیری نشود. گندم منبع خوبی برای دریافت کربوهیدرات است، چرا که حاوی ریزمغذی های فراوانی است و سبوس در آن نقش مهمی دارد، اما متاسفانه نان های موجود اغلب سبوس گیری می شود، بنابراین نانی که به دست مردم می رسد، بی فایده است و تنها سبوس شکم می آورد نه سبوس سلول.» او با انتقاد از وضعیتی که بر نان های موجود حاکم است، ادامه می دهد: «استانداردها میزان وجود سبوس در نان را مشخص کرده، ما هم این استانداردها را داریم، اما متاسفانه آردها، سبوس گیری و برای تهیه نان از آرد سفید استفاده می شود، به همین دلیل تنها امید ما این است که استانداردهای نان اجباری شود تا آزادسازی کامل آرد صورت گیرد.»

این کارشناس تغذیه در توضیح بیشتر می گوید: «منظور از آزادسازی آرد، به این معنی است که کارخانه دار بتواند هر گندمی که می خواهد بخرد، نانو هر آردی را که می خواهد، تهیه کند، نه این که آرد از سیلوهای که اغلب بهداشتی هم نیست، به دست آن ها برسد. این موضوع می تواند کمی قیمت نان را بالاتر ببرد اما کیفیت را هم به همان میزان افزایش می دهد. مشکلی که اکنون وجود دارد این است که دولت در این زمینه وارد شده و نمی خواهد که قیمت نان افزایش پیدا کند، ما هم می گوئیم دولت باید نظارت کند نه دخالت.» نوبخت معتقد است تا زمانی که رویکردها تغییر نکند، نان با همین کیفیت فعلی تهیه و توزیع می شود.

آذرماه سال گذشته بود که سازمان غذا و دارو نسبت به افزودنی های شیمیایی به نان ها هشدار داد. در این هشدار آمده بود که در برخی نانوائی ها ماده ای سمی به خمیر نان اضافه می شود که به گفته برخی متخصصان تغذیه، کاربری آن در عکاسی و رنگرزی است. مدیرکل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و داروی وزارت بهداشت همان موقع گفته بود که: «برخی نانوائی ها با هدف مشتری پسند کردن، سفیدتر و نرم تر کردن نان، از جوهر قند یا بلانکت استفاده می کنند. جوهر قندی که پس از وارد شدن به بدن می تواند منجر به تخریب پرزها و آنتی اکسیدان دستگاه گوارشی شود. مصرف کننده با مصرف این ماده دچار سوءهاضمه و زخم های گوارش می شود، علاوه بر آن در کنار عوامل دیگر احتمال ابتلا به سرطان دستگاه گوارشی نیز افزایش می یابد.»

مرتضی صفوی، متخصص تغذیه و دانشیار دانشگاه علوم پزشکی اصفهان هم در این باره گفته بود: «جوهر قند ماده ای شیمیایی و سفیدکننده است که در صنعت رنگرزی، عکاسی و بازیافت کاغذ استفاده می شود. این ماده، پودر سفیدی است که برای سفید کردن مواد مصرف می شود. از سوی دیگر جوهر قند، مثل نیترات و نیتريت عمل می کند و باقیمانده سموم است. نان لواش و تافتون بیشترین مصرف این مواد را دارد.»

سلامت آنلاین: یک متخصص علوم و صنایع غذایی گفت: گرچه مغز نان های حجیم صنعتی، خمیری شکل است و برستگی سطح نان را ندارد اما ارزش تغذیه ای ریزمغذی های آن از سطح نان که در مجاورت حرارت مستقیم دستخوش تغییر می شود، بیشتر است.

دکتر محمد حسین عزیزی، در گفت و گو با سلامت آنلاین افزود: اغلب افراد مغز نان های حجیم هم چون انواع نان باگت، همبرگر و انواعی از نان های لقمه ای و حتی سبوس دار را جدا می کنند و می گویند این قسمت نان نپخته و ارزش تغذیه ای ندارد در صورتی که مغز این نان ها به خصوص انواع کارخانه ای آن، تحت کنترل و طی فرآیندهای حرارتی به خوبی پخته شده و نه تنها هرگز موجب بروز مشکلات گوارشی نمی شود بلکه ارزش تغذیه ای بالایی نیز دارد.

این متخصص صنایع غذایی تصریح کرد: احتمال دارد مغز برخی از انواع نان های حجیم فانتزی پز به خوبی پخته نشود و خمیر باشد و طعم خامی گندم بدهد که چون قابلیت هضم و جذب خوبی ندارند، می تواند موجب سوزش معده و ترش کردن شود و فرد را دچار مشکلات گوارشی متعددی کند. ضمن این که این قبیل نان ها طی مدت کوتاهی کپک زده و غیرقابل مصرف می شوند.

