

خمیر مایه ایرانی

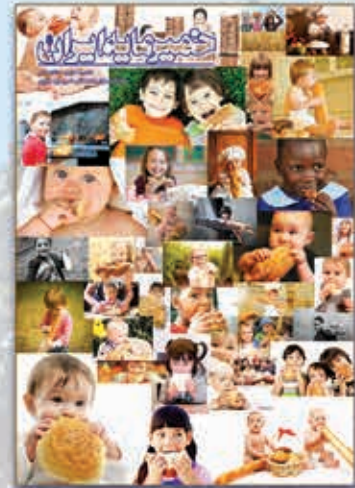
شهریه خبری - تخمینی
سندیکای تولیدکنندگان خمیر مایه ایران





آن چه در این شماره می خوانیم:

- ۳ سرمقاله
- ۴ اخبار سندیکا
- ۸ گزارش (تولید، مصرف داخلی و صادرات خمیرمایه در سال ۱۳۹۵)
- ۱۰ در استانها
- ۱۳ با رسانهها
- ۲۱ گزارش (تولید ملاس چغندری و نیشکری در سال زراعی ۹۶-۱۳۹۵)
- ۲۲ مقاله (اسید فیتیک و لزوم استفاده از خمیرمایه در پخت نان)



زیر نظر:

دبیر سندیکا؛ مهندس مجید پارسایی

مشاور علمی:
مهندس محمود گیاهی

تحریریه:
مهندس کاوه احرار

گرافیکست و صفحه آرا:
امین عارفنیا

امور پشتیبانی:
میرحامد فتاحی

تیراژ:
۲۰۰۰ جلد

چاپ:
اسری

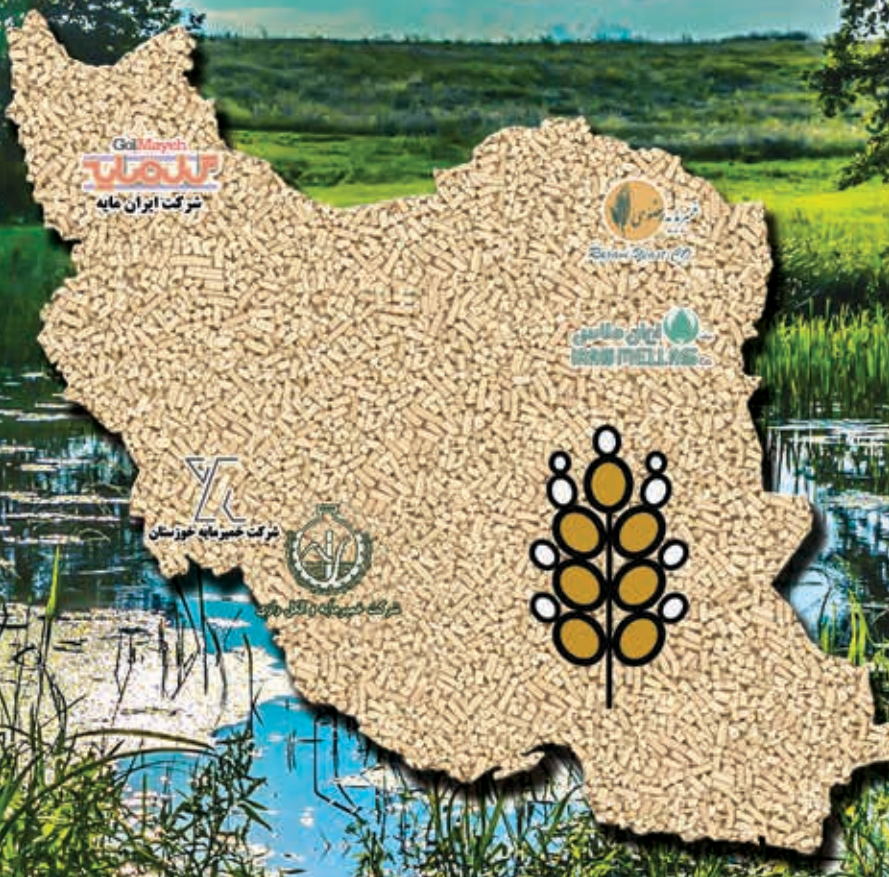
با تشکر از:
مریم شاه محمدی
محمد زمانی
میتر احسن پور
واحد R&D خمیرمایه رضوی
و کلیه عزیزانی که ما را
در تهیه این شماره یاری نمودند.

نشانی: تهران - خیابان سعادت آباد
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



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

کیفیت نان؛ در گرو نظارت کارآمد

بررسی روند مصرف جوش شیرین و جوهر قند در نانوائی‌های کشور حاکی از فاجعه‌ای است که به‌صورت خاموش و بدون نظارت کافی و بازدارنده به جان مردم می‌تازد.

علی‌رغم ممنوعیت مصرف جوش شیرین توسط شورای عالی سلامت و تریح ریاست سازمان غذا و دارو و فرهیختگان و متخصصین امر، مصرف این ماده زیان‌بار، بی‌مهابا در نانوائی‌های کشور جریان دارد.

سازمان غذا و دارو طی چند سال گذشته اولویت مهم در برنامه‌های این سازمان را مبارزه با مصرف مازاد نمک، شکر و اسیدهای ترانس قرار داده است ولی از یکی از بحث‌های اصلی مشکلات تغذیه مردم یعنی سلامت نان مغفول مانده است. بیشترین ماده غذایی مورد مصرف خانوارها نان است و این حجم از مصرف بر مواد تغذیه‌ای دیگر فزونی دارد و در سلامت و یا عدم سلامت مردم نقش آفرین است. حال که بخش قابل‌توجهی از این حجم با جوش شیرین و جوهرقند تهیه شده و بر سر سفره مردم قرار می‌گیرد، واضح است چه اثرات سوئی بر سلامت مردم دارد و آنان را نیازمند دارو و درمان می‌کند.

متأسفانه این مشکل که یکی از مهم‌ترین مشکلات تغذیه‌ای مردم است به طرز شایسته پیگیری نمی‌گردد و این در مسیر وظایف قانونی مسوولین سلامت مردم می‌باشد که از این تجاوز به حقوق مردم ممانعت به‌عمل آورند. اقدام اساسی برای بهبود تغذیه و سلامت مردم بدون اصلاح ساختار فعلی نان، آب در هاون کوبیدن است.

همچنین متأسفانه سازمان‌های مسوول تلاش کافی در راستای فرهنگ‌سازی برای مردم و هشدار به آنان در مورد نان‌های تهیه شده با جوش شیرین و جوهرقند نمی‌کنند و در مواقعی که سازمان‌های مردم‌نهاد و N.G.O قصد آگاه‌سازی مردم و نصب بنر آگاه‌سازی در نانوائی‌های کشور را مطرح می‌نمایند با مخالفت تعدادی از ذی‌نفعان مواجه شده و طرح از طرف مسوولین ذی‌ربط متوقف می‌گردد.

راه سلامت تغذیه مردم ساماندهی و ایجاد سازوکاری فراگیر جهت کنترل و پایش تولید نان سالم با استانداردهای مورد قبول موسسه استاندارد و نظارت کارآمد بر عملکرد نانوائیان کشور خواهد بود.

سرپرست شرکت خمیرمایه رضوی در گفت‌وگو با آستان نیوز بیان کرد: دریافت گواهینامه استانی رعایت حقوق مصرف‌کنندگان، تشکیل کمیته‌های کیفیت و آب و انرژی و جلسات منظم برای بهبود فرآیند، همچنین انعقاد قرارداد با انستیتو برلین برای بالا بردن کیفیت محصول و ارتقای کیفی دانش کارکنان و افزایش دوره‌های آموزشی در داخل و خارج شرکت، از مهم‌ترین فعالیت‌ها و دستاوردهای این شرکت بوده است.

وی ادامه داد: علاوه بر این، می‌توان به بهبود و شدت کنترل‌های داخلی در فرآیند خرید مواد اولیه و فرآیند تولید اشاره کرد که باعث بهبود کیفیت محصول تولیدی به اکتیویته بالای ۱۴۰۰ شده است. احسان‌ا... اژدری راه‌اندازی آزمایشی خط دستگاه ۱۰۰ گرمی میسان ترکیه و همچنین تولید آزمایشی محصول جدید مخمر نانویی high sugar و بهبود دهنده‌ها و انجام مقدمات تولید تجاری آن را بخشی دیگر از دستاوردهای شرکت خمیرمایه رضوی عنوان کرد.

وی ادامه داد: ایجاد بازار صادراتی جدید به کشورهای آلمان، ازبکستان و هندوستان و مشارکت در نمایشگاه‌های عمان و عراق برای توسعه بازارهای این کشورها، به‌روزرسانی اطلاعات و دو زبانه کردن سایت شرکت به‌منظور ایجاد ارتباط بهتر و سریع‌تر با مشتریان به‌ویژه مشتریان بالقوه و توجه به مشتری‌مداری و نظرات مشتریان از طریق بازدید دوره‌ای مسوولان و ارسال فرم‌های نظرسنجی به مشتریان، بخشی دیگر از اقدامات سال جاری را به خود اختصاص داده است.

سرپرست شرکت خمیرمایه رضوی ادامه داد: این شرکت همچنین فعالیت‌هایی نظیر افزایش ظرفیت مخازن رقیق‌سازی ملاس، افزایش ظرفیت پری فرمانتور و در نتیجه افزایش ظرفیت کارخانه، ادامه عملیات فنی کاهش SEC (شدت انرژی) و احداث دو انبار برای حفاظت از مواد اولیه موجود در کارخانه را در کارنامه سال جاری خود ثبت کرده است.



Razavi Yeast Co

سرپرست شرکت خمیرمایه رضوی:

دستاوردهای شرکت

خمیرمایه رضوی، نشانگر

کیفیت بالای تولیدات آن است



تولید ۲ میلیون و ۹۵ هزار تن شکر در شرکت توسعه نیشکر در ۴ سال گذشته

مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی گفت: طی چهار ساله اخیر بیش از ۲ میلیون و ۹۵ هزار تن شکر در این شرکت تولید شده است.

مهندس نسیم صادقی مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی اظهار کرد: پیش‌بینی می‌شود امسال نیز حدود ۶۰۰ هزار تن شکر از مزارع خوزستان تولید شود.

وی ادامه داد: در مجموعه شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی خوزستان در سال زراعی گذشته ۵۸۸ هزار تن شکر تولید شد که روند افزایشی تولید شکر در این شرکت ادامه خواهد داشت.

مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی خوزستان همچنین گفت: تولید بالای ۵۰۰ هزار تن شکر در این شرکت برای اولین بار در سال گذشته رخ داد.

صادقی اظهار کرد: شکر سفید، شکر قهوه‌ای، اتانول طبی-صنعتی، خوراک دام، تخته صنعتی MDF و خمیرمایه از جمله تولیدات این شرکت به‌شمار می‌رود.

وی گفت: این شرکت در چهار سال اخیر توانست ۴۱۴ میلیون و ۸۲۵ هزار و ۵۶۲ لیتر اتانول طبی، ۳۱ هزار و ۱۰۷ تن خمیرمایه، ۱۲۸ هزار و ۵۵۲ تن خوراک دام و ۲۳۲ هزار و ۶۱۰ مترمکعب MDF تولید کند.

وی ادامه داد: میزان سطح زیرکشت نیشکر در این شرکت در چهار سال اخیر در مجموع ۲۶۴ هزار و ۱۳۰ هکتار بوده است.

مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی خوزستان گفت: نیشکر قوی‌ترین گیاه زراعی در تبدیل انرژی خورشیدی به ماده خشک گیاهی می‌باشد که از لحاظ تولید شکر، تغذیه دام، تولید اتانول، کاغذ، خمیرمایه و چوب اهمیت اقتصادی دارد. هلدینگ توسعه نیشکر و صنایع جانبی، بزرگ‌ترین تولیدکننده شکر در کشور، در استان خوزستان واقع شده که با ظرفیت تولید ۷۰۰ هزار تن شکر سفید، نیمی از شکر تولیدی کشور را به خود اختصاص داده است. همچنین این شرکت به موازات فعالیت اصلی خود، به تولید تخته صنعتی از تفاله نیشکر (MDF)، خمیرمایه و اتانول طبی از ملاس و همچنین اجرای پروژه‌های تولید شکر دارویی، شکر قهوه‌ای، شکر طعم‌دار و شکر پودری پرداخته است.



نشست

مسوولین سندیکا
با وزیر بهداشت

طی هماهنگی‌های به‌عمل آمده، نشست‌های در دفتر جناب آقای دکتر قاضی‌زاده هاشمی؛ وزیر محترم بهداشت با آقایان مهندس پارسایی دبیر و مهندس گیاهی عضو هیات‌مدیره سندیکای خمیرمایه برگزار گردید. در این جلسه گزارش مبسوطی از فعالیت‌های صنعت خمیرمایه و مشکلات بر سر راه توسعه فراگیر مصرف خمیرمایه در کشور به‌منظور حفظ سلامتی مردم و جلوگیری از مصرف جوش شیرین مطرح شد و مورد بحث و تبادل نظر قرار گرفت. در نهایت جناب آقای دکتر قاضی‌زاده هاشمی با اعلام حمایت از مصرف خمیرمایه و عدم استفاده از جوش شیرین در نان رهنمود دادند که این مساله از طریق دفتر سلامت محیط کار به مدیریت جناب آقای دکتر صادق نیت پیگیری شود و در این رابطه دستورات لازم را صادر فرمودند.

