

# خمیرمایه ایران

نشریه خبری - تخصصی

سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران







آن چه در این شماره می خوانیم:

- ۳ ..... سر مقاله
- ۴ ..... اخبار سندیکا
- ۶ ..... گزارش (بازارهای جهانی خمیرمایه و مصرف آن در ایران)
- ۱۰ ..... در استان ها
- ۱۲ ..... با رسانه ها
- ۱۷ ..... گزارش (دانستنی هایی از خمیرمایه و صنعت خمیرمایه در ایران)

زیر نظر:

دبیر سندیکا؛ مهندس مجید پارسایی

مشاور علمی:  
مهندس محمود گیاهی

تحریریه:  
مهندس کاوه احرار

گرافیکست و صفحه آرا:  
امین عارفنیا

امور پشتیبانی:  
میرحامد فتاحی

تیراژ:  
جلد ۲۰۰۰

چاپ:  
اسری

با تشکر از:  
جواد زمانی  
محمد بلوریان  
سمیه صیدی  
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 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



## نمایشگاه نان؛ جلوه پیشرفت این صنعت در ایران

نمایشگاه بین‌المللی نان ایران فرصتی دوباره است تا دست‌اندرکاران و تولیدکنندگان صنایع وابسته به نان دور هم آیند و آخرین محصولات و دستاوردهای خود را به نمایش بگذارند. امسال در حالی یازدهمین نمایشگاه İBEX برگزار می‌شود که تجربه ده دوره قبلی به بهبود کیفیت و ارتقای سطح این نمایشگاه کمک کرده و عرضه‌کنندگان محصولات هم با نیازهای صنعت نان بیش از پیش آشنا شده‌اند.

نگاهی به حاضرین در نمایشگاه İBEX نوید دهنده این است که در کشورمان برای تولید نان سالم، با کیفیت و متنوع تقریباً تمام ابزارهای لازم را داریم؛ از تولیدکنندگان ماشین‌های صنعتی تا انواع آرد و بهبوددهنده‌ها و آنزیم‌های متنوع و خمیرمایه‌ای که تولیداتش حتی در سطح جهان هم نمونه است در کشور تولید می‌شود و تولیدکنندگانی از بخش نان صنعتی نیز در این نمایشگاه حضور دارند که تنوع و کیفیت و ظاهر محصولشان، توجه هر بازدیدکننده‌ای را جلب خود می‌کند.

با وجود چنین پتانسیل و امکانات بالقوه‌ای، بعد از پایان نمایشگاه که به سطح شهر بر می‌گردیم، به جز اندک نشانه‌هایی در برخی گوشه‌های شهر، دیگر هیچ اثری از این همه پیشرفت و خلاقیت و تجربه و فناوری نیست. دوباره همان دو سه نوع نان همیشگی کم تنوع تکرار می‌شود و بحث تمام نشدنی جوش شیرین و سوس و نمک و ... ادامه می‌یابد.

هر کشور دیگری با نیمی از چنین امکانات و صنعتگرانی، قاعدتاً هیچ مشکلی با تولید نان نخواهد داشت اما به راستی وقتی همه مسوولین بهداشتی کشور به وضعیت نابسامان نان کشور اشاره می‌کنند و کیفیت نان را از دلایل مهم بسیاری از اختلالات و بیماری‌های متابولیک بر می‌شمرند، چرا نان ما با این پتانسیل‌های بالقوه باید این همه مشکل داشته باشد؟ چرا از این همه امکانات کشور در راستای رفع معضل نان غافل مانده‌ایم؟ چرا مردم ما با این همه تنوعی که تولیدکنندگان مان قادر به ارائه هستند، دهه‌هاست تنها دو سه نوع نان را بر سر سفره شان می‌بینند؛ آن هم نان‌هایی با این کیفیت را؟ و ده‌ها چراغ دیگر که امیدواریم روزی به جوابشان برسیم!



## جلسه هم‌اندیشی مدیران صنایع خمیرمایه و اتانول با پژوهشگر تصفیه پساب



نشست علمی با محوریت تصفیه پساب کارخانه‌های تولیدکننده خمیرمایه و اتانول با حضور پژوهشگر مدعو و جمعی از مدیران و کارشناسان صنایع خمیرمایه و اتانول در روز بیستم آبان‌ماه در محل سندیکای خمیرمایه برگزار گردید.

در این نشست، آقای دکتر آمیت دات پژوهشگر هندی که دکترای تصفیه پساب از آمریکا را دارد به تشریح انواع روش‌های پساب صنایع پرداخت و پس از آن پرسش‌های حضار را پاسخ داد. به گفته دکتر دات، مشکل بزرگ صنایع در ایران این است که برخلاف بقیه دنیا یک استاندارد واحد برای تمام صنایع تصویب شده و به صورت جز به جز و تخصصی استانداردهای صنایع را تعیین نکرده‌اند. به گفته وی این مساله در هندوستان هم وجود داشت که نهایتاً دولت تصمیم به اصلاح آن گرفت.

به گفته دکتر دات رسیدن به استانداردهایی که ایران در نظر گرفته با تکنولوژی‌های موجود نه تنها در ایران بلکه در تمام دنیا به شدت دشوار است مگر این‌که از تکنولوژی‌های بسیار گران و انرژی بر استفاده شود که مقرون به صرفه نیستند.

بنا بر اطلاعات واصله از شرکت‌های تولیدکننده خمیرمایه، صنعت خمیرمایه ایران در ۶ ماه اول سال ۱۳۹۶، حدود ۱۶,۷۰۰ تن تولید خمیرمایه (بر پایه خمیرمایه خشک) داشته است. از این میزان خمیرمایه تولیدی، حدود ۶۵۰۰ تن صادر و ۱۰,۲۰۰ تن به بازارهای داخلی عرضه شده است.  
گفتنی است تولید کل خمیرمایه در دوازده ماه سال ۱۳۹۵ حدود ۳۴,۵۰۰ تن و صادرات آن ۱۴,۵۰۰ تن بوده است.

## تولید و صادرات خمیرمایه در ۶ ماه اول ۱۳۹۶



## صنعت خمیرمایه در ibex 2017

یازدهمین نمایشگاه **ibex** طی روزهای ۲ تا ۵ آذرماه در محل نمایشگاه‌های بین‌المللی ایران برگزار خواهد شد. صنعت خمیرمایه نیز به مانند سال‌های گذشته حضوری فعال در این نمایشگاه خواهد داشت. سه شرکت خمیرمایه و الکل رازی در غرفه شماره ۱۰۱۶، خمیرمایه خوزستان در غرفه شماره ۱۱۱۱ و خمیرمایه رضوی در غرفه شماره ۱۰۲۴ در این نمایشگاه حضور خواهند داشت و به معرفی محصولات خود خواهند پرداخت. نشریه خمیرمایه ایران نیز در بخش مطبوعات این نمایشگاه غرفه اختصاصی خواهد داشت.



## جهت دریافت آرشیو نشریه خمیرمایه ایران

به وب سایت سندیکا مراجعه نمایید:

[www.iranyeast.com](http://www.iranyeast.com)





در گفت و گو با سرپرست شرکت خمیرمایه رضوی مطرح شد:

## استفاده از دستگاه بسته بندی جدید خمیرمایه. اقدامی در راستای کاهش ضایعات



سرپرست شرکت خمیرمایه رضوی گفت: استفاده از دستگاه بسته بندی جدید خمیرمایه توسط این شرکت، اقدامی در راستای کاهش ضایعات و پنچری در بسته بندی بوده است.

دکتر احسان اژدری در گفت و گو با پایگاه اطلاع رسانی سازمان اقتصادی رضوی با اشاره به نصب و راه اندازی دستگاه جدید بسته بندی ساشه توسط شرکت خمیرمایه رضوی بیان کرد: پس از تحقیقات فراوان در مورد دستگاه های بسته بندی موجود در بازار که بیشتر وارداتی هستند و با سیاست حمایت از تولید ملی و شرکت های دانش بنیان و همچنین با توجه به ظرفیت های علمی تعدادی از فارغ التحصیلان دانشگاه صنعتی شریف، پس از مذاکرات اولیه و اعلام نیاز شرکت، عملیات ساخت این دستگاه آغاز شد.

وی ادامه داد: دستگاه جدید بسته بندی ساشه با ظرفیت تولید ۵۰ بسته در دقیقه با حداقل ضایعات و هزینه ای بالغ بر یک میلیارد ریال ساخته شده که تمام مراحل طراحی و ساخت، در داخل و توسط متخصصان ایرانی صورت گرفته است.

اژدری با اشاره به مزایای این دستگاه گفت: کاهش ضایعات سلفن، دقت بالا در وزن بر مبنای احتساب چگالی، نیاز به حداقل فضا برای نصب، گارانتی ۱۲ ماهه و ... از جمله این موارد به شمار می رود.

وی ادامه داد: علاوه بر این، دستگاه جدید دارای حدود ۲۵ درصد افزایش سرعت بسته بندی در مقایسه با دستگاه های دیگر تولید داخل است. اژدری درباره مشخصات فنی دستگاه مذکور گفت: بیشینه سرعت دستگاه، ۵۰ بسته در دقیقه و وزن هر بسته تا ۵۰۰ گرم است. سرپرست شرکت خمیرمایه رضوی ادامه داد: دستگاه جدید ساشه خمیرمایه شرکت، علاوه بر سیستم تزریق گاز ازت، به سیستم کنترل تولید یکپارچه الکترونیک نیز مجهز است.



## حضور شرکت خمیرمایه و الکل رازی در نمایشگاه های توانمندی های صادراتی و گلفود دبی

نمایشگاه گل فود دبی بزرگ ترین رویداد سالانه در حوزه مواد غذایی و صنعت هتل داری در دنیا است که در مرکز تجارت جهانی دبی در کشور امارات برگزار می شود. در این نمایشگاه هر ساله صدها مدل از انواع فرآورده های غذایی و نوشیدنی ها از مناطق مختلف جهان در یک نقطه متمرکز شده، جدیدترین طعم های بین المللی به بازارهای جهانی معرفی و عرضه می شوند.

گل فود دبی را اصلی ترین پایگاه توسعه تجارت شرکت های غذایی جهان می دانند. این نمایشگاه با سابقه درخشان در میان کمپانی های صنایع غذایی و صادرکنندگان، فرصت بهره بردن از بازارهای دیگر نقاط دنیا همچون آسیای میانه، شمال آسیا و آفریقا را فراهم می کند. حضور بازدیدکنندگان و خریداران از ۱۵۰ کشور دنیا، نشان از برنامه ریزی دقیق مجریان این صنعت، برای توسعه روابط و تجارت خود در سطح بین المللی دارد.

در رویداد صنعتی-تجاری گلفود، بسیاری از شاخه های صنعتی نظیر مواد غذایی، انواع نوشیدنی ها، هتل داری، رستوران و کافه داری و ... تحت پوشش قرار می گیرند



شرکت خمیرمایه و الکل رازی امسال نیز همانند سالیان گذشته با افتخار در این نمایشگاه حضور یافته و محصولات جدید و متنوع خود را با رعایت بالاترین استانداردهای سلامت و کیفیت در این نمایشگاه عرضه نمود.

این شرکت از ۹ الی ۱۱ آبان ماه در این نمایشگاه پذیرای بازدیدکنندگان محترم بود و توانست توانایی خود در تولید خمیرمایه با کیفیت را با ارایه نمونه های رایگان و برشورهای تخصصی به جهانیان عرضه نماید. استقبال بسیار خوبی از طرف تجار و بازرگانان کشورهای آفریقایی و آسیایی صورت گرفت که همین امر موبد حضور قوی و مناسب شرکت خمیرمایه و الکل رازی بود



شرکت خمیرمایه و الکل رازی، همچنین در دومین نمایشگاه توانمندی های صادراتی کشور (اکسیو ۲۰۱۷) که از ۹ تا ۱۲ آبان ماه در نمایشگاه بین المللی شهر آفتاب تهران برگزار گردید حضور یافت و محصولات و توانمندی های خود را در زمینه صادرات با بالاترین میزان تولید در کشور به بازدیدکنندگان عرضه نمود. در این نمایشگاه ۳۴ کشور خارجی و ۶۰۰ تاجر از ۴۳ کشور حاضر بودند.

گفتنی است شرکت خمیرمایه و الکل رازی به بیش از ۱۵ کشور در قاره های مختلف محصولات خود را صادر می نماید.



@nabmayeh



@nabmayeh



info@ya-razi.com **کنید: فضای مجازی دنبال کنید:**



# بازارهای جهانی خمیرمایه و مصرف آن در ایران

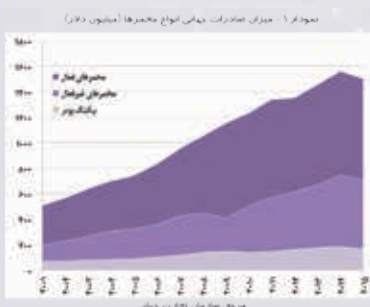
تهیه و تدوین: شرکت خمیرمایه و الکل رازی

## مقدمه

خمیرمایه یا مخمر فعال شکل بسیار ریز و کوچکی از قارچ تک سلولی است که میکروارگانیسم نامیده شده و عامل تخمیر قند شناخته می‌شود. فرایند تخمیر بیوشیمیایی موجب ور آمدن خمیر نان به‌وسیله مخمر می‌گردد. صدها گونه مختلف از مخمر وجود دارد و نام علمی نوعی از مخمر که به نام مخمر نانوائی عرضه می‌شود، ساکارو مایسس سرویزیه است که یکی از اجزای ضروری در پخت نان می‌باشد و به محصول نهایی پخت، ارزش غذایی، بافت، عطر و طعم مطلوب می‌دهد. 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 ارزشمند جهت تغذیه مردم، استفاده از ملاس چغندر یا نیشکر که تفاله حاصل از استحصال شکر می‌باشد، به‌عنوان بهترین و با صرفه‌ترین گزینه موجود مطرح شده و ملاس چغندر قند و نیشکر به‌عنوان اصلی‌ترین ماده اولیه تولید این ماده در بسیاری از کشورها از جمله ایران به‌کار می‌رود.