عضو هیات علمی دانشگاه تربیت مدرس توصیه کرد: بهتر است افراد برای مصارف روزانه انواع نان های حجیم و نیمه حجیم کارخانه ای را انتخاب کنند که دارای شناسنامه و حاوی ذرات ریز قابل مشاهده سبوس هستند. این نان ها به تنظیم قند و چربی خون کمک می کنند و بهترین داروی درمان یبوست اند و خاصیت سیرکنندگی و لاغرکنندگی دارند. دکتر عزیزی ادامه داد: با این که نان های سبوس دار برای مبتلایان به دیابت مفیدند اما این بیماران نباید در مصرف چنین نان هایی زیاده روی کنند. وی اظهار کرد: استفاده از جوش شیرین در نان های حجیم و نیمه حجیم، برخلاف نان های مسطح امکان پذیر نیست، چون جوش شیرین نمی تواند بافت داخل این نان ها را به اندازه مورد نیاز اسفنجی و حجیم کند. در نتیجه برای این که تخمیر به خوبی و در طی مدت زمان معینی انجام شود باید لزوماً از مخمر یا همان خمیرمایه صنعتی استفاده شود که نه تنها باعث افزایش میزان ویتامین های گروه B و برخی املاح آرد گندم می شود بلکه می تواند باعث تقویت خمیر و تردی، خوشمزه گی و ایجاد عطر و طعم مطبوع نان شود.



نگاهی به صنعت خمیرمایه و تاریخچه آن در ایران

به مناسبت

دهمین نمایشگاه بین المللی صنعت آرد و نان

صفحات پیش رو، به مناسبت دهمین نمایشگاه بین المللی آرد و نان و صنایع که قرار است طی روزهای ۱۵ الی ۱۸ آذرماه سال جاری در محل دائمی نمایشگاه‌های بین المللی تهران برگزار گردد تدارک دیده شده است. با توجه به حضور ۴ شرکت خمیرمایه خوزستان، ایران ملاس، خمیرمایه رازی و خمیرمایه رضوی در این نمایشگاه، این ویژه نامه جهت معرفی بیشتر صنعت خمیرمایه کشور و ویژگی‌های انواع محصولات تولیدی این صنعت تهیه شده است.

در این صفحات، در ابتدا به معرفی کلی خمیرمایه، نحوه تولید، خواص آن و تاریخچه این صنعت در ایران و در بخش دوم به معرفی کارخانه‌های تولید خمیرمایه کشور (عضو سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران) می‌پردازیم.

مقدمه

نان غذای اصلی اکثر کشورهای دنیا و از قدیمی ترین و شناخته شده ترین غذاهای تولید شده توسط بشر می باشد که در گذر زمان توسعه یافته و در هر کشور انواع مختلف با طعم و شکل متفاوت یافته است. در تمام نان‌های تولید شده متفاوتی که در سراسر دنیا تولید می شود، چند ماده اولیه مشترک و غیر قابل حذف وجود دارد که در صورت نبود هریک، محصول نهایی تعریف نان نخواهد داشت. یکی از این مواد اصلی در پخت نان، «خمیرمایه» نام دارد. خمیرمایه یا مخمر نقش اصلی در ور آمدن و آماده شدن خمیر برای پخت را دارد. در گزارش پیش رو نگاهی به فواید این ماده و همچنین صنعت تولید خمیرمایه در ایران می‌اندازیم.

نقش خمیرمایه در تولید نان

در فرایند تولید انواع نان‌های متفاوتی که در سراسر دنیا

وجود دارد، چند ماده اولیه مشترک و غیر قابل حذف وجود دارد که در صورت نبود هریک، محصول نهایی تعریف استاندارد نان را نخواهد داشت. خمیرمایه نانوائی یکی این مواد است که ماده‌ای غیر قابل حذف در پروسه تولید نان می باشد و عمل بسیار مهم تخمیر در نان تنها با وجود این ماده صورت می گیرد. در صورت عدم تخمیر در نان، محصول نهایی تعریف نان را نخواهد داشت. خمیرمایه موجودی ذره بینی است که در نتیجه رشد آن در خمیر، گاز کربنیک و سایر مواد آلی تولید می شود که این گاز باعث افزایش حجم، پوکسی و تخلخل نان و ترکیبات آلی باعث ارزش تغذیه‌ای و عطر و طعم خوش نان می گردد. در طی عمل تخمیر مولکول‌های درشت شکسته می شود و در نهایت مجموعه این کنش‌ها و واکنش‌ها موجب افزایش ارزش تغذیه‌ای نان از طریق تسهیل در جذب مواد مغذی آرد، ماندگاری بالا، کاهش ضایعات و ایجاد طعم و عطر خوش در نان می گردد. از طرفی خود خمیرمایه منبعی سرشار از ویتامین‌های گروه B و پروتیین می باشد که موجب مغذی تر شدن نان می گردد.

ضمن این که گندم حاوی مقدار قابل توجهی اسید فیتیک است و در صورتی املاح گندم برای بدن قابل جذب خواهد بود که این اسید تجزیه شود. در فرایند تولید نان، این خمیرمایه است که تولید آنزیم فیتاز می‌کند و باعث تجزیه اسید فیتیک و در نتیجه جذب مواد مغذی دانه گندم می‌گردد.