افزایش ظرفیت کارخانه ایران ملاس

طرح توسعه کارخانه ایران ملاس با تصمیم هیات‌مدیره این شرکت و با هدف بهبود کیفیت و افزایش ظرفیت تولید خمیرمایه با برند «فریمان» که از دی‌ماه ۱۳۹۳ آغاز گردیده بود با یاری خداوند و تلاش مدیران، مهندسان و پرسنل این شرکت در پایان سال ۱۳۹۵ به نتیجه رسید.

حدود ۴۰ درصد از ظرفیت تولید ۱۰,۰۰۰ تنی خمیرمایه «فریمان» با تکنولوژی ابتدای راه‌اندازی کارخانه در سال ۱۳۷۳ تولید می‌شد که در این تکنولوژی از **filter press** و **countinuous dryer** استفاده می‌شد. در طرح توسعه سیستم‌های جدیدتری شامل **rotary filter** و **batch dryer** استفاده می‌شود که به دلیل بهبود کیفیت و یکنواختی محصول تولید شده باعث رضایت‌مندی بیشتر مشتری می‌گردد. علاوه بر این با توجه به نیاز مشتری داخلی و خارجی، در طرح توسعه افزایش ظرفیت به میزان ۱۲,۰۰۰ تن در نظر گرفته شده است.

در یک برنامه دو ساله طراحی‌های لازم و تجهیزات مورد نیاز برای قسمت‌های مختلف کارخانه در تیم‌های کاری مجرب واحدهای تحقیق و توسعه، تولید، برق و ابزار دقیق، فنی و ساختمانی توسط مهندسان و متخصصان شرکت صورت گرفت و عملیاتی شد. با توجه به تجربه ۲۰ ساله شرکت ایران ملاس در صنعت خمیرمایه، بهترین تجهیزات و تکنولوژی کشورهای اروپای غربی مانند آلمان، سوییس، انگلستان، اسپانیا و ... خریداری شد تا محصولی با کیفیت، با اطمینان و قابل رقابت با برترین برندهای جهان تولید و در اختیار مصرف‌کننده قرار گیرد.



حضور شرکت خمیرمایه والکل رازی در بیست و چهارمین نمایشگاه آگرو فود

در بیست و چهارمین نمایشگاه بین‌المللی صنایع کشاورزی، مواد غذایی، ماشین‌آلات و صنایع وابسته (ایران آگرو فود ۲۰۱۷) که از دوم خردادماه ۱۳۹۶ خورشیدی در نمایشگاه بین‌المللی تهران برپا گردید، ۱۵۰۰ بنگاه اقتصادی شامل ۷۵۳ شرکت و واحد تولیدی ایرانی و ۷۴۷ شرکت خارجی یا نمایندگی آنان در ۷۵۵ هزار متر مربع فضای نمایشگاه بین‌المللی تهران دست‌آوردها و محصولات خود را در معرض دید و قضاوت متخصصان، کارشناسان، اهالی صنعت و تجارت و مصرف‌کنندگان قرار دادند. در نمایشگاه امسال کلیه کالاها، فرآورده‌ها و محصولات، فن‌آوری و ماشین‌آلات مربوطه در سه گروه کالائی فود، فودتک و آگرو برگزار گردید.

شرکت خمیرمایه والکل رازی نیز در غرفه شماره ۵ سالن F۲۵ حضور داشت و در چهار روز متوالی پذیرای بازدیدکنندگانی از گروه‌های نانویان، مجتمع نان، مدرسین هنرستان و دانشگاه، مربیان آموزشگاه‌های آشپزی و شیرینی‌پزی، لوازم قنادی، نان‌فانتزی، بهبوددهنده‌ها، بازاریابان مواد اولیه صنعت نان، اتحادیه نانویان، تعاونی خبازان از شهرهای تهران و سایر استان‌ها همچون البرز، مازندران، اصفهان، کرمان، فارس بود که منجر به ارایه نمونه جهت تست و تکمیل فرم‌های مربوطه گردید.

همچنین بازدیدکنندگان جهت صادرات به کشورهای سوریه، عراق، افغانستان، ترکیه، تاجیکستان، ازبکستان، روسیه، عمان در این نمایشگاه آمادگی خود را اعلام داشتند.

در نهایت بیست و چهارمین نمایشگاه آگرو فود ۲۰۱۷ روز جمعه ۵ خرداد به کار خود خاتمه داد. این شرکت با حضور فعال در نمایشگاه‌های غذایی و صنعت آرد و نان درصدد فرهنگ‌سازی برای حفظ سلامت جامعه و ترویج استفاده از خمیرمایه و حذف موادهای سمی همچون بلانکیت (جوهر قند) و جوش شیرین می‌باشد.



iran
agrofood

شرکت خمیرمایه رضوی موفق به کسب استاندارد تشویقی ملی ایران شد



سرپرست شرکت خمیرمایه رضوی از کسب استاندارد تشویقی ملی ایران برای محصول خمیرمایه خشک این شرکت خبر داد.

دکتر احسان اژدری در گفت‌وگو با پایگاه اطلاع‌رسانی سازمان اقتصادی رضوی درباره لزوم توجه به کیفیت و انطباق شاخص‌های تولید با استانداردهای موجود صنعت، بیان کرد: داشتن مهر استاندارد، حداقل شرایط تولید است. وی افزود: هدف تولیدکننده‌ها در مورد کیفیت باید حرکت در جهت رضایت همه ذی‌نفعان طبق استاندارد EFQM باشد.



وی ادامه داد: شرکت خمیرمایه رضوی با اخذ این استاندارد و با دارا بودن استانداردهای مدیریت کیفیت، شرایط اطمینان بیشتری را برای مصرف‌کننده فراهم کرده است. اژدری مهم‌ترین پارامترهایی که در این استاندارد به آن اشاره شده است را، انطباق ویژگی‌های شیمیایی، میکروبی و فیزیکی محصول تولیدی عنوان کرد و افزود: کیفیت تولیدات این شرکت علاوه بر استاندارد ایران، توسط انستیتو برلین آلمان نیز سنجیده می‌شود.



وی ادامه داد: دریافت این استاندارد، با تلاش چشمگیر کارکنان و مدیران مجموعه خمیرمایه رضوی در کمیته کیفیت، صورت گرفته است. اژدری برخی گواهینامه‌های کسب شده توسط این شرکت را در زمینه مدیریت کیفیت به شرح ذیل برشمرد:

گواهینامه‌های ISO 9001:2015، سیستم مدیریت زیست محیطی ISO 14001:2015، سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت شغلی OHSAS 18001:2007، سیستم ایمنی مواد غذایی ISO 22000:2005، سیستم ایمنی و سلامت غذا HACCP، گواهینامه‌های حلال و نیز گواهینامه رعایت حقوق مصرف‌کنندگان که موارد فوق تنها بخشی از موفقیت‌های شرکت خمیرمایه رضوی در این زمینه به شمار می‌رود.



ایران ملاس
IRAN MELLAS Co.

شرکت ایران ملاس به عنوان صادرکننده نمونه استان خراسان رضوی در سال ۹۵ برگزیده شد



در مراسمی که با حضور آقای رشیدیان؛ استاندار خراسان رضوی، آقای شافعی؛ رییس اتاق بازرگانی ایران و خانم مهندس علیرضایی؛ رییس سازمان صنعت و معدن استان و برخی از مقامات استانی جهت تقدیر از صادرکنندگان برگزیده استان خراسان رضوی در محل اتاق بازرگانی مشهد برگزار گردید، از شرکت ایران ملاس به عنوان یکی از برگزیدگان برتر استانی تقدیر به عمل آمد و تندیس و لوح تقدیر به آقای دکتر حسنعلی صیرفی، مدیرعامل این شرکت اهدا گردید.



Instant Success; خمیرمایه مخصوص نان های شیرین و روغنی

خمیرمایه instant success محصولی از شرکت لسافر ترکیه است که عامل توزیع آن در ایران شرکت ایران مایه می باشد. این خمیرمایه در خمیرهایی که مقدار شکر و روغن آن بیشتر از ۵٪ باشد بهترین نتیجه را می دهد.

نان همبرگر مک دونالد، شیرینی دانمارکی، نان روغنی، نان شیرینی، نان تست، پیتزا، نان شیرمال، گاتا، سوخاری، کروسان، دونات، پیراشکی، شیرینی زبان، کلمپه کرمانی، کماچ، بربری روغنی، نان قندی، نان گیسو، نان صدفی و سایر نان های شیرین و روغنی برخی از محصولات هستند که این خمیرمایه عملکرد مناسبی در آنها خواهد داشت.

از مزیت های این خمیرمایه می توان به تخمیر سریع و قوی، حجم دهی بالا، سرعت بالا و صرفه جویی در زمان، رنگ مناسب، بافت نرم و هضم آسان، مقرون به صرفه بودن از نظر اقتصادی و ثبات در تخمیر خمیر اشاره کرد.



GoMayeh
گلمایه
شرکت ایران مایه

خمیرمایه رازی را
در فضای مجازی دنبال کنید

@ nabmayeh

@ nabmayeh



تولید، مصرف داخلی و صادرات خمیرمایه در سال ۱۳۹۵

مقدمه

کاهش تولید و صادرات، افزایش توزیع داخلی خمیرمایه و آغاز طرح توسعه ظرفیت چند کارخانه از جمله مهم‌ترین اتفاقات صنعت خمیرمایه در سال ۱۳۹۵ بود. در این گزارش به ارزیابی صنعت خمیرمایه در سال ۱۳۹۵ در بخش تولید، صادرات و توزیع داخلی خمیرمایه پرداخته‌ایم.

تولید

تولید خمیرمایه در سال ۱۳۹۵ در مجموع ۳۳،۱۶۵ تن خمیرمایه خشک و ۴،۲۲۵ تن خمیرمایه تر بوده است. با ضریب تبدیل یک سوم خمیرمایه تر به خشک که برابر ۱۴۰۸ تن خمیرمایه خشک می‌شود، مجموع تولید کشور بر مبنای خمیرمایه خشک ۳۴،۴۸۳ تن بوده است. این میزان تولید نسبت به تولید ۳۵،۰۲۱ تن خمیرمایه خشک در سال ۱۳۹۴ کاهش جزئی ۵۲۸ تن برابر ۱،۵ درصد را نشان می‌دهد. این میزان تولید توسط ۵ کارخانه فعال فعلی رخ داده است.

صادرات

از مجموع ۳۴،۴۸۳ تن خمیرمایه تولیدی در سال گذشته، حدود ۱۴،۴۶۰ تن به بازارهای خارجی صادر شده است. با این احتساب حدود ۴۲ درصد محصول تولیدی کشور صادر شده است. این میزان صادرات رسمی به غیر از خروج این کالا از بازارچه‌های مرزی است که رقم قابل توجهی نمی‌باشد. با توجه به این که میزان صادرات سال ۱۳۹۴ تقریباً ۱۵،۵۲۶ تن بوده است، کاهش ۷ درصدی را شاهد هستیم. این کاهش، برای اولین بار پس از چندین سال متوالی روند افزایشی اتفاق افتاده است. از جمله دلایل این کاهش صادرات می‌توان به ناامنی در مرزهای دو مشتری عمده یعنی عراق و سوریه، گسترش بازار صادراتی چین، قوانین خلق الساعه و دست و پاگیر گمرکی در افغانستان و چند کشور حوزه CIS و همچنین مشکلات به وجود آمده سیاسی با کشورهای عرب حوزه خلیج فارس اشاره کرد. بازارهای عمده صادراتی خمیرمایه در سال ۱۳۹۵، کشورهای تازه استقلال یافته از شوروی سابق (CIS)، افغانستان، عراق، سوریه، لبنان و برخی کشورهای آفریقایی بودند.

مصرف داخلی

مصرف داخلی خمیرمایه در سال گذشته نسبت به سال قبل از آن افزایش ناچیزی داشت. میزان خمیرمایه ارایه شده به بازار داخلی در سال ۱۳۹۵ برابر حدود ۲۰،۰۲۳ تن بوده است که نسبت به ۱۹،۴۹۵ تن مصرف داخلی سال ۱۳۹۴ بوده افزایش حدود برابر ۵۲۸ تن یا حدوداً ۲،۵ درصد مشاهده می‌گردد. با وجود افزایش مصرف داخلی، هنوز تا رسیدن به میزان مصرف مورد نیاز برآورد شده کشور به مقدار ۴۰،۰۰۰ تن، فاصله قابل توجهی وجود دارد.