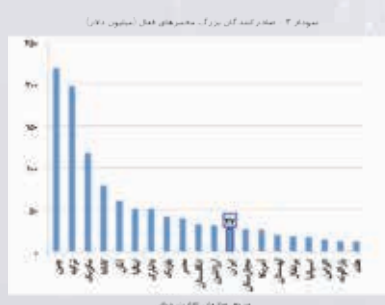
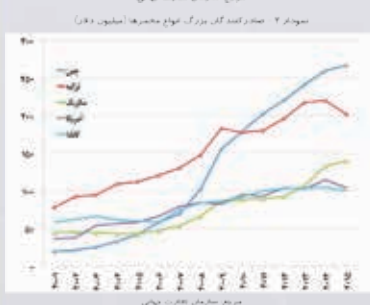
## بازارهای جهانی انواع خمیرمایه

بازارهای صادراتی جهانی انواع مخمرها شامل مخمرهای فعال و زنده (خمیرمایه) و مخمرهای غیرفعال (مرده) و بیکینگ پودر با



سه برابر افزایش در دوره ۱۵-۲۰۰۱ میلادی به ۲/۴ میلیارد دلار در سال ۲۰۱۵ میلادی بالغ گردید. از مجموع صادرات ۲/۴ میلیارد دلاری سال ۲۰۱۵ انواع مخمرها، ۱/۵ میلیارد دلار (۶۳ درصد از کل) مربوط به مخمرهای فعال، ۷۰۰ میلیون دلار شامل مخمرهای غیر فعال (۳۰ درصد از کل) بود. در دوره ۱۵-۲۰۰۱ میلادی، میزان رشد تجارت جهانی انواع مخمرها با ۲۰۷ درصد رشد بالاتر از رشد جهانی کل کالاها با میزان ۱۶۶ درصد بود (نمودار ۱).

در سال ۲۰۱۵ میلادی به ترتیب ۵ کشور چین (با ۲۶۶ میلیون دلار)، ترکیه (با ۲۰۲ میلیون دلار)، مکزیک (با ۱۳۹ میلیون دلار)، آمریکا (با ۱۰۴ میلیون دلار) و کانادا (با ۱۰۰ میلیون دلار) صادرات که در مجموع ۴۲ درصد از کل جهان را برعهده داشتند، بزرگ‌ترین صادرکنندگان انواع مخمرها به‌شمار می‌رفتند (نمودار ۲).

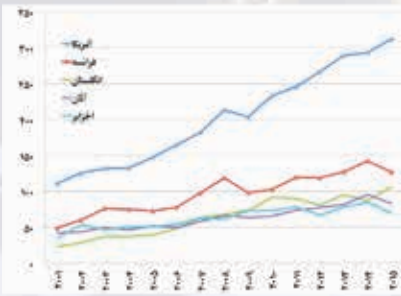


کشور چین با افزایش ۱۴ برابری صادرات در طی دوره ۱۵-۲۰۰۱ میلادی، پیش‌تاز رشد صادرات مخمرها در سطح جهان بود. در زمینه صادرات مخمرهای فعال (خمیر مایه)، به ترتیب کشورهای چین (با ۲۱۹ میلیون دلار)، ترکیه (با ۱۹۷ میلیون دلار)، مکزیک (با ۱۱۸ میلیون دلار)، کانادا (با ۷۹ میلیون دلار) و آلمان (با ۶۱ میلیون دلار) مهم‌ترین صادرکنندگان جهانی در سال ۲۰۱۵

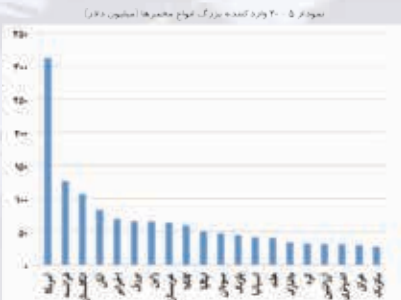


میلادی بودند. در همین سال ایران با صادرات ۲۷ میلیون دلار (۲/۳ درصد از کل جهان) دوازدهمین صادرکننده جهانی بود (نمودار ۳). همچنین در طی ده سال اخیر ایران دارای بالاترین رشد صادراتی مخمرهای فعال در سطح کشورهای جهان می‌باشد.

نمودار ۳ - وارد کنندگان بزرگ انواع مخمرها (میلیون دلار)



منبع: سازمان تجارت جهانی



منبع: سازمان تجارت جهانی



نمودار ۴ - روند صادرات مخمر فعال ایران (میلیون دلار)



منبع: گمرک ایران



منبع: گمرک ایران

در سال ۲۰۱۵ میلادی آمریکا (با ۳۱۲ میلیون دلار) واردات، بزرگ‌ترین واردکننده جهانی انواع مخمرها بود و پس از این کشور، فرانسه (با ۱۲۷ میلیون دلار)، انگلستان (با ۱۰۶ میلیون دلار)، آلمان (با ۸۳ میلیون دلار) و الجزایر (با ۶۹ میلیون دلار) قرار دارند (نمودار ۴). در همین سال کشورهای عربستان سعودی (با ۶۴ میلیون دلار)، عراق (با ۳۰ میلیون دلار)، امارات متحده عربی (با ۲۲ میلیون دلار) و ترکیه (با ۱۸ میلیون دلار) واردات، مهم‌ترین واردکنندگان در بین همسایگان ایران محسوب می‌شوند (نمودار ۵).

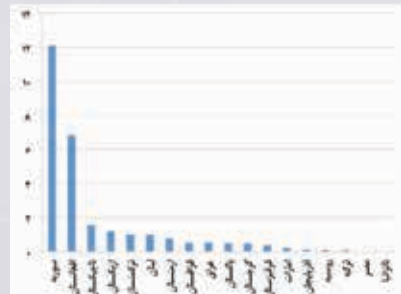
### تجارت خارجی و بازارهای صادراتی خمیرمایه ایران

در حالی که سهم مخمرهای فعال (خمیرمایه) از کل صادرات جهانی انواع مخمرها ۶۳ درصد می‌باشد، این سهم برای ایران ۹۶ درصد است. صادرات خمیرمایه ایران از سال ۱۳۸۴ با حجم ۱۵۷۰ تن و ارزش ۲/۷ میلیون دلار آغاز شد و در طی سال‌های ۱۳۸۵ تا ۹۰ به سطحی در حدود ۶ تا ۹ هزار تن در سال رسید. از سال ۱۳۹۱ صادرات خمیرمایه روند صعودی طی کرد و در سال ۱۳۹۴ به حجم ۱۴/۷ هزار تن و ارزش ۲۷/۴ میلیون دلار بالغ گردید (نمودارهای ۶ و ۷). در مجموع ده سال اخیر، کل ارزش و حجم صادرات خمیرمایه کشور به ترتیب ۱۶۶ میلیون دلار و ۹۰ هزار تن بود. در چند سال اخیر بهای واحد صادراتی خمیرمایه ایران در حدود ۱,۹ دلار بر کیلوگرم می‌باشد (نمودار ۸). بازار صادراتی خمیرمایه ایران فقط شامل کشورهای منطقه است که کشورهای سوریه (با واردات ۱۲/۱ میلیون دلار)، افغانستان (با واردات ۶/۹ میلیون دلار)، تاجیکستان (با واردات ۱/۶ میلیون دلار)، ازبکستان (با واردات ۱/۲ میلیون دلار) و ترکمنستان (با واردات ۱ میلیون دلار) واردکنندگان عمده از ایران محسوب می‌شوند که در مجموع ۸۳ درصد از کل صادرات ایران را به خود اختصاص داده‌اند (نمودار ۹). دو کشور جنگ‌زده یا در حال جنگ داخلی سوریه و افغانستان ۷۰ درصد از صادرات خمیرمایه ایران را شامل می‌شوند (نمودار ۱۰) و در همین حال ایران از بازارهای صادراتی مهم کشورهای عربستان سعودی (با ۶۴ میلیون دلار)، عراق (با ۳۰ میلیون دلار) و امارات متحده عربی (با ۲۲ میلیون دلار) سهم اندکی را دارد. حجم واردات خمیرمایه ایران ناچیز می‌باشد و در ده سال اخیر متوسط سالانه آن کمتر از ۵۰ تن است (نمودار ۱۱).

### صادرات خمیرمایه ایران در سال ۱۳۹۵

بر اساس میزان صادرات یازده ماهه اول سال ۱۳۹۵، برآورد می‌شود که صادرات خمیرمایه فعال ایران بر اساس ارزش با ۱۵ درصد کاهش به ۲۳ میلیون دلار و بر اساس حجم با ۷ درصد کاهش به ۱۳۶۰۰ تن تنزل یافته باشد. کاهش حجم صادرات خمیرمایه فعال با کاهش ارزش بهای واحد صادراتی در حدود ۱۰ درصد توأم بود. در سه ماهه اول سال ۱۳۹۵، صادرات خمیرمایه فعال کشور با رشد (ارزشی و حجمی متناسب) روبرو بود، اما در طی ماه‌های تیر، مرداد و شهریور، با شیب تندی حجم صادرات به حدود نصف و ارزش صادرات به حدود یک سوم خرداد ماه، سقوط پیدا کرد (نمودار ۱۲). در سال ۱۳۹۵ ارزش واحد صادراتی خمیرمایه از حدود دو دلار در کیلوگرم در فصل بهار به ۱,۱ دلار در کیلوگرم در طی فصل تابستان تنزل داشت. این وضعیت در پاییز این سال نیز همچنان استمرار یافت که به تدریج در سه ماهه پایانی تا حدی بهبود یافت (نمودار ۱۳). مسئول اصلی افت شدید صادرات خمیرمایه کشور از شهریور ماه سال ۱۳۹۵ به بعد، توقف صادرات به بازار سوریه است. در پنج ماهه اول سال ۱۳۹۵ سهم سوریه از بازارهای صادراتی خمیرمایه ایران بر حسب ارزش و حجم به ترتیب ۵۰ و ۴۶ درصد بود. اتکای شدید به بازار به شدت متزلزل و بی ثبات سوریه (با سهم ارزش ۴۴ درصد در سال ۱۳۹۴ و ۵۰ درصد در پنج ماهه اول سال ۱۳۹۵) موجب شد که با توقف صادرات در نیمه دوم سال ۱۳۹۵، در مجموع سال ۱۳۹۵ نسبت به سال ۱۳۹۴، صادرات به این کشور از نظر ارزش ۴۳ درصد و از نظر حجم ۴۸ درصد کاهش یابد.

نمودار ۹ - بازارهای صادراتی مخمر فعال ایران (میلیون دلار) ۱۳۹۵



منبع: گمرک ایران



کشور افغانستان بازار بعدی صادراتی خمیرمایه ایران است که در سال ۱۳۹۵ توانست از نظر حجم صادرات از سوریه پیشی بگیرد و جایگاه اول را به خود اختصاص دهد، اما از نظر ارزش صادرات با فاصله اندکی پس از سوریه قرار گرفت. در سال ۱۳۹۵ نسبت به سال قبل از آن، هر چند صادرات خمیرمایه به سه کشور همسایه شمالی به ترتیب تاجیکستان، ترکمنستان و ارمنستان از نظر حجم ۹ درصد افزایش داشت، اما از نظر ارزش ۲۰ درصد کاهش یافت. صادرات به ازبکستان از افزایش ۱۲۰ درصدی در حجم و ۴۹ درصدی در ارزش و صادرات به قزاقستان از کاهش ۲۶ درصدی در حجم و ۴۴ درصدی در ارزش برخوردار بود. در این سال ارزش صادرات خمیرمایه به لبنان با ۱۱ درصد افزایش (۳۸ درصد افزایش حجم) به ۱/۱ میلیون دلار رسید. در سال ۱۳۹۵ صادرات خمیرمایه به کشورهای پاکستان و عراق افزایش بالایی را تجربه کرد، به صورتی که نسبت به سال ۱۳۹۴، ارزش و حجم صادرات به پاکستان به ترتیب ۱۳۰ و ۱۶۰ درصد و به عراق ۹۰ درصد رشد یافت. کشورهای جدیدی که در سال ۱۳۹۵ صادرات خمیرمایه به آن‌ها شروع گردید، شامل هند (با ۳۰۰ هزار دلار) و آلمان (با ۶۰ هزار دلار) ارزش صادرات است (نمودارهای ۱۴ و ۱۵).