استفاده از جوش شیرین به جای خمیرمایه

متاسفانه در ایران بنا به دلایلی ناموجه، به جای استفاده از خمیرمایه، در بخش قابل توجهی از نان‌ها از جوش شیرین جهت آماده‌سازی خمیر استفاده می‌شود. استفاده از جوش شیرین به دلیل قیمت ارزان و همچنین سهولت و سرعت بالای استفاده از آن، مورد توجه برخی سودجویان و متقلبان قرار گرفته که با انجام این عمل، غذای اصلی مردم کشور را از یک ماده غذایی کامل به یک ماده زیان‌بار و کم‌ارزش تبدیل می‌کنند. استفاده از جوش شیرین نه تنها فواید نانی که به صورت اصولی و با خمیرمایه تولید شده را ندارد، بلکه به گواهی متخصصان تغذیه موجب بروز انواع بیماری‌های متابولیک همچون کم‌خونی فقر آهن، بیماری‌های سخت گوارشی، فشار خون، پوکی استخوان و ... می‌گردد و همچنین باعث بی‌ثباتی سریع و ایجاد ضایعات نان می‌شود به طوری که طبق آمار رسمی ضایعات نان در کشور تا سی درصد هم اعلام شده است.

تولید خمیرمایه

خمیرمایه نوعی گیاه تک سلولی است؛ تولید این ماده نوعی فعالیت کشاورزی می‌باشد. ماده اولیه تولید خمیرمایه جهت تغذیه و رشد این باکتری، هر نوع ماده حاوی قند می‌تواند باشد. اما با توجه به عدم صرفه اقتصادی استفاده از مواد قندی سرشار از انرژی و مواردی که جهت تغذیه مستقیم مردم استفاده می‌شوند، استفاده از ملاس نیشکری که تفاله حاصل از استحصال شکر می‌باشد به عنوان بهترین و با صرفه‌ترین گزینه موجود پیشنهاد گردید و امروز به عنوان اصلی‌ترین ماده اولیه تولید این ماده به کار می‌رود.

در پروسه تولید خمیرمایه مواد مختلف به عنوان ریزمغذی مانند ازت، فسفر، روی و ... نقش مهمی ایفا می‌نمایند که نبود هر کدام باعث اختلالاتی چون رشد نارس یا عدم رشد، افت اکتیویته مخمر، آلودگی خط تولید و ... می‌گردد.

تولید خمیرمایه طی یک فرآیند بیوتکنولوژیک در کارخانه‌های مدرن صورت می‌گیرد به گونه‌ای که در محیطی کاملاً استریل و بهداشتی سوش (بذر) اولیه و نارس با ماده قندی تغذیه شده و پس از تکمیل مراحل رشد در واحدهای سیراتور (جداکننده) و فیلترپرس به صورت خمیر وارد دستگاه خشک‌کن گردیده و پس از فرآیند خشک‌سازی در بسته‌بندی‌های معمولی یا وکیوم آماده عرضه به بازار می‌گردد.

انواع خمیرمایه

خمیرمایه در انواع مختلفی تولید و به بازار عرضه می‌شود. رایج‌ترین اشکال آن خمیرمایه به صورت مایع، تازه، خشک فعال، خشک فوری، منجمد و آغازگر هستند. خمیرمایه تولیدی در ایران عمدتاً از نوع خشک فوری بوده اما در دو کارخانه خمیرمایه خشک فعال و خمیرمایه تازه هم تولید می‌گردد.

میزان مورد نیاز خمیرمایه خشک برای مصرف در انواع نان بسته به نوع آرد و روش پخت و همچنین نوع نانی که قرار است پخته شود متغیر بوده، حتی تجهیزات مورد استفاده برای تولید نان نیز در میزان مصرف خمیرمایه تأثیر خواهد داشت که این

مقدار بین ۰/۵ تا ۱/۵ درصد آرد مصرفی برآورد می‌گردد. میزان استفاده از خمیرمایه تر در نان حدود ۳ برابر مقادیر مربوط به انواع خمیرمایه خشک می‌باشد.

خمیرمایه نانوایی در کشورمان در سه نوع خمیرمایه خشک فوری (ADY)، خمیرمایه خشک فعال (ADY) و خمیرمایه تازه تولید می‌گردد. اخیراً چند نوع خمیرمایه دیگر نیز در برنامه تولید کارخانه‌های کشور قرار گرفته اند.

صنعت خمیرمایه در ایران

اولین و قدیمی‌ترین واحد تولیدکننده خمیرمایه در کشور، کارخانه شرکت «ایران مایه» واقع در شهریار بود که در سال ۱۳۴۸ با تکنولوژی آمریکا به بهره‌برداری رسید. این شرکت تا سال ۱۳۷۳ تنها تولیدکننده این محصول در کشور بود که در این سال شرکت «ایران ملاس» به عنوان دومین تولیدکننده به مجموعه این صنعت اضافه شد این در حالی بود که در همین سال کارخانه دوم شرکت ایران مایه واقع در شهرستان تبریز نیز به بهره‌برداری رسید و ظرفیت اسمی تولید این محصول در کشور در این سال به بیش از ۴ برابر قبل افزایش یافت.

