

خمیرمایه ایران

نشریه خبری - تخصصی

سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران





خمیرمایه ایرانی

آن چه در این شماره می خوانیم:

- ۳ سرمقاله
- ۴ اخبار سندیکا
- ۷ گزارش (تولید ملاس چغندری و نیشکری در سال زراعی ۹۷-۱۳۹۶)
- ۸ گزارش (نشست خبری مدیران صنعت خمیرمایه کشور)
- ۱۰ در استانها
- ۱۳ با رسانهها
- ۲۰ مقاله (مخمر نانوايي؛ نقشها و مزیت‌های آن)

زیر نظر:

دبیر سندیکا؛ مهندس مجید پارسی

مشاور علمی:

مهندس محمود گیاهی

تحریریه:

مهندس کاوه احرار

گرافیکست و صفحه آرا:

مهندس امین عارفینا

امور پشتیبانی:

میرحامد فتاحی

تیراژ:

جلد ۲۰۰۰

چاپ:

اسری

با تشکر از:

سید رضا محمودزاده

سمیه صیدی

و کلیه عزیزانی که ما را

در تهیه این شماره یاری نمودند.

به آگاهی خوانندگان گرامی می‌رسانیم نظر به اینکه مطالب، آمار و ارقام و نقطه نظرهای گوناگون که در مقاله‌ها و گزارش‌های نشریه خمیرمایه ایران ارایه می‌شود، آرا و دیدگاه‌های 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

نشانی: تهران - خیابان سعادت آباد

پایین تر از نیاپس - خیابان سی و یکم

پلاک ۱۶ - طبقه اول - واحد ۲

تلفن: ۸۸۶۸۳۹۰۹ تلفکس: ۸۸۶۸۳۷۴۵

<http://www.iranyeast.com>

E-mail: iran_yps@yahoo.com

پیدا و پنهان ارزانی نان

در اوایل دهه جاری که دولت وقت، اقدام به آزدسازی و اصلاح قیمت نان کرد، به گواه همه دست‌اندرکاران، کیفیت نان به‌طرز چشمگیری افزایش یافت و دورریز سی درصدی نان در آن مقطع که سالانه هزاران میلیارد تومان به اقتصاد کشور ضرر وارد می‌کرد به‌میزان قابل‌توجهی کاهش یافت. اکنون و پس از گذشت چهار سال از آخرین تعیین قیمت نان شاهد بازگشت کیفیت به قبل از آن دوره هستیم و مجدداً بی‌کیفیتی و افزایش دورریز به عینه مشاهده می‌شود و صدای همه را درآورده است.

مهم‌ترین دلیل وقوع این امر این بوده است که نانوا در این مدت، هر سال با انواع افزایش هزینه‌های جاری مانند اجاره، دستمزد کارگر، هزینه انرژی، مواد اولیه و ... مواجه بوده ولی اجازه افزایش قیمت محصول را نداشته است. در این شرایط نانوا برای گذران امور و برآمدن از پس هزینه‌ها، ناچار به حذف مواد مهمی چون خمیرمایه و بهبوددهنده و جایگزینی آن با مواد مضر و ارزانی چون جوش شیرین و بلانکیت، کم‌فروشی از طریق کاهش وزن چانه نان، به‌کارگیری نیروی کار ارزان و ناوارد و برخی روش‌های دیگر شده که انصاف نیست همه تقصیرها را برگردن این قشر زحمتکش بیندازیم چرا که ناخواسته مجبور به این کار می‌شود.

اما نکته مهم این است که آن‌چه نانوا برای جبران هزینه ناگزیر به انجامش شده هزینه بسیار زیادی بر دوش دولت و ملت تحمیل خواهد کرد. بازگشت ضایعات چند میلیاردی یکی از ضررهایی است که عدم اصلاح قیمت نان به اقتصاد کشور وارد خواهد کرد. در کنار آن با سونامی بیماری‌های گوارشی ناشی از تغذیه نامناسب روبه‌رو خواهیم شد زیرا نانی که با مواد زیان‌باری چون جوش شیرین و بلانکیت تهیه شده باشد و روزانه سه بار بر سر سفره مردم بیاید قطعاً عوارض جبران‌ناپذیری را به بخش بهداشت و درمان کشور تحمیل خواهد کرد.