نمودار ۱۰ - ترکیب بازرگانی صادراتی خمیرمایه ایران (درصد ارزش، ۱۳۹۵)



مربع کمرک ایران  
نمودار ۱۱ - روند واردات خمیرمایه فعال ایران (تن)



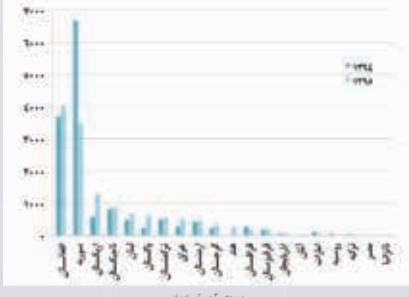
مربع کمرک ایران  
نمودار ۱۲ - ارزش و حجم صادرات خمیرمایه فعال ایران در طی سال ۱۳۹۵ (تن هزار دلار)



مربع کمرک ایران  
نمودار ۱۳ - روند ارزش و حجم صادرات خمیرمایه فعال ایران در طی سال ۱۳۹۵ (دلار بر کیلوگرم)



مربع کمرک ایران  
نمودار ۱۴ - حجم بازرگانی صادراتی خمیرمایه ایران در سال های ۱۳۹۵ و ۱۳۹۶ (تن)



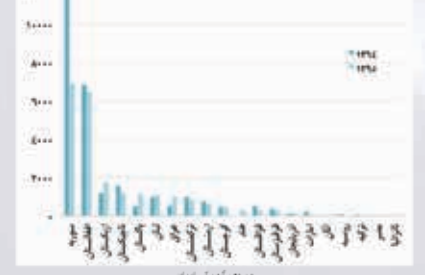
ارزش بهای متوسط صادراتی خمیرمایه ایران در سال ۱۳۹۵، ۱،۷ دلار در کیلوگرم بود که صادرات به بازارهای سوریه، عراق و پاکستان با ارزش حدود ۲ دلار بر کیلوگرم در بالای آن قرار دارد. ارزش بهای متوسط صادراتی به کشورهای لبنان و افغانستان در حدود متوسط کل کشور می‌باشد. طور کلی ارزش بهای متوسط صادرات خمیرمایه به کشورهای همسایه شمالی (به ترتیب آذربایجان، قزاقستان، ترکمنستان، قرقیزستان، گرجستان، تاجیکستان، ازبکستان و ارمنستان) در زیر حد متوسط کشور واقع شده است (نمودار ۱۶).

ارزش بهای متوسط صادراتی خمیرمایه ایران (به میزان ۱،۷ دلار در کیلوگرم) کمتر از کشورهای صادرکننده اصلی چین (به میزان ۲،۳ دلار در کیلوگرم) و ترکیه (۲،۱ دلار در کیلوگرم) می‌باشد، اما در حدود کشورهایمانند انگلستان، کانادا، آرژانتین، هلند، اسپانیا و ایتالیا است (نمودار ۱۷). ارزش بهای متوسط صادراتی خمیرمایه کشورهایی از قبیل بلژیک، آلمان، پرتغال و لهستان کمتر از یک دلار در کیلوگرم می‌باشد که به نحوه بسته‌بندی و شکل آن (به صورت مایع) یا کیفیت پایین تر ارتباط دارد.

ارزش بهای واحد صادراتی کشورهای مهم صادرکننده چین، ترکیه، کانادا و آلمان در دو سال اخیر تنزل یافته که تا حد قابل توجهی می‌تواند بر روی کاهش ارزش بهای صادراتی ایران در سال ۱۳۹۵، تاثیر گذاشته باشد. به طور کلی در طی دوره ۲۰۰۰-۱۰ میلادی بهای واحد صادراتی جهانی خمیرمایه افزایش قابل توجهی را تجربه کرد که به خصوص برای کشورهای ترکیه و کانادا از شدت بیشتری برخوردار بود که در این میان ارزش بهای واحد صادراتی ایران نتوانسته است رشد لازم را پیدا کند (نمودار ۱۸). در سال ۲۰۰۵ میلادی، هر چند که بهای واحد صادراتی کشور ترکیه کمتر از ایران بود، اما از سال ۲۰۰۹ میلادی تا کنون در سطحی حدود ۲۰ درصد بالاتر از ایران قرار گرفته است. این موضوع به عوامل ذیل ارتباط مستقیم دارد.

- ۱) موانع حضور در بازارهای جهانی
  - ۲) عدم برخورداری از حمایت‌های صادراتی و تعرفه‌ای
  - ۳) اتکا به بازارهای محدود و ضعیف منطقه‌ای
  - ۴) کیفیت و بسته‌بندی تولیدات
  - ۵) نحوه و چگونگی عرضه، بازاریابی و برندینگ
- بررسی مقاصد صادراتی چین و ترکیه (دو صادرکننده اول جهانی خمیرمایه) نشان می‌دهد که بازارهای صادراتی آن‌ها دارای مشخصه‌های زیر هستند،
- ۱) برخلاف اغلب کالاها، آمریکا و کشورهای اروپای غربی سهم مهمی از صادرات خمیرمایه ندارند.

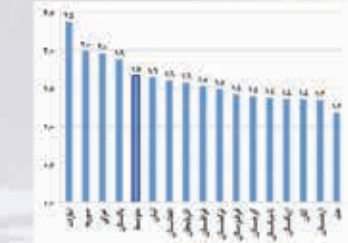
مربع کمرک ایران  
نمودار ۱۵ - ارزش بازرگانی صادراتی خمیرمایه ایران در سال های ۱۳۹۵ و ۱۳۹۶ (هزار دلار)



- ۲) بخش قابل توجهی از بازارهای صادراتی آن‌ها شامل کشورهای همسایه ایران و منطقه خاورمیانه و شمال آفریقا می‌گردد.
- ۳) کشورهای با جمعیت مسلمان نقش مهمی در صادرات آن‌ها دارند.
- ۴) در مورد چین بازارهای صادراتی مهم (با ارزش بالای ۱۰ میلیون دلار در سال) به ترتیب شامل فیلیپین،

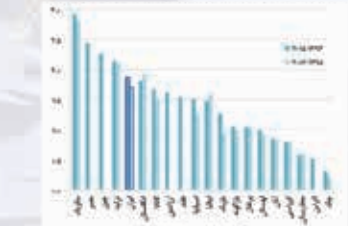


عراق، نیجریه، سودان، برزیل، الجزایر و اندونزی هستند که ایران دارای مشکل صادرات به آنها نیست. در سال ۱۳۹۵ شمسی (متناظر با ۲۰۱۵ میلادی) ارزش صادرات چین و (ایران) به کشورهای عراق ۱۶ (۱)، عربستان ۷،۳ (صفر)، ازبکستان ۶،۳ (۱،۷)، هند ۶،۱ (۰،۳)، یمن ۳،۷ (صفر) و پاکستان ۳ (۱،۱) میلیون دلار است (نمودار ۱۹).



نمودار ۱۹: ارزش صادرات ایران به کشورهای مختلف در سال ۱۳۹۵ شمسی (میلیون دلار)

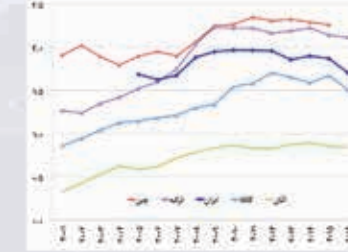
۵) بازارهای صادراتی مهم (با ارزش بالای ۱۰ میلیون دلار در سال) ترکیه به ترتیب شامل سودان، الجزایر و عراق هستند که ایران برای صادرات به آنها مشکل خاصی ندارد. در سال ۱۳۹۵ شمسی (متناظر با ۲۰۱۵ میلادی) ارزش صادرات ترکیه و (ایران) به کشورهای عراق ۱۲ (۱)، سوریه ۷،۹ (۶،۹)، عربستان ۷،۲ (صفر)، روسیه ۶،۸ (صفر)، لبنان ۵،۳ (۱،۱)، آذربایجان ۴،۱ (۰،۱)، امارات متحده عربی ۴ (۰،۱)، گرجستان ۳،۲ (۰،۵)، قزاقستان ۳،۱ (۰،۳) و یمن ۳ (صفر) میلیون دلار می باشد (نمودار ۲۰).



نمودار ۲۰: ارزش صادرات ایران به کشورهای مختلف در سال ۱۳۹۵ شمسی (میلیون دلار)

موارد فوق‌الذکر به وضوح نشان می‌دهد که در زمینه افزایش صادرات خمیرمایه کشور فرصت‌های مناسبی به خصوص به کشورهای عراق، لبنان و منطقه وجود دارد. موضوع مهم این است که از نظر بهای صادراتی، تولیدات خمیرمایه ایران قابل رقابت بوده، اما نیاز به ارتقای کیفیت و بسته‌بندی تولیدات و همچنین تلاش در جهت عرضه، بازاریابی و برندینگ دارد که از سوی دیگر در این زمینه حمایت دولت نیز لازم بوده و موثر و مفید واقع خواهد شد.

نمودار ۲۱: ارزش صادرات خمیرمایه ایران به کشورهای مختلف در سال ۱۳۹۵ شمسی (میلیون دلار)



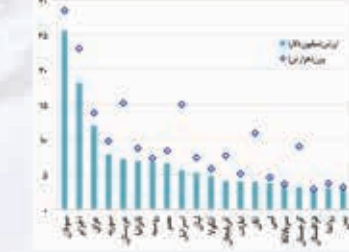
نمودار ۲۱: ارزش صادرات خمیرمایه ایران به کشورهای مختلف در سال ۱۳۹۵ شمسی (میلیون دلار)

نمودار ۲۲: ارزش صادرات خمیرمایه ایران به کشورهای مختلف در سال ۱۳۹۵ شمسی (میلیون دلار)



نمودار ۲۲: ارزش صادرات خمیرمایه ایران به کشورهای مختلف در سال ۱۳۹۵ شمسی (میلیون دلار)

نمودار ۲۳: ارزش صادرات خمیرمایه ایران به کشورهای مختلف در سال ۱۳۹۵ شمسی (میلیون دلار)



نمودار ۲۳: ارزش صادرات خمیرمایه ایران به کشورهای مختلف در سال ۱۳۹۵ شمسی (میلیون دلار)

**برندهای مهم خمیرمایه در جهان**

لسافر (Lesaffre) در فرانسه، لاللمند (Lallemand) در کانادا و پاکمایا (Pakmaya) در ترکیه از جمله برندهای مهم در عرضه انواع خمیرمایه و محصولات جانبی در سطح جهان به شمار می‌روند. لسافر انواع خمیرمایه‌های خشک، تازه و فوری را در نزدیکی به بیست نوع بسته‌بندی و ترکیب جهت تولید نان، کیک، شیرینی و پیتزا تولید می‌کند. این تولیدات دارای مجوزهای کیفیت و حلال هستند. تولیدات خمیرمایه این شرکت با برندهای RED STAR و saf-instant عرضه می‌شوند. لاللمند نیز دارای تنوع محصولی مشابه لسافر بوده و از برندهای LALMIN، Instaferm، و VITA D جهت عرضه انواع خمیرمایه بهره می‌گیرد. پاکمایا دارای سه محصول خمیرمایه خشک، تازه و فوری است. خمیرمایه تازه در دو نوع بسته‌بندی‌های ۴۲ و ۵۰۰ گرمی، خمیرمایه خشک در بسته‌بندی‌های ۱۰، ۴۲، ۸۰، ۱۰۰ گرمی و خمیرمایه فوری در بسته‌بندی‌های ۱۰، ۱۱، ۲۰، ۱۰۰ و ۱۲۵ گرمی به بازار عرضه می‌شوند. تولیدات پاکمایا دارای تنوع کیفی از نظر مواد افزودنی و نوع خمیرمایه هستند. این شرکت همچنین بیکینگ پودر و پودرهای وانیل و کاکائو در به ترتیب بسته‌بندی‌های به ترتیب ۱۰، ۵ و ۱۰۰ گرمی را نیز به بازار ارائه می‌کند. موضوع مهم در تولیدات این سه برند، عرضه متنوع انواع خمیرمایه و تولیدات جانبی دیگر جهت مصارف خانگی و شیرینی‌پزی و دیگر مصارف غیرنانونایی است.

(ادامه دارد)



نمونه‌هایی از بسته‌بندی برندهای لسافر، لاللمند و پاکمایه





# در استان‌ها

اسفندیار ابوالحسن‌زاده، مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی استان آذربایجان شرقی در واکنش به نارضایتی کارخانه‌های استان نسبت به بی‌کیفیتی گندم‌های دریافتی گفت: بر اساس ارزیابی ماهیانه پژوهشکده غلات کشور، مشکلی از بابت کیفیت گندم، آرد و نان در استان وجود ندارد. بحث ما با کارخانه‌هایی که به بی‌کیفیتی گندم‌ها اعتراض دارند، این است که مغز گندم را نول‌کشی کرده و بعد از کیفیت پایین گندم‌ها می‌گویند. متأسفانه کارخانه‌های استان از منظر خودشان به گندم نگاه می‌کنند و درخواستشان این است که یا به گندم وارداتی دسترسی داشته باشند و یا گندم استان‌های خوزستان و گلستان در اختیارشان قرار گیرد. اما این مسأله مستلزم آن است که بی‌کیفیتی گندم‌های محلی آذربایجان شرقی از سوی پژوهشکده غلات تایید شود و آن‌ها اعلام کنند که گندم استان، استانداردهای لازم را ندارد. این در حالی است که هر ماه نمونه‌های گندم، آرد و نان استان از سوی پژوهشکده غلات کشور ارزیابی می‌شود و بر اساس نتایج آزمایش‌ها مشکلی بابت کیفیت گندم، آرد و نان در استان وجود ندارد. به گفته وی هر ساله در صورت نیاز، گندم سایر استان‌های کشور جهت اختلاط به آذربایجان شرقی فرستاده می‌شود، ضمن این که گندم‌های شمال استان از وضعیت کیفی ایده‌آلی برخوردارند.