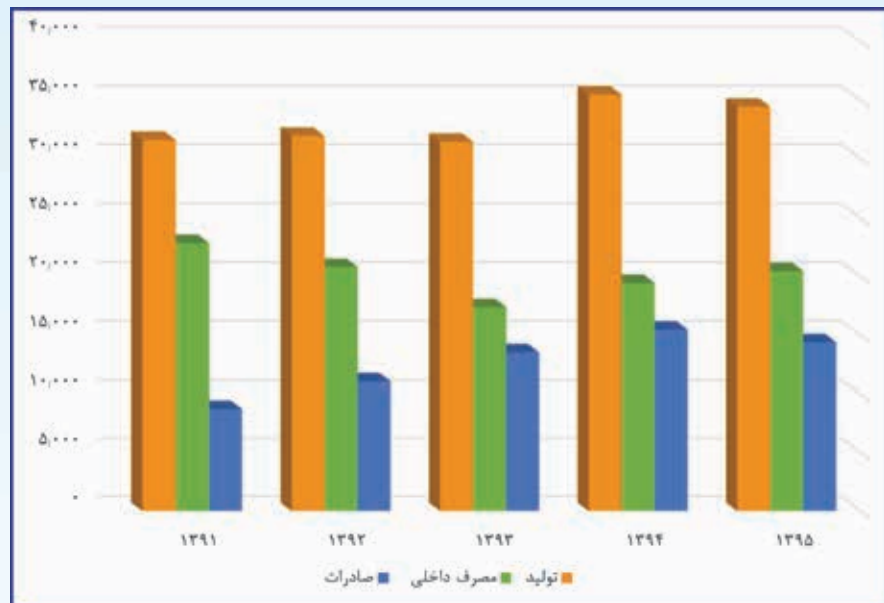


ظرفیت اسمی تولید کشور

در حال حاضر مجموع ظرفیت نصب شده کارخانه‌های فعال خمیرمایه کشور حدود ۳۵,۰۰۰ تن می باشد و حدود ۱۰,۰۰۰ تن ظرفیت نصب شده غیر فعال نیز در کشور وجود دارد. آمارها مانند سال قبل نشان دهنده تولید با ظرفیت کامل در سال ۱۳۹۵ می باشد. ضمناً طرح توسعه ظرفیت چند کارخانه در مراحل مطالعه یا اجرا است که به زودی ظرفیت نصب شده کشور را افزایش می دهد.

نام شرکت	ظرفیت اسمی	تولید کل بر مبنای خشک	تولید خشک	تولید تر	صادرات کل
ایران ملاس	۱۰,۰۰۰	۱۰,۸۸۸	۱۰,۸۸۸	---	۴,۱۷۸
ایران مایه	۴,۰۰۰	۳,۸۰۱	۳,۰۸۵	۲,۱۵۰	۵۱۷
خمیرمایه رضوی	۶,۰۰۰	۶,۰۳۴	۵,۴۳۲	۲,۰۷۵	۲,۷۹۵
خمیرمایه خوزستان	۵,۷۰۰	۵,۴۲۰	۵,۴۲۰	---	۲,۵۴۰
خمیرمایه و الکل رازی	۱۰,۰۰۰	۸,۳۴۰	۸,۳۴۰	---	۴,۶۳۰
جمع کل		۳۴,۴۸۳	۳۳,۱۶۵	۴,۲۲۵	۱۴,۴۶۰

تولید و صادرات خمیرمایه در سال ۱۳۹۵ به تفکیک شرکت‌ها



نمودار تولید، مصرف داخلی و صادرات خمیرمایه در ۵ سال گذشته





در استان‌ها

معاون نظارت و بازرسی سازمان صنعت، معدن و تجارت آذربایجان شرقی از پلمپ چهار واحد نانوايي متخلف به دليل عدم رعايت دستورالعمل‌هاي بهداشتي و بسته‌بندی غير مجاز نان خبر داد. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ عطاپور ضمن اعلام تشديد اقدامات نظارتي در خصوص توليد و توزيع انواع آرد و نان در سطح استان، گفت: گشت‌هاي مشترک بازرسي با حضور نمايندگان معاونت غذا و دارو و اتحاديه مربوطه تداوم داشته و نانوايي‌ها موظفند ضمن رعايت قيمت و اوزان مصوب و همچنين دستورالعمل‌هاي بهداشتي، از به کار بردن هرگونه افزودني غير مجاز مانند جوش شيرين، جوهر قند و نمک‌هاي غير استاندارد خودداري کنند. وي ادامه داد: از ابتدای سال جاری تاکنون ۲۳ هزار و ۴۳۸ مورد بازرسي از واحدهاي توليدي و توزيعي آرد و نان انجام و تعداد ۱۱۰۰ پرونده تخلف برای متخلفان تشکيل شده است.



مدیرکل تعزیرات حکومتی استان اردبیل در گفت‌وگو با خبرنگار مهر تاکید کرد: یکی از دلایل اصلی خشک شدن سطح نان به مصرف جوش شیرین مرتبط است. در حال حاضر نانوا یک ساعت قبل از پخت کرکره مغازه را بالا می‌کشد و خمیر ورز نیامده به تنور می‌رود. حسین نجف زاده تصریح کرد: با وجود این که مصرف جوش شیرین بیش از ۵۰ درصد کاهش یافته اما هنوز در پخت نان به‌ویژه بربری از جوش شیرین استفاده می‌شود. وی میزان مصرف جوش شیرین در خود خمیر را ۱۰ درصد عنوان کرد و افزود: جوش شیرین به‌عنوان رومال موجب خشک شدن و سرخ شدن نان می‌شود. به گفته وی هر چند از تخم‌مرغ هم برای رومال استفاده می‌شود اما جوش شیرین سطح نان را خشک می‌کند. این اظهارات در حالی است که اغلب مسوولان و نهادهای متولی مصرف جوش شیرین را با کاهش قابل توجه عنوان می‌کنند. به طوری که فرماندار اردبیل دو سال قبل به کاهش ۹۰ درصدی مصرف جوش شیرین در پخت نان و بهبود کیفیت نان اشاره کرد. نه تنها نحوه پخت و مصرف جوش شیرین بلکه نوع آرد مصرفی نیز موجب شده کیفیت نان اردبیل مطلوب نباشد. شاید به تعداد انگشتان یک دست نانوايي‌ها از آرد سبوس دار استفاده می‌کنند و متأسفانه این موضوع به دلیل علاقه مردم اردبیل به نان سفید رنگ تداوم دارد.



فرماندار ایلام با تاکید بر لزوم انجام بازرسی‌های حوزه آرد و نان گفت: نظارت بیشتر بر کار نانوايي‌ها در دستور کار دستگاه‌هاي اجرائي قرار دارد و با متخلفان برخورد جدي می‌شود. به گزارش خبرنگار باشگاه خبرنگاران جوان؛ معروف بسطامي بیان کرد: سلامت و بهداشت مردم از اهمیت بالایی برخوردار است و آن‌ها باید از کیفیت و بهداشت نان مصرفی خود اطلاع و اطمینان داشته باشند. به همین دلیل، واحدهاي نانوايي نیاز به بازدیدهای مستمر و پیوسته دارند. فرماندار بر نظارت به کیفیت و بهداشت نانوايان و ممانعت از استفاده آن‌ها از افزودني‌هاي غير بهداشتي در پخت نان تاکید کرد و افزود: برخی نانوايي‌ها برای بالا بردن کیفیت نان خود از مواد افزودني غيرمجاز استفاده می‌کنند که لازم است بازرسي‌ها از این نانوايي‌ها مستمر انجام و با افراد خاطی برخورد جدي شود. رییس شبکه بهداشت و درمان استان استفاده از مواد افزودني غيرمجاز در نان را از سوی نانوايي‌هاي شهرستان نامطلوب دانست و ادامه داد: بسیاری از مردم از ناراحتی گوارشی رنج می‌برند در حالی که علت اصلی آن را به اشتباه به آب شرب شهر نسبت می‌دهند. علیرضا شریفی اضافه کرد: در برخی بازرسي‌هاي به عمل آمده از نانوايي‌هاي سطح شهر ایلام مقادير قابل توجهي از مواد افزودني غيرمجاز مانند جوهر قند و جوش شیرین مشاهده شده است. وی خاطر نشان کرد: بیماری‌هاي روده و نیز بیماری‌هاي استخواني ناشی از این افزودني‌هاي غيرمجاز است که باید با این موضوع به‌طور جدي برخورد کنیم.



به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، زهرا دریاورد؛ معاون بهداشتی شبکه بهداشت و درمان شهرستان دیر گفت: آب و نان دو ماده غذایی مهم در هرم غذایی روزانه خانوارها قرار دارند و سلامت آن‌ها به‌صورت مستقیم با سلامت مردم ارتباط دارد. وی با تاکید بر اهمیت سلامت آب و نان اظهار کرد: با تجهیز و بهسازی آزمایشگاه آب و نان شبکه بهداشت و درمان شهرستان دیر نظارت و کنترل مستمر بر سلامت این ۲ ماده غذایی از سوی کارشناسان شبکه بهداشت و درمان صورت می‌گیرد. معاون بهداشتی شبکه بهداشت و درمان شهرستان دیر با بیان این که ۴۱ واحد نانوايي در این شهرستان فعال است گفت: از واحدهاي نانوايي هر دو هفته توسط کارشناسان بهداشت محیط بازدید و ضمن بررسی وضعیت بهداشتی محیط، نمونه برداری برای کنترل و تشخیص استفاده از جوش شیرین و جوهر قند (بلانکیت) انجام می‌شود.



خراسان رضوی



معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی مشهد در گفت‌وگو با خبرنگار مهر بیان کرد: جوهر قند به‌هیچ عنوان یک ماده افزودنی مجاز در نان نیست بنابراین ترکیب آن با نان مشکلات بهداشتی و گوارشی به‌همراه خواهد داشت و وجود آن در نان تخلف محسوب می‌شود. البته واحدهای صنفی به‌طور مرتب کنترل می‌شوند و نمونه‌گیری از نانوايي‌ها صورت می‌گیرد و برای واحدهای متخلف در تعزیرات پرونده تشکیل شده و با آن‌ها برخورد می‌شود. دکتر صابری درباره استفاده برخی نانوايي‌ها از جوهر قند افزود: متأسفانه برخی سودجویان برای سفید کردن نان خود از این ماده استفاده می‌کنند اما این تخلف آن‌چنان رواج ندارد زیرا اجازه تهیه آرد خارج از استان نیز به نانوايي‌ها داده شده است و می‌توانند از کارخانه‌های مرغوب آرد خود را تهیه کنند. وی در مورد سرطان‌زا بودن نان‌هایی که در آن از جوهر قند یا بلانکیت استفاده می‌شود اظهار کرد: شواهدی وجود دارد که مصرف این نوع نان در درازمدت باعث ایجاد سرطان گوارشی می‌شود و این مساله به لحاظ علمی اثبات شده است. افزودن جوش شیرین به نان و استفاده از آن عوارض شدید گوارشی در پی دارد که این کار در حوزه تخلفات نان محسوب می‌شود. در حال حاضر آرد غنی شده به نانوايي‌ها داده می‌شود و از طرفی روی عملکرد کارخانجات آرد نیز نظارت می‌شود. رییس دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی مشهد درباره موارد استفاده جوهر قند گفت: این ماده گوگرد آزاد می‌کند و به شدت اکسیدکننده است که در صنعت و برای رنگ‌بری در کاغذ و پارچه استفاده می‌شود. وی درباره استفاده از این مواد سرطان‌زا در نان تصریح کرد: در نان نیز تا وقتی خمیرمایه مرغوب و مفید و طبیعی داریم دلیلی برای استفاده از افزودنی‌های دیگر وجود ندارد زیرا جوهر قند باعث داشتن گوگرد آسیب‌های مخاطی در روده ایجاد می‌کند.

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۴ گفت: با مختصر اطلاعات متوجه می‌شویم، مصرف نان صنعتی به نفع مردم است زیرا نان‌های تولیدی در کارخانه‌های نان صنعتی دورریز نداشته و تنوع و کیفیت بالایی را دارا و نیز تمام مراحل علمی و فنی مورد نیاز برای پخت نان با کیفیت بالا در نانوايي‌های صنعتی رعایت می‌شود. سیاوش حسین‌پور در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا، اظهار کرد: به نفع مردم است که از این نان‌ها استفاده کنند؛ چرا که در نانوايي‌های سنتی امکان ایجاد تنوع و خلایق در تولید نان وجود نداشته و کیفیت و بهداشت نان‌های مذکور قابل قیاس با نان‌های صنعتی نخواهد بود. وی افزود: به‌منظور پخت نان با کیفیت، توجه به چگونگی عمل‌آوری خمیر و نحوه پخت نان از متغیرهای اصلی در تهیه نان با کیفیت است. مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۴ با بیان این که «جوهر قند» خطرناک و استفاده از آن در نان ممنوع است، استفاده از این ماده در نان را زیان‌بار دانست. وی در خصوص ارزیابی کیفیت نان به‌عنوان قوت غالب مردم در کشور، اظهار کرد: با توجه به مشکلات و محدودیت‌های نانوايان سنتی و تغییر ذائقه مردم نباید انتظار کیفیت درجه یک نان از شیوه پخت سنتی نان را داشته باشیم زیرا مردم ما می‌دانند و مشاهده می‌کنند که روش‌های تولید نان در دنیا عوض شده، کیفیت‌ها بالاتر رفته بنابراین انتظارات آن‌ها نیز نسبت به گذشته به مراتب افزایش پیدا کرده است.