به یقین هزینه‌های پنهان ناشی از عدم تعیین نرخ جدید نان بیشتر از پیشگیری از آن خواهد بود. همین حالا هم نان‌کشور وضعیت مناسبی ندارد و کمتر از نیمی از تولید سالانه صنعت نان به‌صورت اصولی و استاندارد و با گذراندن پروسه تخمیر تهیه می‌شود. به گواه آمار در طی چند سال اخیر با روند نزولی مصرف خمیرمایه در نان روبه‌رو بوده‌ایم که بدون شک با کاهش استفاده از این عنصر اصلی در نان نه تنها ارزش تغذیه‌ای آن از بین خواهد رفت بلکه با عوارضی که در بالا به آن اشاره شد مواجه خواهیم شد.

با تمام این اوصاف به نظر می‌آید وقت آن رسیده دولت به فکر راهکار جدی و چاره‌اندیشی در خصوص غذای اصلی مملکت باشد. با توجه به این‌که به نظر می‌رسد با توجه به شرایط اقتصادی فعلی و مشکلات مردم، افزایش قیمت نان فعلاً در دستور کار دولت نباشد، مقتضی است حداقل با حمایت از نانوایان در قالب تدارک بسته‌های حمایتی و تمهیدات مختلف از جمله اعمال برخی معافیت‌ها و هر اقدامی که منجر به بهبود وضعیت نانوایان گردد، جلوی بازگشت وضعیت نان به دهه‌های گذشته که کالایی بی‌کیفیت و بی‌ارزش بود را بگیرد؛ گامی درست و اساسی در راستای بهبود کیفیت زندگی مردم و اقتصاد جامعه بردارد و با تخصیص هزینه‌ای کمتر، از بروز هزینه‌های بزرگ‌تر و جبران‌ناپذیر جلوگیری نماید.

با حضور استاندار و جمعی از مسوولان استان

پروژه تصفیه خانه پساب صنعتی شرکت خمیرمایه خوزستان به بهره‌برداری رسید

پروژه تصفیه پساب صنعتی شرکت خمیرمایه خوزستان روز جمعه ۱۲ مرداد با حضور استاندار و جمعی از مسوولان استانی در شهرستان دزفول افتتاح شد.

در مراسم افتتاح این پروژه زیست‌محیطی غلامرضا شریعتی استاندار خوزستان ضمن ابراز خرسندی از افتتاح این پروژه گفت: این صنعت با انجام این پروژه گام مهمی در راستای حرکت به سمت صنعت سبز برداشته و باید تلاش شود تا سایر مشکلات دیگر این مجموعه در حوزه محیط زیست هر چه زودتر برطرف گردد.

وی از صنایع مهم استان خواست تا در راستای حفاظت و صیانت از محیط زیست و رفع مشکلات زیست‌محیطی خود تلاش نمایند. در این مراسم احمدرضا لاهیجان زاده مدیرکل حفاظت محیط زیست خوزستان نیز ضمن قدردانی از همه کسانی که در اجرای پروژه تلاش نمودند، گفت: فاضلاب شرکت خمیرمایه از پساب‌های آلوده صنعتی است که خوشبختانه با استفاده از توان داخلی، امروز شاهد بهره‌برداری از این سیستم هستیم.

وی ادامه داد: می‌توان از آب تصفیه شده این پساب مجدداً در فرآیند تولید استفاده نمود. لاهیجان زاده افزود: با افتتاح این طرح روزانه ۳۰۰ متر مکعب آب تصفیه می‌شود که علاوه بر صرفه‌جویی اقتصادی می‌تواند در استفاده مجدد آب در بخش‌های دیگر استفاده نمود و با توجه به شرایط خشکسالی شدیدی که بر منطقه حاکم است ما باید در جهت صرفه‌جویی و استفاده از تکنولوژی‌های نو در مصرف آب حرکت کنیم و خوشحالیم امروزه شاهد اجرای این پروژه‌ها در استان هستیم که بسیاری از آنها انجام و بسیاری در دست اقدام است. در این مراسم پاپی زاده نماینده مردم شهرستان دزفول در مجلس شورای اسلامی نیز از تلاش مجموعه محیط زیست استان به خاطر به ثمر رسیدن این پروژه قدردانی کرد.