## آذربایجان شرقی



رییس اتحادیه نانوایان فردیس گفت: کیسه‌هایی از جنس پارچه‌های طبیعی در اتحادیه تولید شده که قرار است به صورت رایگان در اختیار واحدهای نانوایی فردیس قرار گیرد. علیرضا شعبانی در گفت‌وگو با خبرنگار غلات نیوز ضمن بیان مطلب فوق عنوان کرد: روی این کیسه‌ها جهت افزایش آگاهی مردم و به منظور فرهنگ‌سازی در خصوص اصلاح الگوی مصرف نان، مطالبی درج شده است. شعبانی گفت: حرارت نان در کیسه‌های پلاستیکی باعث ایجاد ترکیبات شیمیایی، افزایش میزان رطوبت و کپک‌زدگی نان می‌شود و متأسفانه بیشترین دلیل ایجاد ضایعات نان در کشور، عدم آگاهی مردم از نحوه صحیح نگهداری نان است. به گفته وی پس از هماهنگی و تایید اداره بهداشت شهرستان فردیس، این کیسه‌ها در کلیه نانوایی‌های این شهرستان توزیع خواهد شد.



نوری، مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۵ با بیان این که تاکنون هیچ‌گونه نارضایتی از گندم دریافتی به ما اعلام نشده است، گفت: با توجه به این که وضعیت تولید و خرید گندم در استان خراسان رضوی در سال گذشته خوب بوده است، این مسأله نشان از وضعیت مناسب خرید گندم دارد، ضمن این که مدیر کنترل کیفی شرکت غله و مسوولین معاونت غذا و دارو استان و سطح منطقه دائماً وضعیت موجود را کنترل و از گندم‌ها نمونه‌گیری می‌کنند. وی افزود: گندم استان خراسان جزو گندم‌های خوب کشور است و این مسأله بارها از سوی منابع مهم تحقیقاتی و علمی بیان شده و ما مرتباً گندم استان را به لحاظ رطوبت، سن‌زدگی، افت مفید و غیرمفید گلوتن و پروتیین مورد بررسی قرار می‌دهیم و مرتباً وضعیت گندم و آرد مشهد به پژوهشکده غلات گزارش می‌شود؛ همچنین اینکه هر ماه وضعیت نانوایان را جمع‌بندی و وضعیت کیفی نان را به مرکز اعلام می‌کنیم.

## خراسان رضوی



لذا تاکنون هیچ گزارشی مبنی بر پایین بودن کیفیت نان به ما انعکاس داده نشده است. نوری در ادامه به نقش نانوایان در تولید نان کیفی اشاره نمود و اظهار کرد: متأسفانه نانوایان امروزی دیگر مثل شاطران قدیم برای پخت نان، زمان و حوصله صرف نمی‌کنند و برای عمل‌آوری سریع خمیر از افزودنی‌ها و بعضاً جوش شیرین استفاده می‌کنند و در واقع عمل‌آوری خمیر را به صورت مصنوعی انجام می‌دهند. در نتیجه صرفاً نباید گفت که مشکل از کیفیت گندم‌هاست و تولید نان کیفی از گندم تا آرد و در نهایت تولید نان یک چرخه است که هر کدام در جای خودش باید به نحو احسن انجام شود و تحت نظارت قرار گیرد. مدیرعامل شرکت غله منطقه ۵ گفت: در حال حاضر خرید گندم در استان خراسان رضوی، در حضور کارشناسان شرکت غله انجام می‌گیرد لذا ما هیچ‌گونه نگرانی بابت وضعیت گندم نداریم، ضمن این که معتقدیم دولت در سال‌های آینده باید به سمت خرید کیفی حرکت کند. نوری در خاتمه گفت: امیدواریم اتحادیه و معاونت نظارت و بازرسی سازمان صنعت، معدن و تجارت کنار هم قرار گرفته و بحث نظارت بر کیفیت نان را به عنوان دستگاه ناظر پیگیری کنند. خوشبختانه خرید گندم بر اساس استاندارد و ضوابط، همانند روال سابق در حال انجام است و هیچ مشکلی از این بابت وجود ندارد.



مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۹ گزارش غلات نیوز از روابط عمومی شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۹؛ مظفر رحیمی، با اعلام کاهش سبوس‌گیری در آرد مصرفی نانوايي‌های استان کرمانشاه گفت: در ماه‌های اخیر با تلاش‌های صورت گرفته، شاهد افزایش کیفیت نان و رضایت‌مندی مردم بوده‌ایم. رحیمی تصریح کرد: هرچند تا رسیدن به مطلوبیت کامل فاصله زیادی داریم اما با پیشنهاد افزایش میزان سبوس موجود در آرد توانستیم گام بسیار مهمی را در حفظ سلامت افراد جامعه برداریم و خوشبختانه این امر با استقبال چشمگیر مردم نیز همراه بوده است. وی اظهار کرد: با نظارت معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی و همچنین کارشناسان اداره کل استاندارد، غنی‌سازی آرد با اسید فولیک انجام می‌شود و از آن‌جا که میزان سبوس آردهای تولیدی نیز افزایش یافته است، در فرآیند تخمیر با آزاد شدن ویتامین‌های گروه B، نان به یک فرآورده با کیفیت و ارزش غذایی بالا تبدیل می‌شود. رحیمی در خصوص درصد سبوس‌گیری آرد تولیدی افزود: در این خصوص بحث‌های کارشناسی زیادی صورت گرفت و در کمیته‌های کارشناسی این موضوع به بحث و تبادل نظر گذاشته شد و در جلسه شورای پایش گندم، آرد و نان که به ریاست معاون اقتصادی و توسعه منابع انسانی استانداری کرمانشاه برگزار شد، درصد سبوس‌گیری از آرد نان سنگک به زیر ۱۰ درصد کاهش یافت. وی گفت: کلیه برنامه‌ریزی‌های مربوط به تولید نان با سبوس بیشتر در شورای پایش صورت می‌گیرد و طبق قانون، نظارت بر کیفیت نان در واحدهای نانوايي بر عهده سازمان صنعت، معدن و تجارت و معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی می‌باشد که در قالب طرح بازرسی مشترک با حضور نمایندگان اعضای شورای پایش و به ریاست فرمانداران هر شهرستان صورت می‌گیرد. مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۹ تأکید کرد: تاکنون استفاده از جوهر قند برای تهیه نان در واحدهای نانوايي گزارش نشده است و به دلیل ممنوعیت استفاده از آن در پخت نان، متخلفان پیگرد قانونی و مجازات می‌شوند.



مکرمی، مدیر نظارت بر مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی استان مازندران با بیان این مطلب که متأسفانه تولید نان سنگک در استان مازندران بسیار نادر است، عنوان کرد: موضوع فرهنگ‌سازی نان سبوس‌دار را در کارگروه سلامت و امنیت غذایی استان مطرح کردیم و یک کمیته در این راستا تشکیل دادیم. علی‌رغم این‌که حدود چهار سال گذشته این موضوع در سطح استان پیگیری شد و متأسفانه موفق نبود، مجدداً در چند هفته اخیر این طرح را آغاز نمودیم و پیگیر هستیم تا نه تنها واحدهای بارانه‌ای‌پز بلکه واحدهای آزادپز هم استفاده از نوع آرد را متناسب با نوع بختشان رعایت کنند. وی ادامه داد: بر اساس برآوردهایی که داشته‌ایم، بدن انسان روزانه به ۲۵ گرم فیبر نیاز دارد که اگر نان بربری با آرد ۱۸ درصد سبوس‌گیری شده واقعی تولید شود، میزان ۱۲ درصد از فیبر مورد نیاز بدن قابل تأمین خواهد بود. قطعا اگر نان سنگک بر اساس آنچه که در استاندارد تعریف شده به صورت واقعی با آرد ۷ درصد سبوس‌گیری شده تولید شود بخش عمده‌ای از فیبر مورد نیاز بدن تأمین خواهد شد. لذا با توجه به اینکه تعداد واحدهای نان سنگک در استان بسیار اندک است، هدف را روی نان لواش و بربری گذاشتیم که بر مبنای آن قرار است نان بربری حداکثر با آرد ۱۸ درصد سبوس‌گیری شده و نان لواش حداکثر با آرد ۱۵ درصد سبوس‌گیری شده تولید شود. مدیر نظارت بر مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی استان مازندران معتقد است مشکل اساسی، استاندارد فعلی آرد است که باید اصلاح شده و یک عدد مشخص به عنوان میزان درصد سبوس‌گیری هر نوع آرد تعیین گردد تا در هر واحد نانوايي با توجه به نوع نان، آرد متناسب با درصد سبوس‌گیری مشخص استفاده شود. بیشترین دغدغه کارگروه آرد و نان استان ترویج تولید و مصرف نان سبوس‌دار است.



کارشناس مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی شبکه بهداشت و درمان ملایر نسبت به استفاده از جوهر قند در تولید انواع نان‌ها هشدار داد و گفت: استفاده از جوهر قند در نان سبب بروز سرطان‌های دستگاه گوارش می‌شود. مرتضی عابدینی در گفت‌وگو با ایسنا، اظهار کرد: بلانکیت یا سولیفیت سدیم، یک ماده شیمیایی خطرناک است که باعث از بین رفتن پرزهای معده و روده شده و مقدمات ایجاد سرطان‌های دستگاه گوارش برای مصرف‌کنندگان این گونه نان‌های سفید را فراهم می‌کند. وی تصریح کرد: بلانکیت برای خود نانواها نیز خطرناک است و می‌تواند آنها را با عوارض گوارشی، چشمی، پوستی و حتی ریوی مواجه کند. وی خاطر نشان کرد: در حال حاضر نان سنگک که بایستی بر اساس استاندارد از آرد ۷ درصد سبوس گرفته درست شود با آرد ۱۵ درصد سبوس گرفته تهیه می‌شود. عابدینی افزود: در این میان برخی نانواها از جوش شیرین و بلانکیت (جوهر قند) به عنوان مخمر و سفید کننده استفاده می‌کنند تا خمیر به اصطلاح ور بیاید و آماده پخت شود در صورتیکه نانوايان باید از مخمر استفاده کنند و این فرصت را به خمیر بدهند تا برای پخت آماده شود. وی با بیان اینکه آرد سفید برای سلامت انسان مناسب نیست و باعث بیماری‌های دیابت، چاقی و بیماری‌های قلبی عروقی می‌شود، یادآور شد: در این زمینه فرهنگ‌سازی یکی از عوامل مهم در جلوگیری از بروز اینگونه تلخفات است چراکه تصور غلط عمومی که سفید بودن نان را نشانه کیفیت آن می‌دانند و همین امر که باعث استفاده از جوهر قند از سوی نانواها شده، باید تغییر کند و مردم بدانند که نان سفید، نشانه مرغوبیت و کیفیت نیست بلکه نان مغذی بایستی درصد مناسب سبوس داشته باشد که سبب تیره شدن رنگ نان می‌شود. این کارشناس مواد غذایی شبکه بهداشت و درمان ملایر تصریح کرد: اگر تقاضا در خرید نان سفید وجود نداشته باشد، شاید نانواها نیز از این ماده شیمیایی و خطرناک در تهیه نان استفاده نکنند. عابدینی افزود: ارتقای دانش و آگاهی نانواها نیز گامی مؤثر جهت ریشه‌کن کردن استفاده از بلانکیت در خمیر است بنابراین در این زمینه حتی از آموزش چهره به چهره نیز نباید دریغ کرد، همچنین لازم است مسوولین قضایی در جریان قرار گرفته و با متخلفین در این حوزه برخورد قاطع و قانونی به عمل آورند.







## پارساها



رئیس سازمان غذا و دارو اعلام کرد

### کیفیت پایین گندم مصرفی ایران / بیشترین میزان مصرف نمک ایرانیان از نان

رئیس سازمان غذا و دارو با تاکید بر لزوم برخورداری بودن گندم مصرفی کشور از ریزمغذی‌ها، گفت: عدم کیفیت کافی گندم منجر به آن می‌شود که نانوا نمک بیشتری به نان بزند تا خمیر خودش را بگیرد؛ بر همین اساس نان‌ها وقتی جویده می‌شوند، حالت لاستیکی دارند که نشان دهنده کیفیت پایین گندم مصرفی است و ما این مطالبه را از سوی وزارت جهاد کشاورزی دنبال خواهیم کرد.

به گزارش ایسنا، دکتر غلامرضا اصغری گفت: سیاست‌های این سازمان، در راستای افزایش کیفیت غذا خواهد بود. وی با بیان این‌که با مصرف غذای باکیفیت، مردم کمتر بیمار می‌شوند و در نتیجه داروی کمتری مورد مصرف قرار می‌گیرد، افزود: سبک غذایی در پیشگیری از بیماری‌ها موثر است و اگر مواد غذایی کیفی و مناسبی مصرف شود، فراوانی بیماری‌هایی نظیر دیابت، سرطان و بیماری‌های قلبی عروقی کاهش پیدا خواهد کرد.

اصغری خاطر نشان کرد: از جمله برنامه‌های ما نظارت بر مواد غذایی فرآوری شده در کارخانه‌ها است که این نظارت‌ها تا پایان سال دو برابر افزایش خواهد داشت و هدف ما این است محصولاتی که دست مردم می‌رسد، کیفیت بیشتری داشته باشد.