رییس شرکت غله استان زنجان در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران جوان با بیان این که ۱ هزار و ۶۰۰ واحد نانوايي در استان وجود دارد گفت: از این تعداد ۱ هزار و ۱۰۰ واحد یارانه یز و ۵۰۰ واحد نیز آزادپز هستند. منصوری با اشاره به این که این تعداد واحد نانوايي پاسخگوی نیازهای شهروندان است، افزود: نان‌های پخته شده در این واحدها از کیفیت مطلوبی برخوردار است. وی در خصوص استفاده از آرد سبوس‌دار در این نانوايي‌ها افزود: خبازان موظفند که ۱۰ درصد برای نان سنگگ و ۱۸ درصد برای نان لواش و نیز ۱۳/۵ درصد برای نان بربری سبوس‌گیری کنند. رییس شرکت غله استان زنجان با اشاره به نظارت‌های گسترده بر واحدهای نانوايي افزود: مسوولین این سازمان با واحدهایی که اقدام به کم‌فروشی و پخت نان بی‌کیفیت کنند برخورد می‌کند. منصوری خاطر نشان کرد: با توجه به استقبال بالای مردم استان از سنگگ سبوس‌دار، تعداد این واحد پخت در زنجان افزایش داشته است. گفتنی است که مردم می‌توانند تخلفات این واحدها را به سامانه ۱۲۴ گزارش دهند.



به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان رضا رحیمی در نشست کارگروه پایش و ساماندهی آرد، نان و گندم با بیان این که نان برای کشور یک کالای استراتژیک است و موضوع مصرف بهینه و ارتقای کیفیت آن با جدیت از سوی برنامه‌ریزان دنبال می‌شود، افزود: در طول سه سال و نیم از عمر دولت تدبیر و امید تصمیمات بسیار خوبی در حوزه آرد و نان گرفته شده که حاصل آن بهبود وضعیت عرضه این کالای استراتژیک و همچنین افزایش کیفیت آن بوده است. معاون اقتصادی و توسعه منابع استانداری کرمانشاه گفت: خوشبختانه کیفیت نان نانوايي‌ها بهتر از سال‌های قبل شده و همچنین دور ریز نان هم به‌میزان زیادی کاهش یافته است. این مدیر ارشد اقتصادی استان در ادامه اظهار کرد: در زمینه سبوس نان نیز اقدامات خوبی شروع شده و میزان سبوس‌گیری گندم را به حداقل رسانده‌ایم. سبوس گندم دارای خواص غذایی بسیار خوبی است و نقش موثری در حفظ سلامت مردم دارد. وی ادامه داد: قرار است دو درصد به میزان سبوس آرد در سال ۹۶ افزوده شود. معاون



استاندار همچنین عنوان کرد: فراراست دانشگاه علوم پزشکی در تمام نانوائی‌ها برهائی را نصب کند که در آن به مضرات استفاده از نایلون‌ها اشاره شده است. همچنین از اصناف و اتحادیه نانوائی‌ها خواسته شده از فروش و حتی توزیع مجانی نایلون در نانوائی‌ها خودداری کنند. وی ادامه داد: در زمینه کنترل استفاده از جوش شیرین و همچنین سایر افزودنی‌های مجاز هم در طول این سه سال اقدامات خوبی صورت گرفته است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، به مناسبت هفته بسیج سلامت، کارشناسان بهداشت از یک نانوائی بربری به دلیل استفاده نکردن از جوش شیرین تجلیل کردند. این نانوا می‌گوید: برای این‌که از جوش شیرین استفاده نکنند، خمیر نان را یک ساعت زودتر آماده می‌کند و مخمر بیشتری هم به کار می‌برد. وی اضافه کرد: به مایع رومال نان هم جوش شیرین اضافه نمی‌کند و فقط آب و آرد است. کارشناسان بهداشت یکی از دلایل استفاده از جوش شیرین در نان را تسریع در به اصطلاح «وَر آمدن خمیر نان»، بیان می‌کنند. سلیمانی، کارشناس بهداشت می‌گوید: در نانوائی‌های بربری در مایع معروف به رومال هم از جوش شیرین استفاده می‌کنند. وی افزود: مایع رومال استاندارد، شامل آب و آرد است که بسیاری از بربری‌ها برای این‌که روی نان سرخ‌تر شود از جوش شیرین استفاده می‌کنند. سلیمانی گفت: جوش شیرین موجود در نان از جذب مواد معدنی نظیر آهن، پتاسیم و کلسیم جلوگیری می‌کند. وی افزود: نان بدون جوش شیرین کیفیت و ماندگاری بهتری دارد.



رییس سازمان صنعت، معدن و تجارت استان لرستان گفت: برای اصلاح قیمت و کیفیت نان در سال ۹۶ طرحی به نام «نان سالم» پیش‌بینی شده است. محمدرضا صفی‌خانی، اظهار داشت: سال گذشته اقدامات خوبی برای بالا بردن کیفیت نان در لرستان انجام گرفت. رییس سازمان صنعت، معدن و تجارت لرستان از پیش‌بینی طرحی به نام نان سالم خبر داد و گفت: مقرر شد تا امسال عملیاتی شده و بر اساس آن قیمت و کیفیت نان اصلاح شود. وی با تأکید به این‌که مهم‌ترین چالش استان لرستان در سال گذشته بحث مجوزهای نانوائی بود، عنوان کرد: طی بازرسی‌های انجام شده، متأسفانه مشاهده شد که واحدهای سنگک‌پز استان به جای استفاده از آردهای سیبوس دار مخصوص نان سنگک، از آرد لواش استفاده می‌کردند. رییس سازمان صنعت، معدن و تجارت استان لرستان ادامه داد: در این راستا توانستیم، هماهنگی‌های لازم را با شرکت غله استان و کمیته نظارتی، بررسی و نظارت بیشتری بر این موضوع داشته باشیم. صفی‌خانی اضافه کرد: علاوه بر بازرسی‌های سازمان و گشت‌های مشترک با ارگان‌های مربوط، اقدامات و بازرسی نظارتی ویژه‌ای را هم در این راستا انجام دادیم.



سومین جلسه آموزش خبازان شهرستان محمودآباد به منظور کاهش ضایعات نان و ارتقای کیفیت آن برگزار شد. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، اسماعیل یزدانی مسوول نمایندگی غله و خدمات بازرگانی شهرستان محمودآباد گفت: این جلسه آموزشی با حضور ۶۰ نفر از خبازان شهرستان و اعضای کارگروه آرد و نان شهرستان برگزار شد. وی افزود: آموزش و ارتقای سطح مهارتی خبازان یک گام مهم در بهبود کیفیت نان و یکی از مولفه‌های اصلی رسیدن به این امر مهم است. میثم نقوی مشاور پژوهشی مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۲ نیز در این جلسه آموزشی گفت: در کیفیت نان ۵۱ درصد مواد اولیه، ۳۲ درصد نیروی انسانی و ۱۷ درصد شرایط فنی و بهداشتی دخیل است. وی به توضیح در مورد انواع آردهای قوی، ضعیف و متوسط، ویژگی‌های گلوتن، خواب آرد در انبار، الک کردن آرد، حذف جوش شیرین، استفاده از دستگاه‌های پخت نان پرداخت.



معاون غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی اراک گفت: بر اساس سنجش‌های صورت گرفته، چرخه تولید و پخت نان در نانوائی‌های این استان عاری از ماده سرطان‌زای بلانکیت است. مصطفی دلاور در گفت‌وگو با ایرنا عنوان کرد: نظارت بر نانوائی‌ها بر عهده معاونت غذا و دارو است که نمونه‌های ارسالی توسط مرکز بهداشت را در آزمایشگاه خود مورد بررسی قرار می‌دهد و تاکنون نمونه از نان و خمیر نانوائی‌ها که حاوی بلانکیت باشد، مشاهده نشده است. وی افزود: مصرف بلانکیت در نان به جای خمیرمایه مجاز نیست و تاکنون هیچ یک از نانوائی‌های مورد بررسی در استان از این ماده استفاده نکرده‌اند. دلاور تأکید کرد: بررسی‌های چندمرحله‌ای در زمان شایعات استفاده از این ماده در نانوائی‌ها صورت گرفت و هیچ یک منجر به تأیید مصرف بلانکیت نبود. معاون غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی اراک خاطرنشان کرد: معاونت دارو و غذا دانشگاه علوم پزشکی اراک تنها مرجع اعلام نتیجه آزمایش در حوزه استفاده از مواد غیرمجاز غذایی است و این مسایل با حساسیت در استان دنبال می‌شود. بلانکیت یا جوهر قند ماده‌ای سرطان‌زاست که ترکیبی از گوگرد در خود دارد. در قندریزی‌ها نیز برای رنگبری و سفید کردن قندها استفاده می‌کنند. این ماده به‌منظور آماده‌سازی زود هنگام خمیر نان نیز کارایی دارد که نان‌های حاوی بلانکیت ضریب ابتلا به سرطان را بالا برده و خوردن این ماده باعث از بین رفتن پرز روده و معده و بی‌اثرسازی آنتی‌اکسیدان‌ها و اختلال در گوارش، پوست و چشم می‌شود.





آغاز اجرای طرح احیاء نان کامل در دانشگاه الزهراء (س)

در راستای تحقق یکی از اهداف اقتصاد مقاومتی که توجه به تولید غذای سالم است و با توجه به نقش زنان در توسعه و بهسازی سلامت خانواده، طرح احیاء نان کامل در دانشگاه الزهراء (س) آغاز گردید. بر اساس این طرح ضمن توزیع نان کامل و سالم در دانشگاه جهت بهره‌مندی جامعه دانشگاهی الزهراء، این نان برای اولین بار در سطح شهر تهران نیز توزیع می‌گردد. از جمله فوائد اجرای این طرح می‌توان به موارد ذیل اشاره کرد:

حذف جوش شیرین؛ حذف آرد سفید؛ حذف ضایعات؛ حذف شعله مستقیم؛ غنی‌سازی نان با افزایش زمان استراحت خمیر؛ غنی‌سازی نان با افزایش زمان پخت نان در تنور؛ غنی‌سازی نان با استفاده از آرد سبوس‌دار؛ غنی‌سازی نان با مصرف مخمر؛ غنی‌سازی نان با مصرف کنجد؛ پوک‌سازی نان با حذف وردنه و پهن کردن چانه بادست؛ احیاء نان ملی با تلفیق دستاوردهای صنعتی و آمیزه‌های سنتی؛ پخت آسان‌تر آردهای ضعیف به واسطه کم کردن پهنای چانه؛ رفع معایب ماشین‌های دوار استفاده بهینه از آن‌ها؛ اشتغال‌زایی در نانوبی‌های سنتی؛ ایمن‌سازی مردم از ابتلا به دیابت، چاقی، چربی خون و فشار خون. این طرح با همکاری معاونت پژوهشی دانشگاه الزهراء و مدیریت باشگاه نان کامل اجرا می‌شود.

کارشناس اداره کل نظارت بر مواد خوراکی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو، گفت: از خرید نان‌های بدون شناسنامه در سوپرمارکت‌ها پرهیز شود که در این خصوص لازم است تمامی نان‌هایی که در سوپرمارکت‌ها و فروشگاه‌ها عرضه می‌شود، دارای مجوزهای بهداشتی باشند.



به گزارش ایسنا، مهندس زهره پوراحمد در این باره گفت: در مواردی که محصول دارای مجوزهای بهداشتی از جمله پروانه ساخت از وزارت بهداشت یا شناسه نظارت بهداشتی کارگاهی باشد و با توجه به اینکه در سازمان غذا و دارو ثبت شده‌اند و فرمولاسیون مشخصی نیز ارائه شده، لذا امکان کنترل، پایش محصول و بازرسی توسط کارشناسان سازمان غذا و دارو وجود دارد.

بنابر اعلام روابط عمومی سازمان غذا و دارو، پوراحمد ادامه داد: نان‌هایی که بدون مجوزهای بهداشتی لازم تهیه و در سوپرمارکت‌ها به فروش می‌رسند، محل تهیه آن‌ها مشخص نیست لذا بازرسی، پایش و کنترل محصول از سوی کارشناسان غذا و دارو به عمل نمی‌آید و در نتیجه احتمال وجود عوامل خطرزای میکروبی مثل کپک و همچنین سایر عوامل خطرزا وجود دارد.