شرکت خمیرمایه و الکل رازی موفق به دریافت گواهینامه GMP برای محصولات خود با نام‌های تجاری ناب‌مایه و دانبال گردید. GMP مخفف شرایط خوب تولید (Good Manufacturing Practice) به‌عنوان فونداسیون اصلی سیستم‌های ایمنی و سلامت می‌باشد که شامل مجموعه الزامات و دستورالعمل‌هایی است که روش‌ها، تجهیزات مورد نیاز، امکانات و کنترل‌های الزامی برای تولید محصولات با کیفیت را در بر می‌گیرد. داشتن گواهینامه شرایط خوب تولید (GMP Certificate) موجب اطمینان خاطر مصرف‌کننده را در خصوص کیفیت محصول مورد مصرف فراهم می‌آورد.

دریافت گواهینامه
GMP توسط شرکت
خمیرمایه و الکل رازی



کسب رتبه برتر شرکت خمیرمایه رضوی در اولین همایش ملی مدیریت بهره‌وری و اقتصاد مقاومتی

همایش ملی مدیریت بهره‌وری و اقتصاد مقاومتی با حضور استاندار خراسان رضوی و بیش از ۳۸۰ نفر از مدیران استانی، صنعتگران و پژوهشگران در برج سپهر مشهد برگزار گردید. این مراسم با حضور مسوولین ارشد استان و نمایندگان مجلس شورای اسلامی برگزار گردید و در پایان از شرکت خمیرمایه رضوی همراه ۱۵ شرکت برتر در حوزه مدیریت اقتصاد مقاومتی و کارآفرینی تجلیل به‌عمل آمد. در این مراسم لوح تقدیر و تندیس توسط استاندار خراسان رضوی به مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی اهدا گردید.

کسب این موفقیت ارزشمند در سایه تلاش مدیران و پرسنل محترم و خدوم شرکت حاصل شده است.



برای دومین سال پیاپی:

شرکت خمیرمایه رضوی واحد صنعتی برتر استان شد

شرکت خمیرمایه رضوی برای دومین سال پیاپی به عنوان واحد صنعتی برتر استان خراسان رضوی برگزیده شد.

به گزارش آستان نیوز، در همایش روز ملی صنعت و معدن، وزیر تعاون، کار و رفاه اجتماعی، استاندار خراسان رضوی، شهردار مشهد، نمایندگان مجلس شورای اسلامی، اعضای شورای شهر، جمعی از مدیران کل سازمان‌ها و نهادهای دولتی و همچنین جمعی از فعالان اقتصادی استان حضور داشتند. در این مراسم شرکت خمیرمایه رضوی موفق به دریافت لوح تقدیر از سوی استاندار خراسان رضوی شد. احسان اژدری؛ مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی با اشاره به دلایل انتخاب این شرکت به عنوان واحد نمونه سال گفت: تولید با حداکثر ظرفیت در تمامی روزهای سال، صادرات بیش از ۵۰ درصد محصولات به خارج از کشور و همچنین رشد شاخص‌های بهره‌وری و بهبود مصرف انرژی و شاخص SEC از جمله دلایل این انتخاب به‌شمار می‌رود.

وی با بیان این‌که شرکت خمیرمایه رضوی در راستای عمل به شعار اقتصاد مقاومتی، واردات مواد اولیه از کشورهای خارجی را در سال ۱۳۹۷ به حداقل رسانیده است، گفت: به این منظور از توان داخل برای تامین مواد اولیه‌ای مثل لاف و ... استفاده شده است.

اژدری ادامه داد: همچنین در مورد خرید دستگاه‌های بسته‌بندی و قرارداد با پیمان‌کاران فنی، حداکثر استفاده از توان داخل را مد نظر قرار داده‌ایم. مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی اضافه کرد: این شرکت اقدامات لازم برای فرهنگ‌سازی استفاده از کالای ایرانی را مورد توجه قرار داده و اقدامات مربوط به فرهنگ‌سازی برای گسترش مصرف خمیرمایه نان را برای بالا بردن سطح سلامت جامعه پیگیری می‌کند.