وی گفت: از دیگر برنامه‌های سازمان غذا و دارو این است که میزان موادی که باعث ریسک بیماری‌ها می‌شوند در غذاها کمتر شود، این مواد شامل نمک، شکر و روغن‌های غیراشباع است. در این برنامه شکر مصرفی ۱۵ درصد، نمک ۱۲ درصد و روغن نیز تا ۲ درصد کمتر می‌شود و مواد غذایی که توسط کارخانه‌ها تولید می‌شوند، نسبت به قبل میزان کمتری نمک، شکر و روغن دارند؛ یعنی انواع شیرینی، شکلات، آبمیوه و انواع نوشیدنی‌ها و غیره نسبت به قبل از میزان نمک، شکر و روغن کمتری برخوردار هستند.

رئیس سازمان غذا و دارو تصریح کرد: برای این‌که مردم از میزان نمک، شکر و روغن موجود در غذاها اطلاع پیدا کنند، روی محصولات غذایی برچسب‌هایی تعبیه می‌شود که به رنگ قرمز و سبز و نارنجی است. رنگ قرمز نشان‌دهنده این است که میزان این ماده بیش از حد تعیین شده بوده و رنگ سبز نشان‌دهنده کمتر بودن آن‌ها و نارنجی نیز نشانه تعادل است.

اصغری گفت: اما آن‌چه معضل ما محسوب می‌شود، مصرف شکر، قند، نمک و چربی در محصولات غیر کارخانه‌ای است؛ چرا که اقدامات موثر سازمان غذا و دارو و صنایع مرتبط را خنثی می‌کند. البته بخشی از آن هم به ذائقه مردم بازمی‌گردد، آن‌ها باید نمکدان را از سفره‌ها حذف کنند و همچنین مصرف شیرینی‌جات را کاهش دهند و به ازای آن میوه و سبزی را جایگزین کنند.

وی با بیان این‌که مصرف لبنیات در کشور ما کم است، گفت: در ایران روغن مصرفی در غذاها و همچنین مصرف شکر و قند در مقایسه با سایر کشورها بیشتر است و راهکاری که پیشنهاد می‌شود، تغییر ذائقه مردم است که جز با آموزش میسر نخواهد شد. ذائقه ژنتیکی نیست که غیرقابل تغییر باشد، بلکه یک عادت است و تغییر آن با آموزش و فرهنگ‌سازی به نتیجه خواهد رسید و در این میان والدین نقش موثری دارند.

اصغری بیان کرد: تمام محصولاتی که در کارخانه‌ها تولید می‌شود، مورد نظارت قرار می‌گیرد و حتی این محصولات وقتی به مغازه‌ها برده می‌شود نیز مورد آزمایش و نظارت سازمان غذا و دارو قرار می‌گیرند.

بنابراین اعلام وب‌دا، وی با تاکید بر این‌که بیشترین نمک مصرفی روزانه از نان مصرفی حاصل می‌شود، گفت: اگر محصول کیفی می‌خواهیم باید مواد اولیه باکیفیتی هم ارایه دهیم، ضمن این‌که می‌توان با جرات گفت گندمی که در مزارع کشت می‌شود، از لحاظ مواد مغذی کیفیت خوبی ندارد. وزارت جهاد کشاورزی بر تولید انبوه گندم تاکید دارد و لذا کیفیت از دست خارج می‌شود، در حالی‌که گندم می‌تواند حاوی زیرمغذی‌هایی نظیر ویتامین‌ها، روی، پروتئین و آهن باشد و نان مصرفی روزانه مردم از مواد مغذی غنی شود.

اصغری در پایان تاکید کرد: بنابراین باید بذرهایی در اختیار کشاورزان قرار بگیرد که از حیث مواد مغذی غنی باشد؛ چراکه عدم کیفیت کافی منجر می‌شود که نانوا نمک بیشتری به نان بزند تا خمیر خودش را بگیرد و نان تکه تکه نشود، به همین دلیل نان‌ها وقتی جویده می‌شوند، حالت لاستیکی دارند که نشان‌دهنده کیفیت پایین گندم مصرفی است و ما این مطالبه را از سوی وزارت جهاد کشاورزی دنبال خواهیم کرد.



## ماده خطرناک جوش شیرین در سفره‌های مردم!



به گزارش غلات نیوز، جوش شیرین از آن دسته مواد افزودنی شیمیایی است که استفاده از آن در میان نانوایان سنتی رواج بسیاری دارد. جوش شیرین به منظور جلوگیری از سفت و لاستیکی شدن نان و تسریع در عمل آمدن خمیر و در واقع به جای مخمر (خمیرمایه) مورد استفاده قرار می‌گیرد. استفاده از این افزودنی در گذشته برای نانوایان سنتی کشور منع قانونی نداشت اما چند سالی است که جوش شیرین به یک ماده افزودنی ممنوعه و غیرقانونی برای نانوایی‌های سنتی کشور تبدیل شده، هرچند هنوز هم در این واحدهای نانوایی به‌عنوان رایج‌ترین افزودنی شیمیایی به‌شمار می‌آید و مورد استفاده قرار می‌گیرد در حالی که قطعاً خود نانوایان از مضرات و تبعات خطرناک آن آگاه هستند.

بسیاری از نانوایان این ادعا را دارند که جوش شیرین هیچ جایگزین دیگری ندارد در حالی که بهترین جایگزین برای آن، مخمر یا همان خمیرمایه و خمیر ترش طبیعی است، ضمن این که عطر و طعمی مطبوع هم به نان می‌بخشد. به عبارتی دیگر خمیرمایه همه مزایای جوش شیرین را داشته و در عین حال هیچ کدام از مضرات و معایب آن را ندارد اما متأسفانه به دلیل بالاتر بودن نرخ آن نسبت به جوش شیرین و با توجه به تاخیر دولت در نرخ‌دهی سالیانه نان، نانوایان به جای استفاده از مخمر به استفاده از افزودنی ارزان قیمتی چون جوش شیرین روی آورده‌اند. درست است که جوش شیرین مزایا و کاربردهای بسیاری برای مصارف غیر خوراکی دارد اما استفاده از این افزودنی خطرناک در تولید مواد غذایی به‌ویژه نان، برای سلامت مصرف‌کننده به شدت خطر آفرین است و در درازمدت اثرات جبران‌ناپذیری بر دستگاه گوارش خواهد داشت و موجب اختلال در عملکرد معده و بیماری‌هایی خطرناک‌تر چون سوءهاضمه و زخم معده خواهد شد. همچنین از مضرات مصرف خوراکی جوش شیرین می‌توان به اختلال در جذب کلسیم، فسفر و آهن اشاره نمود که در طولانی مدت منجر به کمبود ذخایر این مواد در بدن شده و اثرات مخربی چون نرمی و پوکی استخوان و فساد دندان‌ها، ایجاد بیماری سلیاک و حتی متأسفانه سرطان را در پی دارد. متأسفانه در حال حاضر مصرف جوش شیرین در میان نانوایان نان سنتی لواس و تافتون به وضوح بیشتر است.

در گذشته نانوایان زمان زیادی را برای تخمیر خمیر صرف می‌کردند و خمیر به روش طبیعی به عمل می‌آمد اما برخی نانوایان بی‌حوصله امروزی، با استفاده از جوش شیرین عمل‌آوری سریع و البته کاذبی را برای خمیر نان ایجاد می‌کنند و از طرف دیگر برای صرفه‌جویی در هزینه‌ها، پاشان به سراغ ماده‌ای می‌روند که ارزان‌تر باشد و متأسفانه به عواقب خطرناک آن فکر نمی‌کنند. با این که عدم استفاده از این ماده خطرناک تبدیل به یک قانون برای واحدهای نان سنتی کشور شده اما هنوز هم مصرف آن میان نانوایان رواج بسیاری دارد و کسی هم نظاره‌گر این موضوع مهم نیست و جلوی این اتفاق را نمی‌گیرد. چه بسا این که با قانون حذف حریم و حدود صنفی پای افراد به اصطلاح نانو که در حقیقت هیچ دانش فنی در این حرفه تخصصی ندارند به صنف نانوایان باز شده و متأسفانه برخی از نانوایان ناآگاه، آزادانه دست به استفاده از جوش شیرین می‌زنند و بدتر این که هیچ کس هم به این معضل رسیدگی نمی‌کند. گویی نان و نانو به حال خود رها شده‌اند و قرار نیست به حال و روز و خیم نان کشورمان رسیدگی شود. البته هستند نانوایانی با وجدان که از افزودنی ضرررسان جوش شیرین استفاده نمی‌کنند اما با این حال این ماده از نان کشورمان حذف نشده و در بسیاری از واحدها آزادانه مورد استفاده قرار می‌گیرد. معلوم نیست چه کسی پاسخگوی تبعات سنگینی خواهد بود که این ماده خطرناک در درازمدت برای سلامت جامعه ایجاد خواهد کرد. متأسفانه آینده‌ای مبهم و تاریک در انتظار صنعتی است که متولی ندارد و این‌گونه رها شده است.



## قیمت‌های مصوب فروش انواع خمیرمایه نانوایی در سال ۱۳۹۶



(از ۱۳۹۶/۰۸/۱۵)

به ازای هر کیلوگرم (فله) تحویل درب کارخانه به شرح ذیل می‌باشد:

خمیرمایه خشک فوری ۸۹,۶۴۰ ریال

خمیرمایه تر (تازه) ۳۹,۹۰۰ ریال

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.

**سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران**



## تجارب برفی کشورها در صنعت نان



تشکیل می‌دهند. فروشگاه‌ها بیش از ۱۵ درصد کل نان را تولید می‌کنند و مانعی برای توسعه نانوبی‌های سنتی هستند که کمتر از ۵ درصد کل نان تولیدی کشور را تشکیل می‌دهند. در کشور فرانسه نان مشهور، باگت است. در این کشور به دلیل این‌که اغلب مصرف‌کنندگان نان را برای مصرف همان روز خود خرید می‌کنند. بنابراین فروش نان در فروشگاه‌های زنجیره‌ای و سوپرمارکت‌ها رونق زیادی دارد.

تولید نان صنعتی در فرانسه حدود ۲۵ تا ۲۶ درصد را شامل می‌شود؛ در حالی که نان‌های باگت سنتی ۶۵ تا ۶۶ درصد و نان‌های سوپرمارکتی حدود ۹ درصد و یک درصد نان نیز توسط شهرداری‌ها توزیع می‌شود. در بلژیک نیز مانند سایر کشورهای اروپایی حجم زیادی از نان‌ها را واحدهای صنعتی تولید می‌کنند که تعداد آن‌ها حدود ۱۰۵-۱۰۰ واحد بوده و تعداد ۳ هزار و ۸۰۰ واحد نیز سنتی هستند. در کشور فنلاند همچنین سهم واحدهای صنعتی ۸۰ درصد بوده که ۲۲ واحد صنعتی این میزان نان را تولید می‌کنند. به علاوه در کشور کانادا محصولات نانی در کارخانه‌ها با مقیاس بزرگ یا کارگاه‌ها و نانوبی‌های کوچک تولید شده و از طریق فروشگاه‌ها در سطح خرده‌فروشی در جامعه توزیع می‌شود.

کارخانه‌های کوچک در کانادا با کمتر از ۲۰ نفر نیروی کار ۱۰ درصد بازار، کارخانه‌های متوسط با ۲۰ تا ۲۰۰ نفر نیروی کار تقریباً ۵۰ درصد بازار کار و کارخانه‌های بزرگ بیش از ۲۰۰ نفر نیروی کار تقریباً ۴۰ درصد بازار کار را در اختیار دارند. در کشور مالزی نیز در حال حاضر صنعت نان در اختیار دو شرکت عمده تولید نان به نام گاردنیا و استانتون است. این دو شرکت ۷۶ درصد بازار خرده‌فروشی نان را در اختیار دارند. علاوه بر این دو تولیدکننده عمده، کارگاه‌های کوچک پخت نان تلاش می‌کنند تا فعالیت خود را ادامه دهند و سهمی هر چند کوچک از بازار را در اختیار بگیرند. صنعت غذا در ترکیه نیز تقریباً ۵ درصد از کل تولید ناخالص ملی کشور را در اختیار دارد. این به گونه‌ای است که ۱۰۰ هزار نفر در واحدهای اقتصادی تولیدی مربوط به صنعت نان مشغول به کار هستند.

فودنا: بر اساس گزارش مرکز پژوهش‌های مجلس در کشور دانمارک نان تقریباً در هر سه وعده غذایی مصرف می‌شود. مردم این کشور غالباً نان‌های منجمدی را که در سوپرمارکت‌ها با قرار دادن در فر آماده می‌شوند ترجیح می‌دهند و حدود ۷۳ درصد مصرف نان به این صورت است. مصرف سرانه نان در این کشور حدود ۷۵ گرم در روز است. در کشور ایتالیا نیز تعداد واحدهای تولید صنعتی نان ۱۵۰ و نانوبی‌های سنتی ۲۵ هزار واحد است. همچنین در این کشور حدود هزار واحد فروش نان فعالیت دارند که این واحدها حدود ۱۲ درصد سهم فروش نان را به خود اختصاص داده‌اند.

تولید نان در کشور هلند نیز در ۱۰۰ واحد صنعتی و دو هزار و ۴۰۰ واحد سنتی صورت می‌گیرد، ۵۸ واحد نان صنعتی تمام اتوماتیک وجود دارد که جمعاً ۸۰ درصد بازار فروش نان را در اختیار دارند و ۲۰ درصد مابقی مربوط به دو هزار و ۴۰۰ واحد نانوبی سنتی است. همچنین در کشور آلمان یک هزار و ۸۰۰ واحد نان سنتی وجود دارد که انتظار می‌رود تعداد آن‌ها در سال آینده تقلیل یابد. در این کشور برخی از شرکت‌های بزرگ تولید نان محصولات خود را به جای عرضه در سوپرمارکت‌ها در فروشگاه‌های زنجیره‌ای خود عرضه می‌کنند. این زنجیره به سرعت رشد کرده و هم‌اکنون ۳۰ درصد سهم بازار نان آلمان را به خود اختصاص داده است.