در سال‌های بعد از سال ۱۳۷۳ محصولات این ۲ شرکت تنها تولیدات داخلی خمیرمایه در کشور بودند که در سال‌های ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱، ۵ واحد جدید به اسامی شرکت خمیرمایه خوزستان، خمیرمایه چهارمحال، خمیرمایه لرستان، خمیرمایه رضوی و خمیرمایه روبان شاهرود به این مجموعه اضافه شد. در سالیان اخیر و بنا به دلایل مختلف برخی از این کارخانه‌ها تولید خود را متوقف کرده و یا تعطیل شدند به طوری که در حال حاضر ۵ کارخانه ایران مایه در تبریز، ایران ملاس در فریمان، خمیرمایه رضوی در چناران، خمیرمایه خوزستان در دزفول و خمیرمایه و الکل رازی در اهواز در حال فعالیت هستند. محصولات کارخانه‌های ذکر شده به ترتیب با نام‌های تجاری گل مایه، فریمان، رضوی، دزمایه و ناب مایه در بازار توزیع می‌گردد. در شرایط کنونی ظرفیت تولید این ۵ کارخانه بیش از ۳۵ هزار تن در سال می‌باشد که حدود ۱۰۰ درصد آن به تولید عملی منجر می‌شود. خمیرمایه تولیدی کشور به لحاظ ویژگی‌ها و روش‌های آزمون دارای استاندارد ملی شماره ۲۵۷۷ و به لحاظ ویژگی‌ها و روش‌های میکروبی و بهداشتی دارای استاندارد ملی شماره ۶۰۹۵ تدوین شده توسط موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران است.

میزان تولید، مصرف و صادرات خمیرمایه ایران

طبق بررسی‌های صورت گرفته توسط متخصصین، میزان نیاز یک ساله کشور به خمیرمایه با بافت فعلی ۹۰ درصد نان سنتی و ۱۰ درصد نان حجیم/صنعتی، حدود ۴۰،۰۰۰ تن می‌باشد. ظرفیت نصب شده فعلی کشور نیز تا حد زیادی جوابگوی نیاز فوق بوده اما به دلیل فراوری ناصحیح بخش قابل توجهی از نان کشور، از میزان مورد نیاز تنها حدود ۲۰،۰۰۰ تن خمیرمایه یعنی حدود نیمی از نیاز کشور در بازار داخلی مصرف می‌گردد. طبق آخرین آمار مربوط به تولید، مصرف و صادرات خمیرمایه که برگرفته از آمار رسمی سال ۱۳۹۴ می‌باشد، تولید خمیرمایه کشور ۳۵،۰۰۰ تن، مصرف داخلی حدود ۲۰،۰۰۰ تن و صادرات این کالا حدود ۱۵،۵۰۰ تن بوده است. بازار مصرف خارجی خمیرمایه ایران، شامل کشورهای CIS، کشورهای حوزه خلیج فارس، عراق، افغانستان و برخی کشورهای آفریقایی هستند.

در صفحات پیش رو به معرفی این شرکت‌ها که جملگی عضو سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران می‌باشند می‌پردازیم:



شرکت ایران مایه یکی از اولین تولیدکنندگان مخمر در خاورمیانه است. این شرکت از ۹ سال پیش زیر نظر یکی از بزرگ‌ترین تولیدکنندگان مخمر در جهان (گروه لسافر) قرار گرفت و هم‌اکنون مدیریت این شرکت جناب آقای متین آصف ایکیجی از کشور ترکیه می‌باشد.

شرکت ایران مایه؛ اولین تولیدکننده خمیرمایه کشور در سال ۱۳۴۶ تاسیس و در شهرستان شهریار یک واحد تولید به ظرفیت ۲۹۴ تن در سال خمیرمایه خشک ایجاد نمود که به تدریج در سنوات بعد با افزایش در خواست مصرف خمیرمایه به چهار برابر ظرفیت اولیه افزایش داده شد و به تدریج با اصلاح خط تولید میزان تولید را به ۱۲۰۰ تن خمیرمایه خشک در سال ارتقا داد. این شرکت در سال‌های ۱۳۵۲ و ۱۳۵۳ اقدام به ایجاد یک واحد جداگانه در شهرستان تبریز نمود. ظرفیت این واحد پس از کسب موافقت‌ها در نهایت به ظرفیت فعلی (۴۶۰۰) تن افزایش داده شده است. قرار است با تغییرات جزئی نسبت به افزایش ظرفیت تا سطح ۶ هزار تن خمیرمایه خشک در سال اقدام گردد.

فرآیند تولید شرکت قبلاً توسط سهام‌دار خارجی به نام یونیورسال فودز تنظیم می‌شد که به علت تغییر خط تولید یونیورسال فودز اخیراً با شرکت دیگری به نام ازمایه از کشور ترکیه (لسافر ترکیه) مشارکت انجام پذیرفته و خطوط تولید و کیفیت محصول و ارائه خدمات به مشتریان توسط واحد فروش این شرکت در نحوه مصرف و بهبود کیفیت نان انجام می‌پذیرد که نهایتاً کیفیت نان تولیدی با خمیرمایه به بهترین سطح ارتقا یابد. خمیرمایه تولیدی این شرکت کاملاً تحت کنترل شرکت اوزمایه (لسافر ترکیه) یکی از بزرگ‌ترین صادرکنندگان خمیرمایه به اروپا و خاورمیانه می‌باشد که نتیجتاً تولیدات این شرکت نیز به همان روش عرضه خواهد شد.