کارشناس اداره کل نظارت بر
مواد خوراکی سازمان غذا و
دارو اعلام کرد

وجود عوامل
خطرزای میکروبی
در نان‌های بدون
شناسنامه

معاون وزارت بهداشت

جوهرقند موجود در نان سرطان‌زا است



معاون بهداشت وزارت بهداشت با اشاره به آمار مبتلایان به فشارخون گفت: استفاده از جوهرقند در تهیه نان سبب بروز سرطان و دیابت می‌شود.

به‌گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علی اکبر سیاری معاون بهداشت وزارت بهداشت در اولین همایش سلامت نان، گفت: نانی که مردم آن را مصرف می‌کنند ۴۰ تا ۵۰ درصد نیازشان را برطرف می‌کند و ۴۵ درصد پروتئین و در فترا تا ۶۰ درصد ۸۰ درصد آهن و ۳۰ درصد کلسیم مورد نیاز مردم از نان است.

وی بیان کرد: هشت عامل خطر وجود دارد که سلامت مردم را به مخاطره می‌اندازد و ۴ عامل خطر رفتاری را در اثر مصرف غذای ناسالم و کم تحرکی ایجاد می‌شود و باعث بروز بیماری‌هایی چون سرطان، سکنه مغزی، سکنه قلبی، آسم و بیماری‌های مزمن تنفسی و دیابت می‌شود.

سیاری با بیان این که ۷۶ درصد مرگ مردم دنیا در اثر غذای ناسالم است، ادامه داد: مردم ایران به‌طور میانگین بین ۱۰ تا ۱۲ گرم نمک مصرف می‌کنند و این در حالی است که میانگین مصرف جهانی ۵ گرم است و مصرف نمک به‌وسیله مردم غذا را ناسالم می‌کند. وی تاکید کرد: باید استانداردهای نان در مسیر ذایقه مردم صورت بگیرد و در مطالعه‌ای که انجام شده است نان سنگک ۹۹ درصد استاندارد، نان بربری ۷۶ درصد، لواش ۷۴ درصد و تافتون ۵۹ درصد استانداردها را رعایت می‌کنند.

وی ادامه داد: سبوس از آهن، منیزیم، کلسیم و روی فراوانی برخوردار است که در صورت حذف آن دیابت، چاقی و سرطان ایجاد می‌شود. سیاری تصریح کرد: جوش شیرین جذب کلسیم، روی و آهن را کم می‌کند و ما در سال ۷۶ آرد را با آهن و اسید فولیک غنی کردیم و با همین کار بیماری‌های مختلفی کاهش پیدا کرد.

وی با بیان این که میزان کمبود آهن در زنان باردار ۱۴ درصد است، افزود: کمبود آهن در کشور آمریکا ۱۷ درصد، در فرانسه ۲۵ درصد و در ترکیه ۳۰ درصد است. معاون بهداشت وزارت بهداشت عنوان کرد: جوهرقند سبب بروز سرطان و دیابت می‌شود و من انتظار دارم که از این مواد در تهیه نان استفاده نشود. وی افزود: در قرن چهارم نانوایان از لباس سفید و کلاه استفاده می‌کردند و بر روی خمیر یک پارچه می‌انداختند تا سلامت خمیر حفظ شود.

مجله علمی ایران: به گزارش یونیورسیتی هرالده، دانشمندان دانشگاه MIT طی پژوهش جدید خود از سلول‌های مخمر به‌عنوان سرخ احتمالی برای جوان ماندن و مبارزه با پیری یاد کردند. مخمرها دسته‌ای از یوکاریوت‌های تک‌سلولی هستند که در سلسله قارچ‌ها و شاخه آسکومیست‌ها دسته‌بندی می‌شوند. معروف‌ترین آن‌ها ساکاروما یسس سرویز به نام دارد که به مخمر نان نیز معروف است و در تخمیر خمیر نان نقش دارد. مخمرها اغلب به روش تقسیم سلولی (جوانه زدن) تکثیر می‌شوند ولی ممکن است تکثیر جنسی (حاصل ادغام دو سلول) نیز داشته باشند.

یک ژن به نام "NDT80" وجود دارد که مسوولیت کنترل این روند و دو برابر کردن عمر سلول‌های مخمر را به عهده دارد. در واقع همین ژن است که سلول‌ها را باز جوانی (جوان‌سازی دوباره) می‌کند.

سلول انسان تنها می‌تواند چند بار محدود خودش را تقسیم و تکثیر کند و پس از آن می‌میرد. پژوهش جدید دانشگاه MIT نشان می‌دهد سلول‌های مخمر کلیدی برای دو برابر کردن طول عمر سلول‌ها و مبارزه با پیری هستند.

برای اثبات این موضوع، دانشمندان ژن مذکور را در سلول‌های پیری فعال کردند و نتیجه همان چیزی شد که انتظار داشتند؛ طول عمر این سلول‌ها دو برابر شد.

"آنجلیکا آمون" سرپرست گروه تحقیقاتی و پروفیسور رشته بیولوژی در دانشگاه MIT گفت که اگر آن‌ها قادر به شناسایی یک ژن مشابه "NDT80" در سلول انسان بودند، می‌توانستند روند پیر شدن را معکوس نمایند یا سلول‌های پیر را جوان‌سازی کنند.

براساس گفته‌های پروفیسور آمون همه می‌دانند که پیر شدن روند طبیعی زندگی بشر است اما هیچ‌کس دقیقاً نمی‌داند که چرا و چگونه اتفاق می‌افتد. هیچ‌کس نمی‌داند چه چیزی سلول را مریض می‌کند یا موجب مرگ آن می‌شود!

دانشمندان با مطالعه سلول‌های مخمر دریافتند که این سلول‌ها از روش خاصی برای تقسیم سلولی به نام "میوز" استفاده می‌کنند. تقسیم میوز نوعی تقسیم سلولی است که در آن شمار کروموزوم‌های یاخته به نیم کاهش می‌یابد.

طی این فرایند مخمرها هاگ تولید می‌کنند و در انتهای تقسیم میوز هرگونه نشانه‌ای از پیری سلولی از بین می‌رود.

ژن "NDT80" موجب فعال شدن ژن‌های دیگر نیز می‌شود و محققان در تحقیقات بعدی‌شان به دنبال شناسایی ژن‌های مورد هدف ژن "NDT80" هستند.



سلول‌های مخمر می‌توانند با پیری مبارزه کنند

دانشمندان دانشگاه MIT

از سلول‌های مخمر به‌عنوان

راز جوان ماندن نام بردند

آیا هنگامی که دانش‌آموزان مشغول یادگیری موضوعات مختلف در مدارس هستند، پخت نان نیز به آن‌ها آموزش داده می‌شود؟ دانش‌آموزان چند دبیرستان در یکی از ایالت‌های آمریکا، در کنار درس‌هایشان پخت نان را نیز فرا می‌گیرند.

به گزارش ایانا از غلات نیوز، نام درسی که دانش‌آموزان در آن به یادگیری پخت نان مشغول هستند، **Bake for Good** است. یکی از کمپانی‌های تولید آرد به نام **King Arthur Flour** برنامه‌ریزی این درس را برعهده داشته و همه موادی را که دانش‌آموزان برای پخت نان به آن احتیاج دارند، بدون دریافت هزینه و به صورت رایگان در اختیار آن‌ها قرار می‌دهد.

این کمپانی بیان کرده است که این اقدام، راهی خیلی خوب برای تشویق دانش‌آموزان به انتخاب پیشه نانوايي و همچنین پرورش نانويان با تجربه است.

این برنامه برای دانش‌آموزان کلاس چهارم تا هفتم دبیرستان در نظر گرفته شده که تعداد این دانش‌آموزان در یکی از مدارس که این برنامه در آن برگزار می‌شود حدود ۵۰۰ نفر است.

این کمپانی، بسته‌ای از مواد مورد نیاز برای پخت نان را به هر دانش‌آموز داده است که شامل آرد گندم کامل، آرد همه منظوره،



با برنامه‌ریزی یک شرکت تولید آرد برای پرورش نانويان با تجربه
پخت نان در مدارس آمریکا آموزش داده می‌شود

کیسه‌ای برای نگهداری نان پخته شده و یک کتاب دستورالعمل می‌شود.

این کمپانی عقیده دارد که آموزش پخت نان به دانش‌آموزان درس‌های زیادی را به آن‌ها می‌آموزد. به عنوان مثال این که گلوتن و مخمر چگونه کار می‌کنند، مواد شیمیایی و دیگر مواد چگونه با هم واکنش می‌دهند و چگونه باید از تکنیک‌های آشپزی به‌درستی استفاده کرد و مواد اولیه را با دقت اندازه‌گیری نمود.

این کار به دانش‌آموزان مهارت‌های محاسباتی و همچنین علوم و مهارت‌های ادراکی را نیز آموزش می‌دهد.

یکی از مریبان این دوره‌ها عقیده دارد که این راهی بسیار خوب برای آموزش یک مهارت قدیمی است. بسیاری از خانواده‌ها دیگر پخت نان را در خانه انجام نمی‌دهند، لذا این آموزش پخت نان به نوعی آموزش یک هنر قدیمی به حساب می‌آید.

نان‌هایی که به خوبی توسط دانش‌آموزان پخته می‌شوند نیز به دست افراد نیازمند و سازمان‌های خیریه و مکان‌هایی از این دست می‌رسد. دانش‌آموزان نیز از یادگیری این درس لذت می‌برند و بعضی از آن‌ها به دنبال ادامه این کار هستند.

یکی از دانش‌آموزان عقیده دارد: این یک مهارت است که اثر آن به صورت طولانی‌مدت باقی می‌ماند و فکر می‌کنم که همه دانش‌آموزان در دوران تحصیل خود باید آن را بیاموزند.

به این دانش‌آموزان پخت نان معمولی، نان دارای بافت به هم تنیده، نان دارچینی و خمیر پیتزا آموزش داده می‌شود. به نظر می‌رسد همه آن‌ها به یادگیری پخت نان پیتزا علاقه زیادی دارند.

نان یکی از مهم‌ترین اقلام تغذیه مردم ایران به حساب می‌آید. استفاده متداول از نان در کشور جزوی از فرهنگ ایرانی‌ها به‌شمار می‌آید، به طوری که به‌گفته یک عضو هیات‌مدیره انجمن تغذیه، امروزه حدود ۳۴ درصد از انرژی دریافتی افراد ایرانی از کربوهیدرات‌های نان تأمین می‌شود. به گزارش ایسنا، دکتر مجید حاجی فرجی در یک برنامه رادیویی با اشاره به ویژگی‌های کیفی آرد و گندم‌های امروزی کشور، گفت: کیفیت و میزان گلوتن موجود در گندم یکی از مهم‌ترین عواملی است که بر میزان کیفیت آرد تأثیر می‌گذارد، به طوری که افزایش گلوتن باعث افزایش کیفیت در آرد خواهد شد.

وی با اشاره به استانداردهای نان در کشور، عنوان کرد: خوشبختانه امروزه با توجه به اجرای اهداف استانداردهای نان در کشور، میزان نمک مصرفی در نان‌ها به میزانی نصف تقلیل پیدا کرده است.

وی در خصوص جوش شیرین توضیح داد: با توجه به افزایش تعداد جمعیت و میزان مصرف بالای نان در کشور تولید نان سنتی با خمیر ترش پاسخگوی نیاز مردم نیست، بر همین اساس تولید نان مبنی بر جوش شیرین‌های امروزی در کشور رواج یافته و امروزه برخی از نانوايي‌ها از آن در پخت نان استفاده می‌کنند.

دکتر حاجی فرجی همچنین در ادامه افزود: امروزه خمیرمایه‌های صنعتی در نانوايي‌ها جایگزین خمیرهای ترش شده‌اند، به طوری که استفاده از خمیرمایه می‌تواند پروسه خمیرگیری را از چند ساعت به زیر یک ساعت کاهش دهد.

**میزان نمک نان‌ها
نصف شده
است**



حکایتی نگران‌کننده از یک ماده کشنده که در نانوائی‌ها استفاده می‌شود!



و نیازی هم به مناسب سازی محیط تخمیر نیست. علت این‌که مخالفت‌های متعددی در برابر استفاده از این ماده شیمیایی وجود دارد، زبان‌های فراوانی است که این ماده شیمیایی بر سلامت شهروندان بر جای می‌گذارد. در رابطه با خسارت‌های این ماده شیمیایی «علی میلانی»، استاد دانشگاه و متخصص سیاست‌های غذا و تغذیه نیز به «جام جم آنلاین» گفت: از لحظه استفاده و افزودن جوهر قند به نان، عوارض چشمی، گوارشی و پوستی اش در بدن نانوائی که آن را به نان می‌افزاید، آغاز می‌شود اما فاجعه اصلی وقتی ظاهر می‌شود که مردم نان آلوده به این ماده را می‌خورند.

به گفته او «سدیم دیتیونیت» یا جوهر قند با از بین بردن پرزهای داخل روده مانع جذب مواد غذایی مفید در بدن می‌شود. به خصوص که برخی پژوهش‌ها ثابت کرده این ماده تنظیم انسولین را در بدن به هم می‌زند و باعث دیابت زودرس و مانع از عملکرد مناسب آنتی‌اکسیدان‌ها در بدن انسان‌ها می‌شود.