در انگلستان نیز ۷۵ تا ۸۰ درصد بازار تولید را واحدهای صنعتی

## رفع کم‌خونی با نان

یک مسوول سازمان غذا و دارو به تشریح غنی‌سازی آرد گندم نانوبی‌ها به منظور رفع کم‌خونی ناشی از فقر آهن پرداخت. به گزارش خبرگزاری تسنیم، زهره پوراحمدی - کارشناس ارشد نظارت و ارزیابی محصولات غذایی و آشامیدنی اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده‌های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی سازمان غذا و دارو اظهار داشت: با توجه به گزارشات و بررسی‌های صورت گرفته در خصوص وجود کم‌خونی ناشی از فقر آهن در افراد جامعه، سازمان غذا و دارو طی سال‌های گذشته، به جهت تامین نیاز ضروری افراد جامعه به ریزمغذی آهن و تامین سلامت آن‌ها، اقدام به غنی‌سازی آرد گندم نانوبی‌های سنتی به‌جز نان سنگک، به ریزمغذی‌های آهن و اسید فولیک خوراکی در کل کشور کرده است لذا آرد نان سنگک به جهت آزادی در انتخاب برای افراد جامعه و همچنین ویژگی آرد سنگک از شمول طرح خارج شده است. وی اظهار داشت: طرح مذکور مشمول تمامی آردهای مخصوص نان‌های سنتی تافتون، بربری و لواش در کارخانه‌های آردسازی کشور است.

کارشناس ارشد نظارت و ارزیابی محصولات غذایی و آشامیدنی اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده‌های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی سازمان غذا و دارو بیان داشت: با انجام این طرح ۳۰ میلی‌گرم آهن و نیم میلی‌گرم اسید فولیک به یک کیلوگرم آرد گندم از طریق پرمیکس مربوطه اضافه می‌شود، این مقدار آهن افزوده تقریباً حدود ۳۰ درصد نیاز روزانه افراد بزرگسال را تامین می‌کند. پوراحمدی ادامه داد: این طرح در سال‌های اخیر به‌طور جدی مورد پایش قرار گرفته است. در کارخانجات آردسازی، مسوولین فنی که نماینده سازمان غذا و دارو هستند و همچنین کارشناسان معاونت‌های غذا و دارو دانشگاه‌های علوم پزشکی سراسر کشور این طرح و افزودن آهن از طریق پرمیکس آهن و اسید فولیک به‌ویژه مقدار آن را مورد پایش و آزمایش قرار می‌دهند و با متخلفین برخورد قانونی می‌شود.

وی در پایان عنوان داشت: طبق گزارشات دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت، طرح مزبور در کاهش کم‌خونی ناشی از فقر آهن و همچنین کمبود اسید فولیک موثر بوده است.





## آیا نان‌ها جوهر قند دارند؟!

داستان استفاده از مواد سرطان‌زا در تولید محصولات غذایی تمامی ندارد. دیگر مردم مانده‌اند چه بخورند که سالم و بدون خطر باشد. وقتی سلامت نان اصلی‌ترین خوراکی سفره ایرانی مورد شک و تردید قرار می‌گیرد آن وقت به کدام مواد غذایی می‌توان اعتماد داشت.

البته بحث سلامت نان موضوع تازه‌ای نیست، چند سالی است که مطرح است و برخی مسوولان نیز کاملاً بر سلامت این ماده غذایی تأکید دارند و برخی نیز بر سلامت آن به دلیل استفاده از جوهر قند تردید دارند.

به گزارش جام‌جم آنلاین، هر ایرانی در سال ۱۶۰ کیلوگرم و به‌طور متوسط هر روز ۴۴۰ گرم نان می‌خورد و به‌همین علت نان، جزو اصلی‌ترین خوراکی‌های سفره ایرانی‌ها محسوب می‌شود اما این ماده مغذی هم مانند بسیاری از خوراکی‌های دیگر نظیر سوسیس و کالباس، شیر، گوشت و آب در مظان اتهام آلودگی قرار دارد. جوهرقند یا بلانکیت ترکیبی گوگردی است که در قندریزی‌ها برای رنگ‌بری و سفید کردن قندها استفاده می‌شود. این ماده در اثر حرارت، گاز  $SO_2$  آزاد کرده و در مقدار زیاد مصرف آن سرطان‌زا است و به‌همین دلیل یکی از مهم‌ترین فاکتورهای کنترل کیفیت قند کله، اندازه‌گیری انیدرید سولفور و یا باقیمانده بلانکیت در قند است. حداکثر مقدار بلانکیت مصرفی در تولید قندها ۱۰ ppm است، که مصرف بیشتر از آن ایجاد عوارضی از قبیل اختلالات گوارشی، استنشاقی، پوستی و حتی چشمی می‌کند. در حالی که در بهداشت جهانی استفاده از این ماده تقریباً ممنوع بوده و صنایع قند و شکر جای خود را به تبادل‌گرهای یونی (رزین) داده است. بلانکیت پس از ورود به دستگاه گوارش، باعث از بین بردن پرزهای معده و روده می‌شود و در دراز مدت با از بین رفتن آنتی‌اکسیدان‌ها سبب تسریع در سرطان بخش‌های گوارشی می‌شود. همچنین بلانکیت در مسدود کردن آنزیم‌های بدن به ویژه انسولین موثر است، بنابراین به‌طور مستقیم سبب تسریع دیابت در افراد می‌شود. در حالی که این ماده خطرناک در هیچ‌جای دنیا، یک افزودنی غذایی محسوب نمی‌شود اما در ایران برخی نانوهای متخلف، آن را به آرد نان اضافه می‌کنند تا نانی سفید و خوش‌ظاهر به مردم ارائه کنند.

### آن چه مسوولان می‌گویند

آن چه مسلم است استفاده از جوهر قند در برخی نانوائی‌ها را از اساس نمی‌توان منکر شد زیرا وقتی برخی از مدیران ذیربط از به‌کارگیری این ماده سمی در برخی از نانوائی‌ها خبر می‌دهند باید به وجود چنین تخلفی اطمینان کرد. به‌عنوان مثال مدیرکل استاندارد استان البرز سال گذشته در ششمین همایش استاندارد و کیفیت استان البرز اعلام کرد که در ۴۴ درصد از نان‌های سنتی این استان که مورد بررسی قرار گرفت جوهرقند وجود دارد که بیشتر آن در نان‌های لواش و تافتون است. مهران ولایی معاون غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی ایران نیز دو ماه گذشته در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران جوان با تأکید بر این که متأسفانه علی‌رغم هشدارهای سازمان غذا و دارو مبنی بر استفاده نکردن از جوش شیرین و جوهر قند در نان‌ها، هنوز هم این تخلف در بسیاری از نانوائی‌ها بی‌شک انجام می‌گیرد، گفت: همه کارخانه‌های تولیدکننده نان‌های صنعتی زیر نظر سازمان غذا و دارو بوده و تمام نان‌های بسته‌بندی شده و تولیدی این کارخانه و کارگاه‌ها، دارای مهر ویژه این سازمان هستند در غیر این صورت هر نان بسته‌بندی شده‌ای که فاقد درج اطلاعات، ترکیبات و مهر وزارت بهداشت باشد، مورد تأیید سازمان غذا و دارو نیست. وی افزود: تقریباً بیشتر نانوائی‌های سنتی و آزاد بی‌شک جوش شیرین یا جوهر قند را به خمیر نان اضافه می‌کنند که این موضوع بررسی جدی سایر مسوولین را می‌طلبد.

ولایی همچنین با تأکید بر بیشترین میزان مصرف جوهر قند و جوش شیرین در نان‌های لواش و نان قندی و شیرمال، تأکید کرد: باید این نان‌ها از نانوائی‌های معتبر و از فروشگاه‌های معتبر خریداری شوند که زیر نظر بازرسان اداره بهداشت هستند، بنابراین در شرایط کنونی و با وجود تعداد قابل ملاحظه‌ای از نانوائی‌های آزادیز و سنتی فعال در سراسر کشور، استفاده از نان‌های تهیه شده به روش صنعتی یا نان کارخانه‌ای دارای مجوز وزارت بهداشت ایمن‌تر است.

در همین حال زهرا عبداللهی معاون دفتر سلامت وزارت بهداشت در تازه‌ترین مصاحبه خود با باشگاه خبرنگاران جوان؛ اظهار کرد: طبق مصوبه شورای عالی سلامت و امنیت غذایی وزارت بهداشت، استاندارد نان بازننگری و تدوین شده است و تمامی دستورالعمل‌های آن به‌صورت اجرائی در کشور اجرا می‌شود که بر اساس این آیین‌نامه مصرف جوش شیرین و جوهر قند در نانوائی‌های سراسر کشور ممنوع است و نباید جزو مواد تشکیل‌دهنده نان‌های مردم باشد.

وی عنوان کرد: بازرسان وزارت بهداشت مجهز به دستگاه شوری‌سنج و PHM بوده و در صورت مشاهده مواد جوهر قند و جوش شیرین با نانوائی متخلف برخورد می‌کنند؛ همچنین بر اساس استانداردهای بازننگری شده میزان نمک موجود در نان نباید بیش از یک گرم در ازای هر ۱۰۰ گرم خمیر نان باشد.

عبداللهی تأکید کرد: با همکاری پژوهشگاه غلات و نان و سازمان معدن و تجارت و همچنین سازمان استاندارد کشور آیین‌نامه اجرایی مطابق دستورالعمل‌های بهداشتی بازننگری شده است که بر اساس گزارش‌های ارسالی به این وزارتخانه میزان سبوس گرفته شده از آرد نان بسیار کمتر از حد معمول است.



## مخمر نان جایگزین مناسبی برای جوش شیرین

استفاده از جوش شیرین در تولید نان باعث جلوگیری از جذب کلسیم، ویتامین‌ها، اختلال در جذب آهن و ایجاد کم‌خونی می‌شود که برای حل شدن این مشکل مخمر نان جایگزین مناسبی برای جوش شیرین است. یک عضو هیات علمی دانشگاه در گفت‌وگو با خبرنگار خبرگزاری کشاورزی ایران (ایانا) با بیان این که مصرف جوش شیرین در برخی از نانوبی‌ها به دلیل ایجاد بو، طعم و رنگ مطلوب و آزاد کردن آهسته  $CO_2$  در تولید نان است، گفت: جوش شیرین باعث بالا رفتن pH دستگاه گوارش، جلوگیری از جذب کلسیم و ویتامین‌ها، اختلال در جذب آهن و ایجاد کم‌خونی می‌شود و خمیرمایه یا همان مخمر نان به دو فرم "خمیرمایه تر" و "خمیرمایه خشک" و پودرهای نانوبی جایگزین مناسبی برای جوش شیرین است.

مهدی باقی با اشاره به این که درصد استخراج آرد گندم رابطه مستقیم با رنگ آرد دارد، بیان کرد: آرد هر چقدر تیره‌تر، زبرتر و دارای پوسته، جوانه، پروتیین، املاح ویتامین‌ها، فیبر و اسیدفیتیک بیشتری باشد، درصد استخراج بالاتری داشته و نان تیره‌تر از آن تولید می‌شود، اما هر چقدر آرد نرم‌تر و سفیدتر باشد دارای ارزش تغذیه‌ای و درصد استخراج کمتر و مدت ماندگاری فرآورده‌های حاصل از آن بیشتر از آردهای تیره است، همچنین از لحاظ اقتصادی مقرون به صرفه نیست.

وی در پاسخ به این پرسش که آیا امکان تولید نان از محصولات نظیر جو، چاودار، یولاف، جو دوسر، آرد ذرت، برنج و پودر سیب‌زمینی، به صورت ترکیبی با گندم وجود دارد، افزود: امکان تولید نان به صورت ترکیبی با محصولات فوق وجود دارد، اما محصول تولیدشده کیفیت نان گندم را ندارد، جو و ذرت برای استفاده در خوراک دام و برنج پخته شده برای تأمین نشاسته بدن انسان مناسب است.

وی بیان کرد: حجم گلوتن بر اساس خواص کلئیدی، با جذب آب، زیاد شده و متورم می‌شود، سپس ثبات و استحکام گلوتن در اثر افزودن کمی نمک طعام به خمیر، زیاد شده و تحمل خمیر در هنگام مخلوط کردن افزایش می‌یابد. باقی ادامه داد: دانه غلات از ویتامین‌های مختلفی نظیر گروه ویتامین‌های B مانند B<sub>1</sub> (تیامین)، B<sub>2</sub> (ریبوفلاوین)، ویتامین B<sub>6</sub> (پیری دوکسین) و ویتامین E (توکوفرول) تشکیل شده است.

وی در پایان با بیان این که بیش از ۵۰ درصد فسفر موجود در بذور بالغ گندم به شکل فیتین است، تأکید کرد: مقدار زیادی از فسفر موجود در گندم به شکل اسیدفیتیک در سبوس این محصول وجود دارد که پس از ترکیب شدن با نمک‌های کلسیم یا منیزیم، نمک نامحلولی به نام فیتین تشکیل می‌دهد، اسیدفیتیک ممکن است در سطح روده با کلسیم، آهن، روی و منگنز ترکیب شده و قابلیت جذب آن‌ها را کاهش دهد که با آسیاب کردن و تجزیه به وسیله آنزیم فیتاز طی انجام کامل عمل تخمیر از بین می‌رود.