Razavi Yeast CO



دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران:

توانایی تامین ۴۰ هزار تن خمیرمایه نانوائی با کیفیت داریم؛ خمیرمایه را به ۲۰ کشور صادر می‌کنیم

دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران گفت: تمام خمیرمایه تولیدی توسط کارخانه‌های داخلی استاندارد است که به بیست کشور دنیا هم صادر می‌شود و تامین خمیرمایه از بازار سیاه معنادار ندارد.

مجید پارسایی در گفت‌وگو با خبرگزاری فارس، در پاسخ به برخی شائبه‌ها مبنی بر عدم تامین خمیرمایه مرغوب برای نانوائیان و خرید آن از بازار سیاه، با رد این موضوع گفت: در حال حاضر ظرفیت نصب شده صنعت خمیرمایه ایران بیش از ۴۵ هزار تن در سال است و در سال ۲۰۱۶، ۳۲ هزار تن خمیرمایه توسط کارخانه‌های داخلی تولید شد که تنها ۱۹ هزار تن آن مصرف شد و مازاد آن به بیش از ۲۰ کشور دنیا صادر شد. وی به این نکته اشاره کرد که طبق برآوردهای ما سالانه ۴۰ هزار تن خمیرمایه در کشور نیاز است که صنعت خمیرمایه توان تامین آن را دارد و تمام تولیدات کارخانه‌های خمیرمایه توسط نمایندگی‌های شرکت‌های معتبر در سراسر کشور با نرخ مصوب سندیکا به قیمت هر کیلوگرم ۸ هزار و ۹۶۰ ریال توزیع می‌شود.

وی در پاسخ به ادعای رییس اتحادیه نانوائیان که گفته بود یک برند خاص خمیرمایه با کیفیت مرغوب در بازار وجود نداشته و باید از بازار سیاه تامین شود با رد این موضوع گفت: تمام محصولات تولیدی کارخانه‌های خمیرمایه کشور دارای استاندارد بوده و پارامترهای کیفی آن مورد تایید سازمان استاندارد قرار گرفته است، مضاف بر آن که تمام خمیرمایه تولیدی توسط کارخانه‌های مختلف کشور مورد استقبال بازارهای صادراتی کشورهای متعدد قرار گرفته است، اما از آنجایی که ظرفیت تولید هر کارخانه خمیرمایه محدودیت خاص خود را دارد و دارای سقف مشخصی است، از این رو تامین نیاز کشور تنها از طریق یک کارخانه ممکن نیست.

این‌که برخی نانوائی‌ها متقاضی یک برند خاص هستند، به سوابق ذهنی از گذشته دور برمی‌گردد که در کنار این، محصول کارخانه‌های جدید خمیرمایه با فناوری به روز و کیفیت مطمئن که به تایید پژوهشگاه استاندارد رسیده است تولید می‌شود.

وی با ذکر مثالی در مورد برندهای قدیمی و نقش بستن آن در ذهن مخاطب در مورد کیفیت و خرید گفت: مثلاً در صنایع شوینده نخستین برند معرفی شده در بازار گذشته «تاید» و در حوزه دستمال کاغذی «کلینکس» جا افتاده است، در حالی که بعد از آن کالاهای متعدد با کیفیت بالا در بازار وارد شده و با برندهای جدید عرضه شده است که این موضوع در مورد خمیرمایه هم صدق می‌کند. وی تاکید کرد: سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه آمادگی آن را دارد که تمام نیازهای خمیرمایه نانوائی‌های کشور را با کیفیت تامین و تضمین نماید. به گزارش خبرنگار فارس، رییس اتحادیه نانوائیان، طی چند هفته گذشته در مصاحبه‌ای با خبرگزاری فارس اعلام کرده بود که خمیرمایه مرغوب مورد نیاز نانوائی‌ها با یک برند خاص در بازار وجود ندارد که نانوائیان مجبورند آن را از بازار سیاه با قیمت کیسه‌ای ۵۰ هزار تومان تهیه کنند.