گذشته از پرخوردهای کم و بیش مسوولان با استفاده‌کنندگان این ماده خطرناک، باید تاکید کرد که «سدیم دیتیونیت» یا جوهر قند فارغ از نقشی که در آسان کردن کار نانوا و افزایش رضایت لحظه‌ای مشتری از خرید دارد، کاربرد اصلی اش در صنعت به‌عنوان رنگ‌بر است و به‌عنوان مثال جوهر و نوشته‌ها را به خوبی از روی کاغذ باطله برای بازگشت به چرخه کاغذ سفید حذف می‌کند. استفاده از چنین ماده‌ای در مواد غذایی به‌ویژه نان به دلیل افزایش ضریب ابتلا به سرطان، از بین رفتن پرز روده و معده، بی‌اثرسازی آنتی‌اکسیدان‌ها و اختلال در گوارش، بیماری‌های پوستی و چشمی غیرقانونی بوده و پیگیری قانونی دارد.

اینکه مسوولان به چه میزان توانسته‌اند در کشف موارد تخلف موفق باشند و سفره شهروندان ایرانی را از این ماده خانمان برانداز و کشنده خالی کنند، جای سوال و نگرانی جدی دارد. از سوی دیگر، باید از مسوولان پرسید، آیا با موارد تخلف به‌گونه‌ای که بتواند نقشی بازدارنده در تکرار چنین رفتاری داشته باشد، برخوردی داشته‌اند یا خیر؟

به نظر می‌رسد، اگر سلامتی شهروندان برای متولیان بهداشت و درمان و نیز صنعت کشور مهم است، باید در درجه اول نسبت به اطلاع‌رسانی همگانی و هشدارهای لازم این مطالبه عمومی را در شهروندان در مورد دقت در خرید نان از مراکز معتبر افزایش دهند و در کنار این اقدام با افزایش کمیت و کیفیت بازرسی‌ها ضمن شناسایی موارد تخلف، با آن‌ها به‌گونه‌ای موثر برخورد کنند که تکرار چنین فعلی به صفر نزدیک شود و یک بار برای همیشه پایان یابد؛ رفتاری که قطعاً نتیجه‌اش افزایش ضریب امنیت غذایی شهروندان ایرانی خواهد بود، زیرا می‌دانیم جوهر قند یک ماده شیمیایی خطرناکی است که برخی نانوائی‌های متخلف آن را جایگزین جوش شیرین کرده‌اند و به دلیل صرفه اقتصادی، تسریع در فرایند آماده‌سازی خمیر نان، افزایش کیفیت ظاهری نان و ... علاقه‌مندی‌های فراوانی در آن‌ها برای استفاده از جوهر قند وجود دارد؛ ماده‌ای که البته شیمیایی است و استفاده از آن سلامت شهروندان را به شدت تهدید می‌کند و راه تشخیص استفاده از آن در نان نیز به آسانی راه تشخیص استفاده از جوش شیرین نیست.

پس از تلاش‌های فراوان مسوولان برای حذف مصرف جوش شیرین در نانوائی‌ها - که گفته می‌شد، زبان‌های بسیاری برای سلامتی دارد - هم‌اکنون گزارش‌هایی منتشر می‌شود که نشان می‌دهد، برخی نانوائی‌ها به منظور تسریع در فرایند پخت و افزایش کیفیت ظاهری نان به سمت یک ماده شیمیایی خطرناک به نام «سدیم دیتیونیت»، رفته‌اند؛ ماده‌ای که برای سلامتی شهروندان بسیار خطرناک است و امکان تشخیص استفاده از آن نیز به آسانی ممکن نیست.

به گزارش «تابناک»؛ چند سالی هست که ورود افزودنی‌های شیمیایی به بازار صنایع غذایی مثل روغن، سوسیس، کالباس، انواع نوشیدنی‌ها و ... به یکی از جدی‌ترین نگرانی‌های عمومی در مورد سلامت شهروندان تبدیل شده است؛ افزودنی‌هایی که هرچند غیرمجاز و سمی هستند، به دلیل جذابیت‌ها و تأثیری که بر ماندگاری مواد غذایی دارند، هر تولیدکننده‌ای را برای استفاده از آن‌ها تحریک می‌کند. مثل برخی نانواهای کشور که با ممنوع شدن استفاده از جوش شیرین، حالا به استفاده از «سدیم دیتیونیت» یا جوهر قند روی آورده‌اند.

پیشتر «آرش رشیدیان»، معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی تهران بارها و در موضع‌گیری‌های متعدد خود به استفاده از جوهر قند در تولید نان اعتراض کرده و گفته بود، در تهران نانوائی‌های وجود دارد که در آن‌ها آزادانه از جوهر قند برای بهبود کیفیت ظاهری نان استفاده می‌شود، در حالی که این ماده شیمیایی برای سلامتی به شدت خطرناک و سرطان‌زا است. در رابطه با درستی یا نادرستی استفاده از جوهر قند توسط نانوائی‌ها، «ی.ح.» یکی از نانواهای قدیمی تهران ضمن تأیید موضوع به «فارس» گفت: خمیری که جوهر قند دارد اصطلاحاً سریع‌تر ورز می‌آید و باعث می‌شود کیفیت ظاهری نان افزایش یابد؛ موضوعی که به شدت مشتریان به آن اهمیت می‌دهند.

در مورد دلایل دیگر استفاده از جوهر قند توسط نانوائیان، «اصغر شهریاری»، کارشناس تغذیه و مدیرعامل یکی از کارخانه‌های بزرگ تولید نان در کشور، به «جام جم آنلاین» گفت: نانواهای متخلف استفاده از جوهر قند را به صرفه‌تر از به کار بردن خمیرمایه عادی نان می‌دانند و به جای آن استفاده می‌کنند، چون هم‌اکنون هر کیلو خمیرمایه ۶ هزار تومان و هر کیلو جوهر قند ۱۲ هزار تومان است اما نسبت استفاده از خمیرمایه به آرد نان، یک به صد است در حالی که میزان جوهرنمک استفاده شده برای هر صد کیلو آرد فقط به اندازه یک بطری آب است و با این حال تأثیر منفی اش را بر سلامت مصرف‌کننده می‌گذارد.

از سوی دیگر، خمیر نان و تخمیر کامل پیش از پخت، به قول نانواها باید حدود دو ساعت استراحت کند و در محیطی مناسب با درجه رطوبت و حرارت معین بماند؛ بنابراین، نانوا برای آماده کردن خمیر باید هم محیطی مناسب در اختیار داشته باشد و هم وقت کافی صرف کند، ولی نانواهایی که نمی‌خواهند برای آماده کردن خمیر وقت صرف کنند و محیط کارشان غیراستاندارد و ناسالم است، با جوهر قند به سرعت خمیر را آماده پخت می‌کنند

محققان یک مخمر نان ابداع کرده‌اند که می‌تواند به ساخت آنتی‌بیوتیک‌های قوی و جدیدی منجر شود که با ابرمیکروب‌های کشنده مقابله می‌کنند. به گزارش ایرنا، محققان کالج امپریال لندن نسخه‌ای از مخمر را برای تولید پنی سیلین -آنتی‌بیوتیک رایجی که با عفونت‌های مختلف مقابله می‌کند- مهندسی کرده‌اند. این مخمر همانند سایر آنتی‌بیوتیک‌ها، با استفاده از پپتیدهای غیریبوزوما که معمولاً توسط میکروب‌ها تولید می‌شوند، ساخته شد. ابداع این مخمر در حالی صورت می‌گیرد که بسیاری از میکروب‌ها ظاهراً در حال مقاوم شدن نسبت به آنتی‌بیوتیک‌های موجود هستند؛ این موضوع باعث شد که کارشناسان روش‌های جدیدی را برای مقابله با آن‌ها جستجو کنند. گرچه مخمر جدید در مراحل اولیه است، اما کارشناسان آن را نویدبخش ساخت داروهای فوق‌العاده قوی می‌دانند. محققان کالج امپریال لندن همچنین معتقدند که این مخمر می‌تواند به ابداع طیف جدیدی از آنتی‌بیوتیک‌ها منجر شود. آن‌ها توانستند نشان دهند که این مخمر مولد پنی‌سیلین، ویژگی‌های مفیدی علیه باکتری استرپتوکوک داشت. از آن‌جا که مقاوم شدن میکروب‌ها نسبت به آنتی‌بیوتیک‌ها یکی از بزرگ‌ترین تهدیدها برای بشریت محسوب می‌شود، سازمان جهانی بهداشت اوایل سال جاری میلادی هشدار در خصوص این موضوع منتشر کرد. گفته می‌شود که لازم است بی‌درنگ داروهای جدیدی برای مبارزه با ۱۲ خانواده باکتری تکامل یافته، ابداع شود.

استفاده از مخمر نان برای تولید یک آنتی‌بیوتیک قوی

چرا نباید نان را از رژیم غذایی خود حذف کنیم؟

با توجه به این حقیقت که کربوهیدرات‌ها سطوح انتقال‌دهنده‌های عصبی سروتونین مغز که مسوول احساس خوب هستند را افزایش می‌دهند، هنگامی که آن‌ها را از رژیم غذایی خود حذف می‌کنید، اضطراب را تجربه خواهید کرد. به گزارش جام جم آنلاین به نقل از عصر ایران بنابر آمار و ارقام نان حدود ۲۰ درصد از کالری‌های مصرفی در سراسر جهان را تشکیل می‌دهد. در رژیم‌های غذایی غربی تقریباً با هر وعده غذایی نان نیز سرو می‌شود. اما مصرف بیش از اندازه نان‌ها، به‌ویژه نان‌های سفید نیز خوب نیست و با کاهش مصرف آن می‌توان شاهد نتایج جالب توجهی بود.

کاهش وزن آبی

با کاهش مصرف کربوهیدرات‌ها شاهد کاهش وزن خود خواهید بود، اما در واقع آب انباشته شده را از بدن خارج می‌کنید. به گفته کارشناسان، وقتی بدن کربوهیدرات‌ها را در قالب گلیکوژن ذخیره می‌کند، هر گرم از کربوهیدرات‌ها سه تا چهار برابر وزن خود آب ذخیره می‌کنند. به بیان دیگر، هنگامی که مصرف کربوهیدرات‌ها را متوقف می‌کنید، آب بسیار زیادی حذف می‌شود، زیرا بدن هر چه بیشتر از ذخایر گلیکوژن استفاده خواهد کرد.

احساس خستگی

کربوهیدرات‌ها منبع اصلی انرژی مغز هستند، از این رو، کاهش مصرف آن‌ها می‌تواند به کمبود منابع انرژی این اندام منجر شود. با گذشت زمان و استفاده بدن از تمام ذخایر گلیکوژن، تجزیه چربی برای کسب انرژی آغاز می‌شود و ذرات کربنی به نام کتون‌ها شکل می‌گیرند. در نتیجه این شرایط، شما تهوع، سرگیجه، ضعف، مغز مه‌آلود، خشکی دهان، بی‌خوابی و نفس بدبو را تجربه خواهید کرد. با این وجود، پس از مدتی بدن به این رژیم عادت می‌کند، اما کتون‌ها هرگز سوخت انتخابی مطلوب محسوب نمی‌شوند.

مشکلات گوارشی

نتایج یک مطالعه نشان داده است که مصرف غلات کامل نقش مهمی در میزان فیبر دریافتی انسان ایفا می‌کند. متأسفانه، بیشتر مردم جهان به میزان لازم از این غلات استفاده نمی‌کنند. این شرایط خوبی نیست زیرا بدن به فیبر کافی برای تثبیت سطوح قند خون، کاهش خطر چاقی و دیگر بیماری‌های مزمن نیاز دارد. همچنین، فیبر به بهبود گوارش و اجابت مزاج منظم کمک می‌کند.

اضطراب

با توجه به این حقیقت که کربوهیدرات‌ها سطوح انتقال‌دهنده‌های عصبی سروتونین مغز که مسوول احساس خوب هستند را افزایش می‌دهند، هنگامی که آن‌ها را از رژیم غذایی خود حذف می‌کنید، اضطراب را تجربه خواهید کرد. به بیان دیگر، هنگامی که کربوهیدرات‌های سالم مانند غلات کامل را مصرف نمی‌کنید، سلامت روانی شما در معرض خطر قرار می‌گیرد. افزون بر این، حذف کربوهیدرات‌ها می‌تواند به کاهش چشمگیر سطوح انرژی منجر شود زیرا مغز از آن‌ها به‌عنوان سوخت برای تقریباً هر چیزی استفاده می‌کند.