قائم‌مقام وزیر بهداشت با هشدار نسبت به زیان نمک‌های بالای نان‌های کشور که باعث سه بیماری شدید می‌شود، نسبت به کیفیت داروهای داخلی توضیحاتی ارائه کرد.

به گزارش خبرنگار سلامت خبرگزاری تسنیم، ایرج حریرچی در نشست خبری پنجاه و یکم سخنگوی وزارت بهداشت در خصوص کیفیت گندم داخلی و مصرف بیش از حد نمک برای تهیه نان، گفت: ایرانیان مصرف نمک بیشتری نسبت به استانداردهای جهانی دارند و ۱۰ تا ۱۲ گرم مصرف روزانه ایرانیان، دو برابر حد مجاز است و ۵۰ درصد نمک مصرفی از طریق نان است.

وی با یادآوری زیان مصرف نمک در بیماری‌های قلب و عروقی، کلیوی و فشار خون گفت: برای کاهش میزان مصرف نمک روزانه، نیاز به رفتارسازی و افزایش کیفیت نان است، زیرا میزان نمک موجود در نان زیاد است و افرادی که در تهیه آرد و گندم موثرند باید اقدامی کنند تا ۲۰ درصد نمک موجود در نان را کاهش دهیم.

با تشریح کیفیت داروهای داخلی عنوان شد

### زیان نمک بالای نان‌های

### کشور باعث سه بیماری سخت





# دانسته‌های از خمیرمایه و صنعت خمیرمایه در ایران



## معرفی و تاریخچه

خمیرمایه یا همان مخمر نان در واقع توده سلول‌های مخمر ساکارومایسس سرویزیه (*saccharomyces cerevisiae*) می‌باشد که به‌طور صنعتی و به دو حالت خمیرمایه تر و خمیرمایه خشک تولید می‌شود. این موجود زنده ذره‌بینی در طبیعت به‌صورت وحشی یافت می‌شود و به‌عنوان یکی از چهار عنصر اصلی تولید نان در کنار آرد، آب و نمک به‌شمار می‌رود.

خمیرمایه قدیمی‌ترین میکروارگانیسم شناخته شده توسط بشر است. آثار بر جا مانده از مصریان باستان نشان می‌دهد آنان از ۵۰۰۰ سال پیش از نوعی فرایند تخمیر برای افزایش حجم نان استفاده می‌کردند. در قرن هیجدهم، لویی پاستور مخمر نان را کشف کرد و پس از آن تولید مخمر نان در اواخر قرن هیجدهم در هلند به‌صورت صنعتی آغاز گردید. اکنون بیش از یکصد کارخانه خمیرمایه در سراسر جهان، خمیرمایه مورد نیاز نان کشورهای مختلف را تامین می‌کنند.

## روش تهیه



تولید خمیرمایه صنعتی طی یک فرایند بیولوژیک در کارخانه‌های hi-tech صورت می‌گیرد. تولید این محصول با کنترل و نظارت شدید کیفی و استاندارد بهداشتی بسیار بالا صورت می‌گیرد. بذر اولیه (سوش) در محیطی کاملاً استریل و بهداشتی با ملاس کارخانه‌های قند و شکر به‌عنوان ماده اولیه تغذیه می‌شود. ملاس خام در مخزن محلول‌سازی رقیق، تصفیه و پاستوریزه می‌گردد. پس از کشت، مخمر به خط تولید منتقل شده تا در واحد فرمانتور تکثیر گردد. محتویات این فرمانتور پس از پایان تخمیر به بخش سپراتور جهت جداسازی فرستاده می‌شود. در این بخش طی چند مرحله، مخمرها از مایع تخمیر جداسازی می‌گردند که محصول این مرحله کرم مخمر می‌باشد تا در



نوبت فیلتراسیون در دستگاه فیلتر پرس قرار گیرد. حاصل این مرحله کیک خمیرمایه می‌باشد. سپس کیک خمیرمایه توسط دستگاه گرانولاتور به صورت رشته‌های باریک درآورده شده و به داخل خشک‌کن‌ها ارسال می‌شوند. در این بخش رشته‌های مخمر رطوبت خود را از دست داده و خشک می‌شوند.

محصول نهایی بلافاصله پس از فرایند خشک‌سازی در بسته‌های معمولی و وکیوم بسته‌بندی شده و در انبار (سردخانه با دمای کمتر از  $8^{\circ}\text{C}$ ) نگهداری می‌شود. اکنون محصول آماده عرضه به بازار است.

### نقش خمیرمایه در تولید نان

این خمیرمایه موجودی (قارچ) ذره‌بینی است که در نتیجه رشد آن در خمیر، گاز کربنیک و برخی مواد آلی تولید می‌شود. این فعل و انفعالات باعث افزایش حجم، پوکی و تخلخل نان و همچنین ایجاد ارزش تغذیه‌ای و عطر و طعم خوش نان می‌گردد:

**الف.** در دسترس قرار گرفتن و آماده شدن مواد غذایی آرد با شکستن و هیدرولیز اسید فیتیک سبوس گندم: سبوس گندم حاوی مقدار قابل توجهی اسید فیتیک است. تنها در صورتی املاح گندم برای بدن قابل جذب خواهد بود که این اسید تجزیه شود. در فرآیند تولید نان، خمیرمایه با تولید آنزیم فیتاز باعث تجزیه اسید فیتیک و در نتیجه جذب مواد مغذی دانه گندم می‌گردد. در نان به‌ویژه نان‌هایی که دارای سبوس است یون فیتات با آهن و کلسیم ترکیب شده و عوارض کمبود این عناصر در بدن، با کم‌خونی و پوکی استخوان ظاهر می‌شود، همچنین یون فیتات موجود در خمیر با اسیدهای آمینه اسیدی و قلیایی ترکیب شده و بدن انسان به کمبود اسیدهای آمینه ضروری دچار می‌شود. خمیرمایه با تولید آنزیم فیتاز مانع از انجام چنین واکنش‌هایی که برای سلامتی مضر هستند می‌گردد.

**ب.** ایجاد عطر و بو و طعم خوب نان: خمیرمایه به دلیل وجود ترکیبات آروماتیک نقش اساسی در ایجاد طعم و عطر خوش نان دارد. عطر و طعم از مهم‌ترین پارامترهای اندازه‌گیری کیفیت نان و محصولات نانواپی هستند. عطر و طعم در اثر یک یا مجموعه‌ای از ترکیبات شیمیایی احساس می‌شوند. در واقع عمل تخمیر مخمر روی نان باعث می‌شود تا ترکیباتی نظیر اسیدهای آلی، آلدهیدها و کتون‌ها، استر اسیدهای آلی، ترکیبات آلی گوگرد دار، پیرازین‌ها، مشتقات فوران، لاکتون‌ها و مشتقات پیرول به‌عنوان محصولات جانبی در خمیر تولید شوند که برآیند تاثیر آن‌ها به‌عنوان عطر و طعم نان شناخته شده است.

**ج.** ورآمدن خمیر و افزایش حجم نان و همچنین استحکام بافت نان: ورآمدن خمیر در هنگام استراحت خمیر و افزایش حجم نان و همچنین استحکام بافت نان، ناشی از فعل و انفعالات صورت گرفته توسط خمیرمایه در زمان استراحت خمیر می‌باشد.

**د.** بالا رفتن زمان ماندگاری نان و کاهش ضایعات: استفاده از خمیرمایه موجب یکنواختی نان تولید شده و کاهش ضایعات نان می‌شود. استفاده از خمیرمایه در نان باعث می‌شود تا عمل ورآمدن در نان صورت گیرد. عمل ورآمدن با ایجاد گاز کربنیک توسط مخمر باعث می‌شود که نان حاصل دارای بافت اسفنجی یکنواخت باشد و به‌علت حجم گرفتن خوب و توزیع حباب‌های هوا در آن به راحتی عمل پخت صورت می‌گیرد و مانع پخت مقطعی و خمیر بودن یا سوختگی سطح نان می‌گردد.

**ه.** خود سلول خمیرمایه سرشار از مواد مغذی و مفید برای بدن مانند انواع ویتامین‌های گروه ب و مواد معدنی است: مخمر علاوه بر در دسترس قرار دادن مواد مغذی موجود در گندم، خود منبع غنی از ویتامین‌های گروه ب و برخی دیگر از ویتامین‌ها می‌باشد. مانند بیوتین، اسید فولیک، اینوزیتول، تیامین، ریبوفلاوین، پنتوتیک اسید و ... همچنین منبع عناصر مغذی دیگر مانند منیزیم، کلسیم، پتاسیم، آهن، روی، کبالت، فسفات و ... است.

### زیان‌های مواد جایگزین خمیرمایه

مطابق تعاریف استاندارد و علمی، نان دارای چهار عنصر اصلی می‌باشد که یکی از آن‌ها خمیرمایه است. اما متأسفانه ملاحظه می‌شود در بخش قابل توجهی از نان‌های کشور در فرایند تولید نان به جای خمیرمایه از مواد زیان‌باری چون جوش شیرین استفاده می‌شود که نوعی تقلب در پخت نان است و نه تنها باعث عدم دسترسی به مواد مغذی می‌شود بلکه این ماده زیان‌بار می‌تواند در صورت تداوم مصرف منجر به برخی بیماری‌های متابولیک مانند امراض گوارشی، پوکی استخوان، فشار خون، کمبود آهن و ... گردد.

بدون شک یکی از دلایل اصلی میزان بالای عوارضی چون فشار خون و بیماری‌های گوارشی در کشورمان می‌تواند مصرف مداوم نان‌های فراوری شده با جوش شیرین باشد. همچنین استفاده از جوش شیرین باعث زردی و خشکی نان و همچنین بیابانی سریع آن شده که یکی از عوامل اصلی ضایعات بالای نان کشور و هدررفت سرمایه‌های عمومی کشور است.

همچنین در چند سال اخیر متأسفانه استفاده از جوهر قند (بلانکیست) در تولید نان هم رونق گرفته است. این ماده برای رنگ‌بری در صنایع سنگین استفاده می‌شود و قابلیت خوراکی نداشته زیرا به شدت مضر است و شواهدی بر سرطان‌زایی آن وجود دارد. از این ماده برای سفید کردن نان و خوش ظاهر کردن آن استفاده می‌کنند.

ماده دیگری نیز که برخی مواقع به‌عنوان جانشین خمیرمایه معرفی می‌گردد خمیر ترش است. خمیر ترش در واقع همان خمیرمایه است که به صورت سنتی و دستی و به دور از پروسه





استاندارد و نظارت کیفی به عمل آمده و احتمال جذب آلودگی‌های محیطی را دارد. ضمن این‌که از نظر تعداد سلول‌های ساکارومایسس نسبت به خمیرمایه، در یک واحد برابر میلیاردها سلول کمتر دارد که منجر به طولانی شدن تخمیر توسط این ماده خواهد شد که در جامعه صنعتی امروز قابل پذیرش نیست. اخیراً نوع صنعتی خمیر ترش به‌عنوان یک مکمل در کنار خمیرمایه به‌عنوان عطر و طعم‌دهنده مورد استفاده قرار می‌گیرد.

### آمار تولید و مصرف در ایران

میزان مورد نیاز خمیرمایه کشور برای این‌که کل نان تولیدی به‌صورت اصولی و استاندارد تولید شود تقریباً برابر ۴۰,۰۰۰ تن می‌باشد. این تخمین با فرض مصرف سالانه ۸,۰۰۰,۰۰۰ تن آرد برای نانوائی و در نظر گرفتن بافت ۹۰ درصدی نانوائی‌های سنتی و ۱۰ درصدی نان‌های حجیم و ضریب حداقل پنج در هزار مصرف خمیرمایه برای نان‌های سنتی و ده در هزار برای نان‌های صنعتی و حجیم صورت گرفته است. اما با توجه به عرضه داخلی ۲۰ هزار تنی خمیرمایه در سال گذشته (۱۳۹۵) به‌راحتی می‌توان نتیجه گرفت که در نیمی از نان کشور خمیرمایه استفاده نمی‌شود. ماده جایگزین دیگری برای عمل‌آوری صحیح نان به غیر از مقدار اندکی خمیر ترش که در روستاها استفاده می‌شود وجود ندارد و بنابراین باید نگران آن پنجاه درصد دیگر نان کشور که از خمیرمایه در آن استفاده نمی‌شود، بود. تنها ماده‌ای که به‌صورت تقابلی از آن برای فراوری سریع نان استفاده می‌شود جوش شیرین است که به مشکلات مصرف آن پیش‌تر اشاره گردید.