انواع محصولات و بسته‌بندی‌ها

- خمیرمایه خشک فوری در بسته‌بندی‌های ۱۰ کیلوگرمی
- دو عدد خمیرمایه خشک فوری ۵ کیلوگرمی و کیوم در بسته بندی ۱۰ کیلوگرمی
- ۵۰۰ گرمی و کیوم خشک فوری
- خمیرمایه خشک فوری در بسته‌های ۱۰۰ گرمی
- خمیرمایه تر (تازه) در بسته‌های ۵۰۰ گرمی قالبی در کارتن‌های ۱۰ کیلوگرمی.



شرکت ایران ملاس تولید خمیرمایه نانویی را در سال ۱۳۷۳ با به کارگیری یکی از پیشرفته ترین فناوری های روز اروپای غربی و سیستم های تمام اتوماتیک کنترل تولید آغاز نمود. واحد تولید شرکت بر اساس ظرفیت تولید ۲۵۰۰ تن خمیرمایه خشک فوری طراحی و نصب شده بود که با توجه به تولید با کیفیت و کسب بازارهای داخلی و صادراتی پس از دو دوره توسعه در حال حاضر با ظرفیت تولید ۱۰,۰۰۰ تن در سال به کار خود ادامه می دهد.

کیفیت مطلوب محصول تولیدی و رضایت مشتری به عنوان اهداف اصلی توسط هیات مدیره این شرکت تعیین شده است و مدیران شرکت جهت تحقق این اهداف در جلب همکاری متخصصین و به کارگیری روش های علمی و کاربردی کوشا هستند. تاسیسات و سیستم های پیشرفته خط تولید و کنترل با مدیریت پرسنل مجرب و کارآموده در بخش های مدیریتی و تولید و همچنین پیگیری های مستمر نتایج واحد در زمینه های مختلف منجر به تولید محصولی گردیده که در حال حاضر بیش از ۵۰٪ آن به سایر کشورها صادر می گردد.

عناوین، گواهینامه ها و جوایز

شرکت ایران ملاس در طول دوران فعالیت خود ۲ بار به عنوان صادرکننده نمونه کشوری و ۶ بار به عنوان صادرکننده نمونه استانی، ۳ بار به عنوان صنعت برتر و ۱ بار نیز به عنوان تولیدکننده نمونه صنایع غذایی و بهداشتی انتخاب شده است. این شرکت همچنین دارای گواهینامه ISO 9001-2000 و گواهی کیفیت FDA از امریکا و گواهی استاندارد از سازمان ملی استاندارد ایران می باشد.

انواع محصولات و بسته بندی ها

شرکت ایران ملاس تولیدکننده خمیرمایه خشک فوری با نشان تجاری «فریمان» می باشد. انواع بسته بندی های محصولات این شرکت جهت بازارهای داخلی و صادراتی به شرح ذیل است:

الف- بازار داخلی

کیسه ۲۰ کیلوگرمی - بسته ۱۰۰ گرمی - بسته ۵۰۰ گرمی و کیوم

ب- بازار صادراتی

بسته ۱۰۰ گرمی - بسته ۱۲۵ گرمی و کیوم - بسته ۵۰۰ گرمی و کیوم

نشانی دفتر مرکزی: مشهد، بلوار شهید صارمی، بین صارمی ۲۵ و ۲۷، پلاک ۱۰۶، کدپستی: ۹۱۷۸۶۵۷۸۶۴

فکس: ۰۵۱-۳۸۸۴۸۲۲۸

giahi@iranmellas.com

تلفن: ۰۵۱-۳۸۸۴۸۲۲۲-۲۷

http://www.iranmellas.com



شرکت خمیرمایه و الکل رازی در اواخر سال ۱۳۷۷ جواز تاسیس از سازمان صنایع استان خوزستان اخذ نموده و مشتمل بر دو کارخانه خمیرمایه و الکل می باشد که در زمینی به مساحت ۱۴ هکتار در مجاورت کارخانه شکر شرکت کشت و صنعت دعبل خزایی واقع در ۲۵ کیلومتری شهر اهواز و در مسیر جاده اهواز - آبادان احداث شده است.

کارخانه خمیرمایه این شرکت با استفاده از مدرن ترین تکنولوژی روز دنیا از زمستان سال ۱۳۹۰ تولید آزمایشی خود را آغاز و به ظرفیت روزانه ۳۰ تن خمیرمایه خشک فوری دست یافت. طراحی کارخانه خمیرمایه و تامین ماشین آلات مربوطه توسط شرکت فوگل بوش اتریش صورت گرفته و از تکنولوژی بسیار جدیدی برخوردار است که در نوع خود در ایران بی نظیر است. در حال حاضر این شرکت بزرگ ترین ظرفیت نصب شده صنعت خمیرمایه در ایران را در اختیار دارد و یکی از با کیفیت ترین محصولات خمیرمایه کشور را با نام تجاری «نابمایه» به بازار عرضه می نماید.