مدیر دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت:

افزایش میزان سبوس نان‌های پر مصرف کشور در یک قدمی اجرا



مدیر دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت به ناکافی بودن سبوس موجود در نان‌های سنگک، بربری، تافتون و لواش اشاره کرد و گفت: با توجه به افزایش چاقی، اضافه وزن، بیماری‌های قلبی عروقی و دیابت در بین مردم، تفاهم‌نامه‌ای در دی‌ماه سال گذشته میان وزارت بهداشت و سازمان ملی استاندارد به امضا رسید و بر همین مبنا قرار است به‌زودی میزان سبوس موجود در نان‌های یاد شده افزایش پیدا کند.

دکتر زهرا عبداللهی در گفت‌وگو با سلامت آنلاین افزود: از دو، سه سال گذشته وزارت صنعت، معدن و تجارت به تشخیص خود و به‌طور ناگهانی، میزان سبوس‌گیری از چهار نان پر مصرف مردم را افزایش داد و هم‌اکنون از بربری، تافتون، لواش و برخی سنگک‌ها بین ۱۸ تا ۲۱ درصد سبوس‌گیری می‌شود که علاوه بر این که رقم بالایی است و کاملاً بر خلاف سیاست‌های نظام سلامت است، مشکلات جدی نیز برای سلامت شهروندان ایجاد می‌کند.

وی در خصوص حساسیت ویژه وزارت بهداشت در خصوص سبوس‌گیری بالا از نان‌ها خاطر نشان کرد: در جلسات مشترکی که میان وزارت بهداشت و سازمان ملی استاندارد برگزار شد، از سازمان استاندارد درخواست کردیم تا با توجه به سبوس‌گیری بالا از چهار نان پر مصرف در کشور، بازنگری در میزان سبوس آردها را در دستور کار خود قرار دهد. هدف این است که میزان سبوس‌گیری از آرد تمام نان‌ها کاهش پیدا کند.

مدیر دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت عنوان کرد: در میان چهار نان پر مصرف، باید توجه خاصی به نان لواش که نان غالب بین ۶۴ تا ۶۵ درصد مردم کشور به‌شمار می‌رود و نسبت به سایر نان‌ها تصفیه شده‌تر است و بیشترین میزان سبوس‌گیری را دارد، داشته باشیم تا کیفیت آن افزایش پیدا کند. عبداللهی خاطر نشان کرد: در جلسات برگزار شده میان وزارت بهداشت و سازمان ملی استاندارد، قول‌های مساعدی در خصوص عملیاتی شدن بازنگری و افزایش میزان سبوس آردها داده شده و وزارت بهداشت نیز پیگیر اجرای آن است.

آرد مخصوص بیماران قلبی و دیابتی تولید شد

Demirpolat Companiew Group آرد مخصوصی را تولید کرده است تا افراد مبتلا به چاقی، دیابت و بیماری‌های قلبی بتوانند از آن استفاده کنند.

Demirpolat Companiew Group با حدود ۵۲ سال فعالیت در زمینه کشت انواع غلات از جمله ذرت، گندم، جو و سویا و همچنین تولید محصولات غذایی کاربردی برای حفاظت از سلامتی افراد، به تازگی آرد مخصوصی را تولید کرده است که افراد مبتلا به دیابت و بیماری‌های قلبی و همچنین افراد دچار چاقی می‌توانند از آن استفاده کنند. این آرد از سوی انجمن تحقیقات علمی و تکنولوژی ترکیه توسعه یافته است.

حدود سه سال و نیم پیش این انجمن پروژه‌ای را اجرا کرد که در آن به توسعه محصولی برای بیماران ذکر شده پرداخت. بعد از انجام تحقیقات و تلاش‌های بسیار، آردی با خواص ویژه توسط مهندسان ترکیه‌ای تولید شد که ویژگی‌های آرد سفید که باعث دیابت، بیماری‌های قلبی و چاقی می‌شود در آن کاهش یافته است. این محصول در سال ۲۰۱۷ ابتدا در مراکز بهداشتی و سپس در سوپرمارکت‌ها در دسترس عموم مردم قرار خواهد گرفت.

این محصول کاربردی با کاهش میزان انرژی و شاخص گلیسمیک به مبارزه با چاقی، دیابت و بیماری‌های قلبی می‌پردازد. تولیدکننده این محصول بیان کرده است: افرادی که دچار این بیماری‌ها هستند می‌توانند با استفاده از این آرد مخصوص به مصرف نان سفید بپردازند. به دلیل ویژگی‌های پروبیوتیکی موجود در این آرد، به عملکرد روده در بدن انسان کمک می‌شود و همچنین از بسیاری از بیماری‌ها که به سرطان روده می‌انجامد جلوگیری به‌عمل می‌آید.



عجیب و غریب‌ترین نان دنیا! بفرمایید نان میوه‌ای!

به گزارش خبرگزاری میزان، اگر چه خوردن نان و هندوانه اتفاق ویژه‌ای نیست ولی خوردن نانی که شکل و ظاهر هندوانه داشته باشد، چیزی است که کمتر کسی تا کنون تجربه کرده است.

خلاقیت و نوآوری مهم‌ترین رمز موفقیت یک کسب و کار است و حالا با توجه به فرا رسیدن فصل تابستان، یک نانوی تابستانی نانی به شکل هندوانه تهیه کرده است. جیمی گیاهوسی نانوی خوش ذوق تابستانی از جای سبز برای رنگ آمیزی بخش بیرونی این نان و از توت فرنگی برای رنگ آمیزی داخل نان استفاده کرده است. دانه‌های کشمش سیاه نیز نقش هسته‌های هندوانه را بازی می‌کنند. آرد سفید نیز برای تهیه بخش میانی به کار رفته است. آقای گیاهوسی تاکید کرده است که رنگ‌های مختلف هیچ تغییری در طعم نان اینجای نکرده‌اند. صاحب این نانویی گفته است که مقدار استقبال از این نان جدید در حدی بوده که او ناچار شده، تعدادی کارگر جدید استخدام کند تا بتواند نان مورد نیاز نانویی‌اش را تهیه کند.

رئیس انستیتو تحقیقات و تغذیه صنایع غذایی کشور:

راه اندازی مرکز رشد و نوآوری به منظور ارتقاء کیفیت و سلامت نان



دکتر هدایت حسینی گفت: با توجه به اهمیت سلامت و کیفیت نان، ما در راستای توسعه اقتصاد دانش بنیان و اقتصاد مقاومتی، مرکز رشد و نوآوری را در انستیتو تحقیقات و تغذیه صنایع غذایی کشور راه اندازی کردیم که در این مرکز مجموعه واحدهای فناور نان پذیرش خواهند شد

رئیس انستیتو تحقیقات و تغذیه صنایع غذایی کشور در گفت و گو با غلات نیوز عنوان کرد: با توجه به این که امسال به عنوان

سال اقتصاد مقاومتی، اشتغال و تولید نام گذاری شده، بیشترین توجه ما در انستیتو تحقیقات و تغذیه صنایع غذایی کشور حول محور فناوری خواهد بود؛ نوآوری که در واقع مبتنی بر اقتصاد دانش بنیان باشد و نیز بتواند اقتصاد کشور را در راستای اقتصاد مقاومتی تقویت کند. وی افزود: نان از مهم ترین محصولات است که در کشور ما تولید می شود و در واقع بخش عمده ای از سبد غذایی خانواده ها را تشکیل می دهد و سلامت و کیفیت آن از بحث های بسیار مهم به شمار می آید. لذا ما در راستای توسعه اقتصاد دانش بنیان و اقتصاد مقاومتی، مرکز رشد و نوآوری را در انستیتو تحقیقات و تغذیه صنایع غذایی کشور راه اندازی کردیم که در این مرکز مجموعه واحدهای فناور نان پذیرش خواهند شد تا بتوانند با توجه به دانش بومی کشور و ذائقه مردم و همچنین با اتکا بر دانش روز و نیازهای کشور در راستای تولید نان فعالیت کرده و کیفیت و سلامت آن را ارتقا بخشند.

دکتر هدایت حسینی در بخش دیگری از این گفت و گو به برنامه های انستیتو تحقیقات و تغذیه صنایع غذایی کشور در راستای غنی سازی نان با ویتامین D اشاره نمود و تصریح کرد: متأسفانه در کشور به شدت با کمبود ویتامین D مواجه هستیم که این مساله بر حسب گروه های سنی و جنسیت های گوناگون، متفاوت است اما در مجموع کمبود این ویتامین در سطح کشور بسیار جدی است و ما با همکاری وزارت بهداشت در حال انجام پروژه های تحقیقاتی در این راستا هستیم زیرا غنی سازی نان با توجه به گستردگی هایی که دارد نیاز به بررسی های کارشناسانه و تحقیقات متمرکز و دامنه دار خواهد داشت که البته این تحقیقات به خوبی پیش می رود و امیدواریم بر اساس نتایج آن، غنی سازی صورت گیرد.

وی خاطر نشان کرد: در صورتی که این طرح اجرایی شود غنی سازی آرد با ویتامین D انجام گرفته و آهن و اسید فولیک نیز به نان اضافه خواهد شد.

رئیس گروه تحقیقاتی آزمایشگاهی پخت نان مرکز پژوهش های غلات گفت: خوشبختانه در سال های اخیر به نسبت قبل از اجرای قانون هدفمندی یارانه ها ضایعات نان در کشور کاهش بسیار چشمگیری داشته به طوری که در حال حاضر دیگر همانند گذشته سیستم های جمع آوری نان خشک بسیار زیادی را که در سطح شهر وجود داشت، نمی بینیم و این مساله بیانگر کاهش ضایعات است. آرش طاهری در گفت و گو با غلات نیوز با اشاره به دلایل ایجاد ضایعات نان تصریح کرد: بخشی از ضایعات در دست تولیدکننده و بخشی هم در دست مصرف کننده است. در واقع نوع مواد اولیه مصرفی، بر کیفیت نهایی محصول و ایجاد ضایعات تاثیر گذاشته و پس از آن فرآیند تولید و رعایت اصول صحیح پخت در کیفیت نهایی محصول نقش دارد. در واقع هر چقدر که نان کیفیت بالاتری داشته باشد، به همان نسبت ماندگاری بالاتری دارد و به تبع آن ضایعات هم کمتر خواهد شد. به عنوان مثال نانی که فرآیند تخمیر را به طور کامل رعایت کرده و عملاً از خمیر ورآمده تهیه شده باشد ماندگاری بالاتری دارد. همچنین در بررسی ها نشان داده شده که چانه گیری و تخمیر ثانویه چانه نان هم در ارتقای کیفیت نان و کاهش ضایعات تاثیرگذار خواهد بود. قطعا رعایت زمان پخت، دمای تنور و پخت کافی از دیگر عواملی است که ماندگاری نان را افزایش و درصد ضایعات را کاهش می دهد.

یکی دیگر از مواردی که می تواند ضایعات نان را افزایش و یا کاهش دهد بهداشت نان است. به عبارتی دیگر نان پس از تولید باید در فضایی در ناوایی که به این منظور تعبیه شده استراحت کند تا خنک شود و سپس در اختیار مشتری قرار گیرد، زیرا در غیر این صورت اگر نان ها در حالت داغ روی هم انباشته شوند تغییر حالت داده و بیات می شوند و به دلیل وجود رطوبت دچار کپک زدگی شدید خواهند شد.

طاهری به نقش مصرف کننده در ایجاد ضایعات نان اشاره نمود و گفت: یکی از عوامل مهم در این زمینه بحث آموزش است. در گذشته فرهنگ نحوه صحیح نگهداری و مصرف نان پایین بود اما در سال های اخیر با فرهنگ سازی گسترده ای که از طریق رسانه ها و صدا و سیما انجام شده بسیاری از مصرف کنندگان آموخته اند بدترین مکان برای نگهداری نان یخچال است چرا که بیانی و کپک زدگی را در پی دارد و نان باید حتماً در حالت فریز شده قرار گیرد.

یکی دیگر از مسائلی که باید از سوی مصرف کننده رعایت شود تا شاهد ایجاد ضایعات نان نباشیم و خوشبختانه با فرهنگ سازی هایی که صورت گرفت در کاهش ضایعات نان بسیار اثرگذار بود، استفاده از سفره های پارچه ای و غیر پلاستیکی برای حمل نان بود. در گذشته بعضاً مشاهده می شد که برای حمل نان از کیسه های پلاستیکی استفاده می گردید و نان عرق می کرد که این مساله کپک زدگی نان را در پی داشت.

کاهش ضایعات نان پس از اجرای طرح هدفمندی یارانه ها



به گفته متخصصان تغذیه، کمبود آهن در زنان باردار باعث افزایش سقط جنین و افزایش خطر مرگ و میر مادران هنگام زایمان می‌شود.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، یکی از شایع‌ترین انواع کم‌خونی، ناشی از فقر آهن است. اگر برای ساخت گلبول‌های قرمز خون آهن به مقدار کافی در دسترس بدن نباشد، بدن از ذخایر آهن خود استفاده می‌کند و زمانی که کمبود آهن ادامه پیدا کند و ذخایر آهن بدن هم تمام شود کم‌خونی ناشی از فقر آهن به وجود می‌آید.