### انواع خمیرمایه و قیمت

خمیرمایه انواع مختلفی دارد که معروف‌ترین آن‌ها که در ایران تولید می‌شوند خمیرمایه تازه (تر) و خمیرمایه خشک هستند. انواع دیگری مانند خمیرمایه مایع، خمیرمایه‌های شوگر (برای مصرف قنادی‌ها)، خمیرمایه استارتر و ... نیز تولید می‌شود. مخمر تر از صاف کردن محلول کرم مانند مخمر به‌دست می‌آید. رطوبت مخمر تر بین ۷۵-۷۰ درصد است و این نوع مخمر می‌بایست در طول مدت نگهداری و حمل و نقل در درجه حرارت‌های بین ۱ تا ۵ درجه سانتی‌گراد نگهداشته شود. مخمر فشرده می‌تواند در چنین شرایطی تا سه هفته بدون هیچ‌گونه اتلاف مهمی در قدرت تخمیر نگهداری گردد. این مخمر عطر و طعم بهتری به نان می‌دهد ولی به‌دلایل شرایط سخت نگهداری مانند لزوم وجود یخچال و همچنین زمان نگهداری کوتاه، مشتری زیادی در ایران ندارد. خمیرمایه خشک نیز به‌صورت خشک فعال و خشک فوری وجود دارد. خشک فعال یا گرانول تا چند سال پیش در ایران تولید می‌شد که تولید آن متوقف شده و اکثر ظرفیت تولید کشور به خشک فوری اختصاص یافته است. دلیل آن نیز سرعت فوق‌العاده خمیرمایه خشک فوری است که در عرض نیم ساعت عمل تخمیر را در خمیر صورت داده و خمیر را آماده پخت می‌کند. رطوبت مخمر خشک بین ۳ تا ۸ درصد است. در زیر نگاهی به میزان مصرف خمیرمایه خشک در نان‌ها و قیمت تمام شده در هر قرص نان می‌اندازیم.

قیمت تمام شده خمیرمایه در هر قرص نان (با احتساب قیمت ۸,۹۶۴ تومان برای هر کیلوگرم خمیرمایه خشک)			
نوع نان	وزن چانه (گرم)	میزان خمیرمایه خشک مصرفی در یک قرص نان (گرم)	قیمت تمام شده خمیرمایه در یک قرص نان (تومان)
سنگک	۶۵۰	۱/۸	۱۶
بربری	۶۰۰	۱/۷۵	۱۶
تافتون	۲۸۷	-/۹۲۵	۸
لواش	۱۷۲	-/۵۵	۵

بسیاری از کسانی که از جوش شیرین استفاده می‌کنند دلیل اصلی آن را قیمت بالای خمیرمایه ذکر می‌کنند که با محاسبه‌ای ساده می‌توان این ادعا را رد کرد. با توجه به این‌که میزان مورد نیاز مصرف خمیرمایه در هر کیلوگرم آرد در بخت نان‌های سنتی ۵ گرم می‌باشد، هزینه تمام شده استفاده از خمیرمایه در یک قرص نان سنگک و بربری ۱۰,۰۰۰ تا ۱۵,۰۰۰ ریالی کمتر از ۱۶۰ ریالی، در تافتون ۴,۰۰۰ الی ۶,۰۰۰ ریالی؛ ۸۰ ریالی و در لواش ۲,۰۰۰ الی ۳,۰۰۰ ریالی حدود ۵۰ ریالی است. با دقت در این ارقام به سادگی می‌توان ادعای فوق را رد کرد و ریشه استفاده از جوش شیرین را در جای دیگری جستجو کرد.

### معرفی صنعت خمیرمایه ایران

حدود یکصد و اندی کارخانه خمیرمایه در دنیا وجود دارد که تعداد ۸ کارخانه در کشور ایران واقع است. اولین کارخانه کشور در سال ۱۳۴۶ در منطقه شهریار تاسیس شد و بقیه کارخانه‌ها نیز از اوایل دهه ۱۳۷۰ به جمع تولیدکنندگان خمیرمایه کشور پیوستند. در واقع ایران به‌عنوان یک هاب منطقه‌ای تامین‌کننده خمیرمایه کشورهای همسایه که ارزش این ماده پر فایده را بیشتر از خودمان می‌دانند شناخته می‌شود. هم‌اکنون هشت کارخانه در کشور با ظرفیت تولید حدود ۴۵,۰۰۰ تن موجود است که از این تعداد ۵ کارخانه با ظرفیت ۳۵,۰۰۰ تن در حال فعالیت می‌باشند و با توجه به طرح‌های توسعه‌ای، پیش‌بینی می‌شود این ظرفیت طی سال‌های آینده به بیش از ۵۰,۰۰۰ تن برسد. کارخانه‌های فعلی با صد در صد ظرفیت خود در حال تولید هستند ولی متأسفانه باید گفت محصولات پر ارزششان در بازار داخل کمتر قدر شناخته می‌شود و بازارهای خارجی اقبال بیشتری به این محصول دارند. مسوولین این صنعت در سال ۱۳۸۲ تصمیم به تاسیس اتحادیه جهت سازماندهی به فعالیت‌های خود گرفتند که منجر به تاسیس سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران گردید. در ادامه به معرفی تولیدکنندگان خمیرمایه کشور و همچنین سندیکای خمیرمایه ایران می‌پردازیم:

# خمیرمایه



## شرکت ایران مایه



شرکت ایران مایه در سال ۱۳۴۶ به عنوان اولین تولیدکننده خمیرمایه در خاورمیانه و در شهرستان شهریار تاسیس گردیده است. با افزایش میزان تقاضا در بازارهای داخلی و خارجی، این شرکت در سال‌های ۱۳۵۲ و ۱۳۵۳ اقدام به ایجاد یک واحد جداگانه در شهرستان تبریز نمود تا جوابگوی این بازارها باشد.

در سال ۱۳۸۵ دو تن از سهامداران قدیم شرکت کل سهام خود را به شرکت ترکیه‌ای اوزمایه واگذار نمودند. شرکت اوزمایه یکی از بزرگ‌ترین شرکت‌های تولیدکننده خمیرمایه در ترکیه می‌باشد و کلیه محصولات ایران مایه مطابق با دستورالعمل‌ها و روش‌های آن شرکت در ایران تولید می‌گردد.

هم‌اکنون سرمایه‌گذاری‌های بسیاری برای ارتقای ماشین‌آلات از جمله اضافه نمودن دستگاه خشک‌کن، دستگاه بسته‌بندی تمام اتوماتیک جهت بسته‌های ۱۰۰ گرمی، ۵۰۰ گرمی و غیره صورت پذیرفته است. شرکت ایران مایه تولیدکننده هر سه نوع خمیرمایه خشک فوری، خشک فعال و تازه با نشان تجاری «گل مایه» در بسته‌بندی‌های ۱۰ کیلوگرمی، ۵۰۰ گرمی، ۱۰۰ گرمی و ۸۰ گرمی می‌باشد.



## شرکت ایران ملاس



شرکت ایران ملاس تولید خمیرمایه نانویی را در سال ۱۳۷۳ با به‌کارگیری یکی از پیشرفته‌ترین فناوری‌های روز اروپای غربی و سیستم‌های تمام اتوماتیک کنترل تولید آغاز نمود. واحد تولید شرکت بر اساس ظرفیت تولید ۲,۵۰۰ 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 می‌دهد.

تاسیسات و سیستم‌های پیشرفته خط تولید و کنترل با مدیریت پرسنل مجرب و کارآزموده در بخش‌های مدیریتی و تولید و همچنین پیگیری‌های مستمر نتایج واحد در زمینه‌های مختلف منجر به تولید محصولی گردیده که در حال حاضر بیش از ۵۰ درصد آن به سایر کشورها صادر می‌گردد.

محصول خمیرمایه خشک فوری این شرکت با نشان تجاری «فریمان» عرضه می‌شود. انواع بسته‌بندی‌های محصولات این شرکت جهت بازارهای داخلی و صادراتی شامل: کیسه ۲۰ کیلوگرمی، بسته ۱۰۰ گرمی، بسته ۵۰۰ گرمی و کیوم برای بازار داخلی و بسته ۱۰۰ گرمی، بسته ۱۲۵ گرمی و کیوم و بسته ۵۰۰ گرمی و کیوم برای بازارهای صادراتی می‌باشد.







# Yeast

## شرکت خمیرمایه خوزستان



شرکت خمیر مایه خوزستان (سهامی خاص) در بهمن ماه سال ۱۳۸۰ با ظرفیت اسمی تولید سالانه ۲,۵۰۰ تن خمیرمایه خشک فعال فوری 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 ۶,۰۰۰ 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. انواع بسته بندی این شرکت شامل بسته‌بندی ۸۰ و ۱۰۰ گرمی پر شده با گاز نیتروژن با یک سال ماندگاری، بسته‌بندی ۱۰۰، ۱۲۵، ۴۵۰ و ۵۰۰ گرمی و ۵ کیلوگرمی و کیوم با دو سال ماندگاری و بسته‌بندی ۱۰ کیلوگرمی کیسه‌ای با شش ماه ماندگاری می‌باشد.



## شرکت خمیرمایه والکل رازی



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 می‌باشد 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 ظرفیت تولید سالانه ۱۰,۰۰۰ تن خمیرمایه خشک فوری احداث شده که بیشترین ظرفیت نصب شده خمیرمایه در ایران محسوب می‌شود و پس از طی مراحل آزمایشی از زمستان ۱۳۹۰ مورد بهره‌برداری رسمی قرار گرفته است. فرایند تولید خمیرمایه که در حیطه دانش بیوتکنولوژی می‌باشد بسیار ظریف و حساس بوده، به همین سبب سعی شده از نیروهای کارآمد با تخصص مرتبط جهت هدایت و راهبری سیستم استفاده شود. محصول تولیدی این کارخانه، خمیرمایه خشک فوری با نشان تجاری «ناب مایه» است که در کیسه‌های ۱۰ کیلوگرمی، ساشه‌های ۱۰۰ گرمی و بسته‌بندی‌های تحت خلاء ۲۵۰، ۵۰۰ و ۱۰۰۰ گرمی با فویل‌های لامینیت چند لایه به بازار داخلی و خارجی عرضه می‌گردد.



# خمیرمایه



## شرکت خمیرمایه رضوی



Razavi Yeast Co

شرکت خمیرمایه رضوی یکی از واحدهای تولیدی زیر مجموعه آستان قدس رضوی است که با درک نقش پراهمیت خمیرمایه در بهبود کیفیت نان و در نتیجه ارتقای سطح سلامت افراد جامعه، تاسیس شد.

کارخانه این شرکت در تاریخ ۱۳۸۰/۴/۱۲ با تولید خمیرمایه تر (تازه) رسماً به بهره‌برداری رسید.

در مرداد ماه سال ۱۳۸۳ خط تولید محصول خمیرمایه خشک فوری این شرکت با استفاده از تکنولوژی روز اروپا و بهره‌گیری از دانش و توانایی متخصصین داخلی مورد بهره‌برداری قرار گرفت.

شرکت خمیرمایه رضوی در حال حاضر بیش از ۶۰۰۰ تن انواع خمیرمایه در سال تولید می‌کند که حدود نیمی از محصولات این شرکت به کشورهای حوزه خاورمیانه، آفریقا و آسیای میانه صادر می‌شود.

محصولات تولیدی این کارخانه با نشان تجاری «رضوی» به صورت خمیرمایه تر در بسته‌بندی یک کیلوگرمی (کارتن ۱۲ تایی) و خمیرمایه خشک فعال فوری در بسته‌بندی‌های ۱۵ گرمی و ۱۰۰ گرمی برای مصارف خانگی، ۱۲۵ و ۵۰۰ گرمی و کیبوم، ۱۰ و ۲۰ کیلوگرمی کیسه‌ای به بازارهای داخلی و خارجی عرضه می‌گردد.



## سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران



سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران در تاریخ ۱۳۸۲/۵/۱۸ در اتاق بازرگانی و صنایع و معادن ایران ثبت و از تاریخ مذکور آغاز به کار نموده است. موضوع فعالیت این سندیکا ایجاد حسن روابط و همکاری بین کارخانه‌های تولیدکننده خمیرمایه در جهت تامین منافع مشترک کارخانه‌های عضو با رعایت منافع و مصالح عمومی و به منظور تامین خمیرمایه و بالا بردن کیفیت آن، بهبود وضع کارخانه‌ها از طریق تحصیل و ارائه اطلاعات مفید درباره صنعت خمیرمایه، تهیه و ارائه گزارشات مربوط به صنعت، راهنمایی اشخاص علاقمند به تاسیس کارخانه‌های جدید و یا گسترش کارخانه‌های موجود، پیگیری ارتقا کیفیت محصولات تولیدی و تلاش در فرهنگ‌سازی مصرف خمیرمایه و بهبود کیفیت نان می‌باشد.

برگزاری دوره‌های آموزشی، سمینارها، حضور در نمایشگاه‌های مرتبط با آرد و نان جهت معرفی صنعت، عضویت در کانون صنایع غذایی کشور، کانون آرد و نان، هیات نمایندگان و کمیسیون‌های صنایع غذایی و کشاورزی اتاق بازرگانی ایران گوشه‌ای از دیگر مشخصات این سندیکا می‌باشد. نشریه خمیرمایه ایران ارگان رسانه‌ای این سندیکا و صنعت خمیرمایه کشور است.







## زیان‌های استفاده از جوش شیرین در نان

- کاهش ارزش تغذیه‌ای نان
- ایجاد اختلالات گوارشی و بوکی 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 بخرید 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 دولتی ایران  
مرکز پژوهش‌های نظارت و روابط عمومی





# یازدهمین نمایشگاه بین المللی صنعت آرد و نان

## The 11<sup>th</sup> International Flour & Bakery Industry Exhibition

مکان: محل دائمی نمایشگاه‌های بین المللی تهران  
23-26 November.2017  
۲-۵ آذرماه ۱۳۹۶  
Tehran Int'l Permanent Fairground

### برای نان ایران ...

The **Biggest**  
Bakery Show  
in the  
**Middle East**



Knowledge, Industry and Marketing Coordinating  
Center of Wheat, Flour and Breads  
کانون هماهنگی دانش، صنعت و بازرگانی گندم، آرد و نان



برگزار کننده :  
گروه تجارت و اطلاعات (ITG)  
Organizer:  
Info & Trade Group (ITG)

www.ibex.ir | +98(21) 880 70 833

Member of