اهدای لوح تقدیر به شرکت خمیرمایه و الکل رازی در دومین همایش ملی ساخت ایران



دومین کنفرانس ملی ساخت ایران با رویکرد حمایت از تولید، خدمات و رضایت‌مندی مشتری در راستای ترویج فرهنگ استفاده از کالا و خدمات ایرانی در تاریخ ۳۱ تیر ماه ۱۳۹۷ در محل مرکز همایش‌های بین‌المللی صدا و سیما برگزار گردید.

در این کنفرانس شرکت خمیرمایه و الکل رازی به پاس اقدامات و حمایت صمیمانه در عملی کردن فرهنگ استفاده از کالا و خدمات ایرانی و حفظ کرامت مصرف‌کننده، به دریافت لوح تقدیر حمایت از تولید و خدمات داخلی نائل آمد.



نشست مدیر کل صنایع غذایی، دارویی و بهداشتی وزارت صنعت، معدن و تجارت با مدیران صنعت غذا



اعضای هیات‌مدیره کانون صنایع غذایی ایران در نشست با مدیر کل صنایع غذایی، دارویی و بهداشتی وزارت صنعت، معدن و تجارت، به بیان مشکلات خود پرداختند. در این نشست که در اتاق بازرگانی تهران برگزار گردید، روسا و مدیران تشکل‌ها، مسایل مربوط به صنعت خود را مطرح کردند. محوریت عمده مشکلات شامل مواردی چون نا به سامانی قیمت‌ها و وضع بازار، نگرانی از کمبود مواد اولیه و نگرانی صادرکنندگان از وضعیت ارز حاصل از صادراتشان بود.



در این نشست آقای مهندس مجید پارسایی دبیر سندیکای خمیرمایه و عضو هیات‌مدیره کانون صنایع غذایی نیز مشکلات مربوط به صنعت خمیرمایه را مطرح نمود. در ادامه آقای دکتر صادقی نیارکی ضمن ارایه چند پیشنهاد و رهنمود، تاکید کرد که همچون گذشته در کنار صنایع غذایی خواهد بود و مشکلاتشان را پیگیری خواهد کرد. در پایان آقای مهندس زرگران؛ دبیر کل کانون از حمایت‌ها و راهنمایی‌های همیشگی ایشان تقدیر به عمل آورد.

خمیرمایه لرستان که روزگاری از فعال‌ترین کارخانه‌های شهرستان دورود بود، بیش از یک دهه در خاموشی به سر می‌برد و صدایی از فعالیت آن شنیده نمی‌شود. به گزارش ایسنا، این کارخانه در زمان حیات از بهترین کارخانه‌های کشور بود و در بحث اشتغال شرایط خوبی ایجاد کرده بود.

کارخانه خمیرمایه با بهره‌گیری از تکنولوژی و ماشین‌آلات کشور اتریش سال ۸۱ شروع به تولید کرد اما دیری نپایید که به ایستگاه تعطیلی رسید و در سال ۸۷ تعطیل شد.

تولیدات این کارخانه در زمان فعالیت از کیفیت خوبی برخوردار بود اما به همین سادگی با عرصه تولید وداع کرد. کارخانه خمیرمایه لرستان در حالی هنوز احیاء نشده که همواره جزو اولویت‌های مسوولان بوده و وعده‌های زیادی برای فعالیت مجدد آن شنیده و داده شده اما هنوز هم شرایط مثل سابق است و معلوم نیست در چه زمانی دوباره چرخ این کارخانه خواهد چرخید. مجید کیان‌پور، نماینده مردم دورود و ازنا در این باره به ایسنا گفت: متأسفانه شرایط کارخانه خمیرمایه دورود مثل قبل است و تعریفی ندارد. وی تصریح کرد: قیمت کارشناسی این کارخانه از قیمت واقعی‌اش بیشتر است و همین باعث شده که سرمایه‌گذار و متقاضی نداشته باشد. کیان‌پور اضافه کرد: اگر می‌خواهیم این کارخانه احیا شود باید مدیران بانک سپه (مالک کارخانه) قیمت کارشناسی را کمتر کنند تا سرمایه‌گذاران پای کار بیایند و کارخانه دوباره فعال شود.