شرکت خمیرمایه و الکل رازی در سال گذشته حدود ۱۰ هزار تن خمیرمایه را تولید و عرضه نموده است. حدود ۵۵ درصد این ماده ارزشمند به صادرات و ۴۵ درصد آن نیز به مصارف داخل کشور اختصاص داده شده است. عمده فروش شرکت خمیرمایه و الکل رازی در طی یکسال گذشته مبتنی بر صادرات بوده است و عمده این محصول به کشورهای عراق، افغانستان، سوریه، امارات، تاجیکستان، ترکیه، ارمنستان، الجزایر و ... صادر شده است. اخیراً نیز مسیرهای صادراتی به هند، پاکستان، امارات متحده عربی و اروپا باز شده است. همچنین طی سال جاری به سفارش سازمان ملل محصول خمیرمایه این شرکت به کشورهای آفریقایی از جمله الجزایر صادر شده است. فرایند تولید خمیرمایه که در حیطه دانش بیوتکنولوژی می باشد بسیار ظریف و حساس بوده، به همین سبب سعی شده از نیروهای کارآمد با تخصص کاملاً مرتبط جهت هدایت و راهبری سیستم استفاده شود. اشتغال زایی مستقیم این شرکت بالغ بر ۲۲۰ نفر می باشد.

انواع محصولات و بسته بندی ها

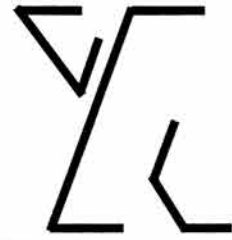
- خمیرمایه خشک فوری در بسته بندی های ۱۰ کیلوگرمی
- خمیرمایه خشک فوری در بسته های ۱۰۰ گرمی
- خمیرمایه خشک فوری در بسته های تحت خلاء ۲۵۰، ۵۰۰ و ۱۰۰۰ گرمی با فویل های لامینیت چند لایه

نشانی دفتر مرکزی: تهران، خیابان افریقا، کوچه آرش غربی، پلاک ۲۶، ساختمان آرش، طبقه ۴

فکس: داخلی ۱۰۲
 info@ya-razi.com

تلفن: ۱۳ - ۸۸۶۷۳۸۱۱
<http://www.ya-razi.com>

شرکت خمیرمایه خوزستان



شرکت خمیرمایه خوزستان (سهامی خاص) در بهمن ماه سال ۱۳۸۰ با ظرفیت اسمی تولید سالانه ۲۵۰۰ تن خمیرمایه خشک فعال فوری (Instant active dry yeast) فعالیت تولیدی خود را در شهرستان دزفول آغاز و محصول خود با نام تجاری دزمایه را روانه بازار مصرف داخلی و خارجی نموده است. این شرکت در حال حاضر با تولید بیش از ۵۰۰۰ تن خمیرمایه خشک در سال، سهم به‌سزایی در تامین خمیرمایه مصرفی کشور، تولید نان با کیفیت، سلامت جامعه و کاهش ضایعات نان دارد. کارخانه این شرکت به جدیدترین و مدرن‌ترین دستگاه‌ها، ماشین‌آلات و تجهیزات خط تولید از سازندگان معتبر اروپایی مجهز بوده و با برخورداری از تکنولوژی روز اروپا (Frings Austria) و بهره‌گیری از دانش، تخصص و توانایی کارشناسان داخلی، مشغول به کار می‌باشد.

آزمایشگاه کنترل کیفی مجهز و پیشرفته این شرکت وظیفه نمونه‌برداری از تمام مراحل تولید، از ورود مواد اولیه تا محصول بسته‌بندی شده نهایی و انطباق نتایج به‌دست آمده با استانداردهای مورد نظر را بر عهده داشته و حداکثر تلاش و کوشش به‌عمل می‌آید تا محصولی بهداشتی و با کیفیت مورد رضایت مصرف‌کننده تولید شود. همچنین، این شرکت جهت برخورداری از آخرین دستاوردهای تحقیقاتی روز دنیا در تولید خمیرمایه و به‌منظور کنترل مستمر کیفی محصولات خود، به عضویت رسمی موسسه تحقیقاتی خمیرمایه برلین آلمان در آمده و هر ماه نمونه محصولات تولیدی خود را برای آزمایش و بررسی کیفی به این مرکز ارسال می‌نماید.

عناوین، گواهینامه‌ها و جوایز

این شرکت دارای گواهینامه‌های استاندارد ملی ایران، حلال، ISO 9001-2008 از کشور آلمان، HACCP از کشور انگلستان و استاندارد ملی ایران بوده و در حال حاضر بیش از نیمی از محصول تولیدی خود را به کشورهای منطقه خاورمیانه، شمال آفریقا و کشورهای حوزه CIS صادر می‌نماید.