از عوامل کم‌خونی می‌توان به کمبود آهن در رژیم غذایی روزانه، ابتلا به آلودگی‌های انگلی و بیماری‌های عفونی، عادات نامناسب غذایی مثل خوردن چای ۱ تا ۲ ساعت قبل و بعد از غذا و کمبود آهن مورد نیاز در دوران حساس زندگی به خصوص دوران کودکی و بارداری اشاره کرد. علائم این کم‌خونی شامل رنگ پریدگی زبان و مخاط داخل دهان و چشم، سرگیجه و سردرد، خستگی و کسل بودن و حالت تهوع است. کمبود آهن در زنان باردار باعث ضعف، افزایش خطر مرگ و میر مادران هنگام زایمان و افزایش سقط جنین و تولد نوزاد مرده می‌شود. استفاده از مواد غذایی حاوی آهن مثل گوشت، میگو، ماهی، زرده تخم مرغ، حبوبات، غلات، شیر در برنامه غذایی روزانه استفاده از انواع خشکبار مثل توت، کشمش، برگه آلو، انجیر خشک، پرهیز از نان‌های سفید و نان‌های حاوی جوش شیرین و استفاده از مواد دارای ویتامین ث یا میوه‌های ترش مثل مرکبات همراه با مواد غذایی حاوی آهن می‌تواند از کم‌خونی ناشی از فقر آهن جلوگیری کند.

فطرات کمبود آهن در زنان باردار



یک کارشناس تغذیه:

مصرف زیاد نمک مشکل ساز است

یک مسوول واحد تغذیه شبکه بهداشت و درمان گفت: مصرف نمک به مقدار کم در برنامه غذایی لازم و ضروری است اما مصرف بیش از حد آن اثر مخرب بر بدن جای می‌گذارد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، اسامه صیادینیک افزود: افزایش مصرف نمک، در بالا رفتن فشار خون و سکتة مغزی و قلبی اثر گذار و خطر ابتلا به سرطان معده و پوکی استخوان را نیز به دنبال دارد.

وی اضافه کرد: ایران به‌عنوان یکی از پر مصرف‌ترین کشورها در مصرف نمک به‌شمار می‌آید، به‌گونه‌ای که مصرف روزانه آن به‌طور میانگین در کشور دو تا سه برابر بیش‌تر از استانداردهای جهانی است.

این کارشناس افزود: نمک از راه‌های مختلفی نظیر استفاده از نمکدان، مواد غذایی و نمک اضافه شده به غذا در زمان پخت به بدن وارد می‌شود.

وی اظهار کرد: مردم باید از مصرف تنقلات شور مانند پفک، چیپس و چوب شور خودداری کرده و انواع مغز دانه‌ها و آجیل‌های بدون نمک و بوندا را جایگزین کنند.

صیاد نیک افزود: برای تامین ید مورد نیاز بدن، از نمک ید دار به مقدار کم استفاده گردد و همراه با میوه‌ها و سبزی‌هایی که به‌صورت خام مصرف می‌شود، پرهیز کرد.

این مسوول واحد تغذیه شبکه بهداشت و درمان گفت: با توجه به این‌که جوش شیرین که برای ور آمدن و پف کردن انواع نان و کیک به کار می‌رود دارای مقدار زیادی سدیم است، افرادی که به‌علت بیماری محدودیت مصرف نمک دارند، باید از مصرف محصولات غذایی که دارای جوش شیرین است سیار محدود استفاده و یا آن را قطع کنند.

وی به‌میزان تعیین مقدار نمک موجود در غذاهای بسته‌بندی اشاره کرد و افزود: در برچسب بعضی مواد غذایی مقدار سدیم موجود در ۱۰۰ گرم از ماده غذایی تعیین شده است که برای دانستن مقدار نمک موجود در آن باید مقدار سدیم در عدد ۲/۵ ضرب شود.

این کارشناس توصیه کرد: برای کم کردن نمک پنیرها، قبل از مصرف در آب خیسانده شود و از محصولات کنسروی کم نمک یا بی‌نمک مانند نخود فرنگی، لوبیا سبز و سایر سبزیجات آماده بدون نمک استفاده شود.

گزارش تولید ملاس چغندری و نیشگری در سال زراعی ۹۶-۱۳۹۵

میزان تولید ملاس در فصل زراعی ۹۶-۱۳۹۵ به تفکیک چغندری و نیشگری به شرح گزارش پیش رو بوده است. این گزارش از آمار وزارت جهاد کشاورزی، انجمن صنفی تولیدکنندگان قند و شکر و گزارشات شرکت توسعه نیشکر استخراج گردیده است.

الف. بخش چغندری

با توجه به قراردادهای منعقد و سطح زیر کشت ۱۱۲,۸۰۰ هکتاری چغندر قند، تولید چغندر قند در سال زراعی ۹۶-۹۵ حدود ۵,۶۲۷,۰۰۰ تن بوده است که راندمان ۵۰ تن در هر هکتار را نشان می‌دهد. مطابق این اطلاعات میزان ملاس چغندری تولیدی در بازه مورد نظر حدود ۲۵۲,۵۲۲ تن بوده است.



ب. بخش نیشگری

سطح زیر کشت نیشکر در این سال زراعی، حدود ۸۹,۵۸۵ هکتار اعلام گردیده که از این سطح ۷,۵۲۳,۴۸۲ تن نیشکر تولید شده است و نمایانگر راندمان ۸۴ تن در هکتار است. بر طبق این آمار تولید ملاس نیشگری در سال زراعی ۹۶-۹۵ به حدود ۲۷۷,۶۵۰ تن رسیده است.



ج. مجموع

بنابراین ملاحظه می‌گردد که مجموع تولید ملاس چغندری و نیشگری در سال زراعی ۹۶-۱۳۹۵ حدود ۵۳۰,۱۷۲ تن بوده است که نسبت به سال پیش از آن که ۵۰۴,۶۶۰ تن گزارش شده است، رشد تولید ۵ درصدی داشته است.



اسید فیتیک و لزوم استفاده از خمیرمایه در پخت نان

واحد R&D شرکت خمیرمایه رضوی

و پروتیین‌ها شکسته می‌شود. با تخریب فیتات، حلالیت آهن، روی و کلسیم افزایش می‌یابد. آنزیم فیتاز تولیدی توسط استارترهایی مانند *Lactobacillus plantarum*، *Saccharomyces cerevisia* و *Lactobacillus brevis*، همراه با آنزیم *curvatus* همراه با آنزیم فیتاز اندوژن موجود در غله همپوشانی مناسبی برای تخریب اسید فیتیک دارند. بیشترین میزان تخریب فیتات در PH حدود ۵/۵ می‌باشد. اضافه کردن لاکتیک اسید به خمیر حاصل از گندم کامل و یا خمیر ترش، سرعت تجزیه فیتات را افزایش می‌دهد، یعنی اسیدی کردن آرد کامل غلات سرعت تخریب فیتات را افزایش داده و دسترسی زیستی بدن به املاح معدنی مانند کلسیم و منیزیم را فراهم می‌کند. تخمیر روشی اقتصادی و به صرفه برای غیر فعال کردن و کاهش ترکیبات ضد تغذیه‌ای می‌باشد. در فرآیند تخمیر چه میکروارگانیزم‌هایی که جزء فلور میکروبی طبیعی هستند و چه میکروارگانیزم‌هایی که به‌عنوان استارتر اضافه می‌شوند، می‌توانند میزان اسید فیتیک را کاهش دهند ولی با این حال استارتر از فلور میکروبی توانایی بیشتری در غیر فعال کردن اسید فیتیک دارند. به‌طور مثال تخمیر لاکتیک توسط لاکتیک اسید باکتری‌ها می‌تواند قابلیت هضم پروتیین‌ها را افزایش داده و همچنین میزان تانن را در غلات کاهش داده و در نتیجه قابلیت جذب آهن را افزایش دهد.

توجه بسیار مهم: افرادی که دارای بیماری‌های مزمنی مثل کم‌خونی، نرمی و پوکی استخوان و نظایر آن‌چه در بالا ذکر شد هستند، حتی المقدور نباید از نان‌های سبوس‌دار به‌عنوان غذای عمده و روزانه خود استفاده نمایند؛ حتی اگر در تهیه و پخت این نان‌ها از مخمر استفاده شده باشد. چرا که حتی در این‌ها نیز با توجه به زمان تخمیر چند ساعته و در محدوده اسیدیته خمیر (اسیدیته بین ۹/۵ تا ۵/۶)، هیدرولیز اسید فیتیک به‌طور کامل انجام نشده و در بهترین شرایط، کاهش مقدار آن به بیش از ۵۰ درصد وقتی که خمیر به‌طور طبیعی در طی چند روز و در شرایط کاملاً بهداشتی تخمیر می‌شود، نخواهد رسید.

به‌عبارت دیگر اگر در تهیه نان از آرد سبوس‌دار استفاده می‌شود، هیدرولیز اسید فیتیک فقط در صورتی به‌طور کامل انجام خواهد شد که برای تهیه و رسیدن خمیر از فرآیند تخمیر طبیعی، اسید فیتیک و نمک‌های آن (فیتات‌ها) به‌وسیله آنزیم فیتات موجود در پوسته دانه در محیط اسیدی خمیر یعنی pH بین ۰/۴ تا ۶/۵ (متوسط ۸/۴) و دمای بین ۱۵ تا ۲۰ درجه سانتی‌گراد به‌طور کامل به فیتین و اسیدهای فسفاتی محلول منیزیم، کلسیم و آهن هیدرولیز می‌شود که همگی قابل جذب بوده و برای بدن مفید و ضروری است.

اسید فیتیک منبع اصلی ذخیره فسفات در گیاهان است و یک آنتی‌اکسیدان طبیعی به‌شمار می‌آید. این اسید را می‌توان در بیشتر دانه حبوبات و غلات یافت. از ذخایر اصلی و غنی اسید فیتیک می‌توان به پوسته گندم (لایه آلرون) اشاره نمود. اسید فیتیک مخلوطی از اینوزیتول و اسید فسفریک است. این اسید در مجاورت عناصری مثل کلسیم، آهن و روی با آن‌ها ترکیب شده و موجب کمبود و نقصان این عناصر در بدن می‌شود. کمبود کلسیم در بدن، نرمی و پوکی استخوان را به همراه دارد.

بررسی وضعیت ساختمانی آن نشان می‌دهد که این اسید توانایی دارد تا عناصر معدنی، پروتیین‌ها و نشاسته را محصور کرده، به دام انداخته و با آن‌ها ترکیب شود که نتیجه آن جذب پایین این عناصر و مواد در بدن می‌باشد.

نمک‌های اسید فیتیک (Phytates) حتی در مقادیر بسیار کم نه تنها از جذب آهن بلکه از جذب روی نیز در بدن ممانعت می‌کنند. کمبود عناصر آهن و روی ممکن است بر عملکرد مغز از نظر روحی و روانی اثر بگذارد. کمبود آهن علاوه بر این که موجب کم‌خونی می‌شود، ممکن است جذب سرب را نیز افزایش دهد که این می‌تواند اثر معکوسی بر عملکرد مغز داشته باشد. با کاهش شدید مقدار اسید فیتیک (نزدیک به صفر) جذب آهن در بدن تا حدود پنج برابر افزایش خواهد یافت.

حدود ۹۰ درصد از کل اسید فیتیک موجود در دانه گندم در لایه آلرون (سبوس) متمرکز است.

اثر تخمیر بر کاهش اسید فیتیک

مخمر حاوی آنزیم فیتاز (Phytase) است که باعث شکسته شدن و هیدرولیز اسید فیتیک می‌شود. تخمیر طبق تعریف، فرآیند متابولیکی است که در طی آن کربوهیدرات‌ها اکسید می‌شوند و انرژی آزاد می‌شود. در طی فرآیند تخمیر، تغییرات بیوشیمیایی مفیدی توسط میکروارگانیزم‌ها و آنزیم‌های آن‌ها در مواد غذایی اتفاق می‌افتد. تخمیر روشی طبیعی برای از بین بردن ترکیبات نامناسب، بالا بردن ارزش غذایی، تولید مواد غذایی با ارزش افزوده بالاتر، تولید غذاهای نیمه آماده و همچنین تولید مواد غذایی سالم و جدید می‌باشد. تخمیر یکی از متداول‌ترین فرآیندهایی می‌باشد که در سرتاسر جهان بر روی غلات، سبزیجات و مغزها اعمال می‌شود. بر اثر فعالیت آنزیم‌های تولیدی توسط همو و هترو باکتری‌هایی که به‌عنوان استارتر اضافه می‌شوند و یا میکروفلور طبیعی موجود در غلات، محصولات تخمیری تولید می‌شوند. در طی فرآیند تخمیر، شرایط از لحاظ pH برای تخریب آنزیمی اسید فیتیک فراهم می‌شود و کمپلکس اسید فیتیک با کاتیون‌هایی مانند آهن، روی، کلسیم، منیزیم



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

۸۸۸۸۰۷۵۴



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 بخريد 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 نظارت و روابط عمومی