انواع محصولات و بسته‌بندی‌ها

۱. بسته‌بندی ۸۰ و ۱۰۰ گرمی پر شده با گاز نیتروژن با یک سال ماندگاری
۲. بسته‌بندی ۱۰۰، ۱۲۵، ۴۵۰ و ۵۰۰ گرمی و کیلویی و کیوم با دو سال ماندگاری
۳. بسته‌بندی ۱۰ کیلوگرمی کیسه‌ای با شش ماه ماندگاری

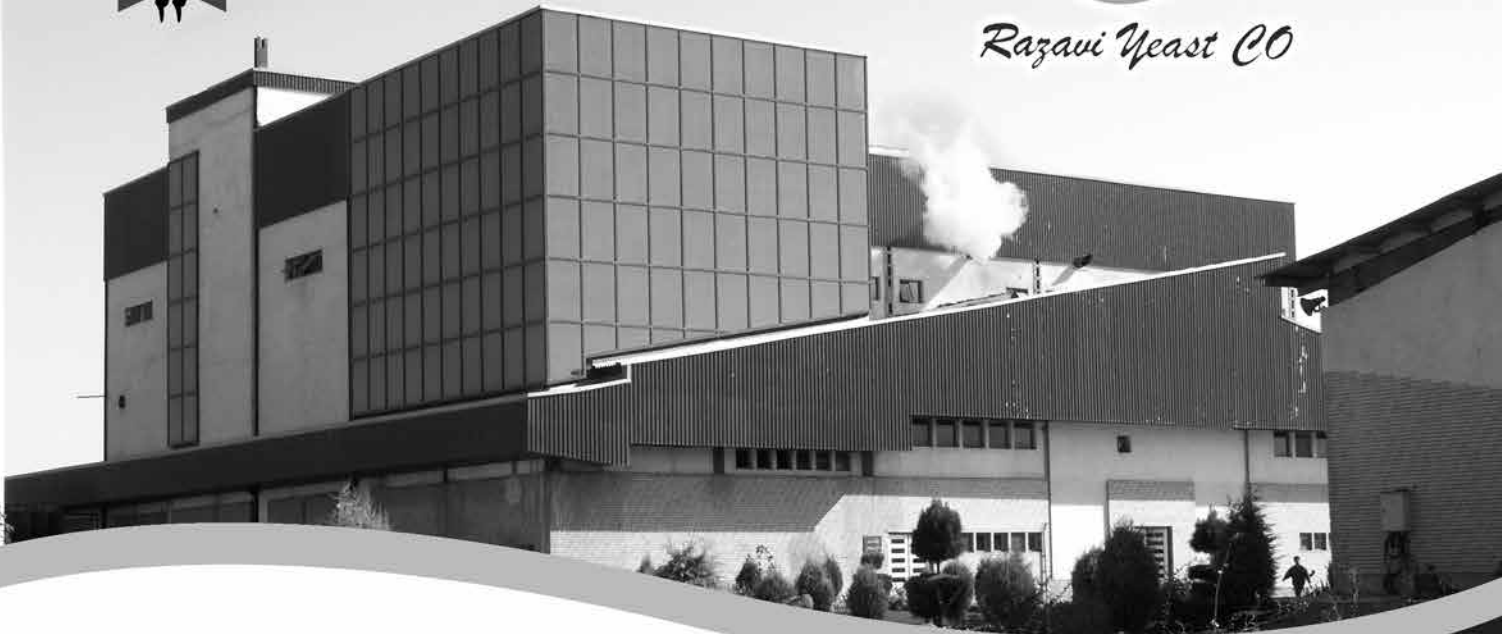
نشانی دفتر مرکزی: تهران، خیابان گاندی، خیابان یکم، پلاک ۱۲، طبقه ۳

فکس: ۸۸۶۶۲۵۱۴

info@khuzestanyeast.com

تلفن: ۸۸۸۷۳۴۳۲ - ۸۸۷۷۵۴۳۷

http://www.khuzestanyeast.com



شرکت خمیرمایه رضوی (سهامی خاص) یکی از واحدهای تولیدی زیر مجموعه آستان قدس رضوی است که با درک نقش پر اهمیت در بهبود کیفیت نان و در نتیجه ارتقای سطح سلامت افراد جامعه، تاسیس شد. این شرکت در تاریخ ۱۳۷۶/۰۷/۰۲ تحت شماره ۱۲۴۴۷ در اداره ثبت شرکتها به ثبت رسیده است و مرکز اصلی شرکت محل کارخانه واقع در کیلومتر ۶۷ جاده مشهد به قوچان می باشد. پروانه بهره برداری شرکت در تاریخ ۱۳۷۹/۱۱/۱۷ از وزارت صنایع و پروانه ساخت خمیرمایه تازه در تاریخ ۱۳۸۰/۰۱/۲۰ و پروانه ساخت خمیرمایه خشک در تاریخ ۱۳۸۲/۰۶/۲۶ از وزارت بهداشت و درمان اخذ گردیده است. بهره برداری از کارخانه خمیرمایه رضوی در تیرماه ۱۳۸۰ رسماً توسط مقام محترم تولید آستان قدس رضوی با تولید خمیرمایه رضوی آغاز گردیده است. شرکت خمیرمایه رضوی به جدیدترین و مدرن ترین دستگاهها، ماشین آلات و تجهیزات خط تولید از سازندگان معتبر اروپایی مجهز بوده و با برخورداری از تکنولوژی روز اروپا (Frings Austria) و بهره گیری از دانش، تخصص و توانایی کارشناسان مجرب داخلی در حال حاضر با ظرفیت تولید سالانه بیش از ۵۰۰۰ تن انواع خمیرمایه به صورت ۲۴ ساعته و در تمامی ایام سال مشغول به کار می باشد.

عناوین، گواهینامهها و جوایز

اخذ ایزو ۹۰۰۱، ایزو ۱۴۰۰۱، ایزو ۱۸۰۰۱ و گواهی حلال
 اخذ گواهینامه رعایت حقوق مصرف کنندگان استانی و گواهی نامه کیفیت برتر در سال ۱۳۹۵
 دریافت عنوان صادرکننده نمونه استانی برای هفت سال و صادرکننده نمونه ملی در سالهای ۸۹ و ۹۴
 دریافت عنوان واحد نمونه صنایع غذایی و بهداشتی استان خراسان رضوی در سال ۱۳۸۵
 دریافت عنوان واحد منتخب مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی در سال ۱۳۹۳
 دریافت عنوان واحد نمونه صنعتی در سالهای ۸۵ و ۸۶ و ۸۷
 دریافت عنوان واحد نمونه صنعت برتر در سلامت نیروی کار در سالهای ۹۱ و ۹۲ و ۹۳

انواع محصولات و بسته بندیها

محصولات تولیدی این کارخانه با نشان تجاری رضوی در بسته بندیهای زیر به بازار عرضه می گردند:
 خمیرمایه خشک در بسته بندیهای ۱۰۰ گرمی و کیوم، ۱۰۰ گرمی ساشه، ۵۰۰ گرمی و کیوم و کیسه ۱۰ و ۲۰ کیلوگرمی. خمیرمایه تازه در بسته بندیهای ۵۰۰ گرمی (کارتن ۲۰ عددی)

GolMayeh
گولمایه
شرکت ایران مایه

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

۸۸۸۸۰۷۵۴



ایران ملاس
IRAN MELLAS Co.

مشهد - بلوار شهید صارمی - بین صارمی ۲۵ و ۲۷، بلاک ۱۰۶

۰۵۱ - ۳۸۸۴۸۲۲۲ - ۲۷



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

۰۶۱ - ۳۳۱۳۱۳۱۱

شرکت خمیرمایه و الکل رازی



شرکت خمیرمایه خوزستان

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

۸۸۷۷۵۴۳۷



Razavi Yeast Co

کیلومتر ۶۷ جاده مشهد - قوچان - شرکت خمیرمایه رضوی

۰۵۱ - ۴۶۱۲۶۶۲۲





زیان‌های استفاده از جوش شیرین در نان

- کاهش ارزش تغذیه‌ای نان
- ایجاد اختلالات گوارشی و یوکی استخوان
- کاهش جذب کلسیم، فسفر، آهن و روی در بدن
- ایجاد طعم بد و بیاتی سریع در نان



مزایای استفاده از خمیرمایه در نان

- حاوی انواع ویتامین‌ها و پروتئین‌های مفید
- کمک به جذب مواد مغذی موجود در آرد
- ایجاد عطر و طعم خوش در نان
- ماندگاری بالای نان

چند توصیه در رابطه با خرید و مصرف نان

- نان تهیه شده از آرد دارای سبوس (نان تیره) ارزش غذایی بالایی دارد. سبوس باعث کاهش جذب کلسترول و قندهای ساده و بهبود عملکرد دستگاه گوارش می‌شود. (آرد سبوس‌دار صرفاً در کارخانه آرد تولید می‌شود و نباید سبوس را در واحد نانواپی به آرد اضافه کرد).
- سوختگی و برشته‌گی بیش از حد نان، موجب ایجاد ترکیبات سمی در نان می‌شود و سلامت مصرف‌کننده را به خطر می‌اندازد.
- هنگام خرید نان آن را در پارچه تمیز قرار داده و به منزل ببرید؛ استفاده از نایلکس و روزنامه توصیه نمی‌شود.
- نان را به مقدار نیاز خریداری کنید زیرا خرید بیش از اندازه باعث بیاتی، کپک زدن و دورریز نان می‌گردد.
- هنگام انتقال نان از قرار دادن آن در کنار سبزی و میوه‌های نشسته به شدت خودداری کنید.
- از نانواپی‌هایی نان بخیرید که ضوابط بهداشتی فردی و عمومی را رعایت می‌کنند.
- از خرید نان‌های بسته‌بندی شده بدون مجوز خودداری کنید.
- نان شور و پر نمک باعث بروز فشار خون می‌گردد.



دفتر بهبود تغذیه جامعه
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی



انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و
صنایع غذایی کشور



سازمان غذا و دارو
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی



شرکت تخصصی بازرگانی دوتی ایران
مرکز پژوهش‌های غلات و روابط عمومی