خمیرمایه لرستان همچنان در کش و قوس قیمت کارشناسی



گزارش تولید ملاس چغندری و نیشگری در سال زراعی ۹۷-۱۳۹۶

در سال ۱۳۹۶ رکورد جدیدی در صنعت قند و شکر ثبت شد. بر اساس اطلاعات واصله از انجمن صنفی کارخانه‌های قند و شکر ایران، در این سال میزان تولید چغندر قند، نیشکر، شکر و ملاس به بالاترین میزان خود در بیش از یکصد و بیست سال فعالیت این صنعت رسید. در این گزارش نگاهی به تولید ملاس در این سال می‌اندازیم:

الف. بخش چغندری

سطح زیر کشت چغندر در فصل زراعی ۹۷-۱۳۹۶ حدوداً ۱۲۶,۵۰۰ تن بوده است. این میزان، افزایش ۱۲ درصدی سطح کشت را نسبت به سال گذشته نشان می‌دهد. میزان چغندر حاصله از این سطح کشت برابر ۶,۵۷۸,۰۰۰ تن بوده که با رشد ۹۵۱,۰۰۰ تنی همراه بوده است. میزان ملاس چغندری استحصال شده از این میزان چغندر نیز رقم جالب توجه ۳۴۵,۰۰۰ تن بوده که ۹۳,۰۰۰ تن نسبت به سال گذشته افزایش داشته است.



ب. بخش نیشگری

سطح زیر کشت نیشکر نسبت به سال زراعی گذشته کاهشی در حدود ۲,۲۰۰ هکتار داشت لیکن به واسطه راندمان برداشت بالا، میزان نیشکر تولیدی به ۷,۷۵۷,۰۰۰ تن رسید که افزایشی در حدود ۲۳۴,۰۰۰ تن را نشان می‌دهد. در این سال، میزان ملاس نیشگری استحصال شده حدود ۲۸۷,۰۰۰ تن بود که نسبت به سال قبل ۱۰,۰۰۰ تن افزایش داشته است.



ج. مجموع

در مجموع در سال زراعی ۹۷-۱۳۹۶ تولید ملاس به رقم بی سابقه ۶۳۲,۰۰۰ تن رسید که نسبت به سال زراعی قبل که میزان تولید ملاس ۵۳۰,۰۰۰ تن بود، افزایشی حدود ۱۰۲,۰۰۰ تن یا به عبارتی ۱۹ درصد را نشان می‌دهد.

محصول	سطح زیر کشت (هکتار)	راندمان (تن در هکتار)	میزان تولید (تن)	ملاص حاصله (تن)
چغندر	۱۲۶,۵۰۰	۵۲	۶,۵۷۸,۰۰۰	۳۴۵,۰۰۰
نیشکر	۸۷,۳۵۰	۸۸,۷	۷,۷۵۷,۰۰۰	۲۸۷,۰۰۰
جمع کل				۶۳۲,۰۰۰



دومین نشست خبری مدیران صنعت خمیرمایه کشور در سال ۱۳۹۷

دومین نشست خبری مدیران صنعت خمیرمایه کشور روز یکشنبه سوم تیرماه سال جاری در محل دبیرخانه سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران برگزار گردید. در این نشست آقایان محمود گیاهی معاون بازرگانی شرکت ایران ملاس و نایب رییس هیات مدیره سندیکای خمیرمایه، احسان اژدری؛ مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی و مجید پارسایی؛ دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه پاسخگوی سئوالات خبرنگاران واحد مرکزی خبر، خبرگزاری‌های مهر، فارس، ایرنا، تسنیم، مجلات اقتصاد سبز، نگاه هستی و نگاشته بودند.

دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران در ابتدای این نشست خبری پس از خوشامدگویی به حضار با بیان این‌که استفاده از خمیرمایه می‌تواند کمک کند تا نانوایان نان بهتری را از آرد مصرفی خود تولید کنند، مصرف خمیرمایه برای تولید نان سالم را حیاتی دانست و اضافه کرد استفاده از خمیرمایه در تولید نان هزینه‌چندانی ندارد اما متأسفانه کمتر از ۵۰ درصد نانواهایی‌های سنتی از خمیرمایه در تهیه خمیر نان خود استفاده می‌کنند. دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران عوامل متعددی همچون آرد، تجهیزات پخت، مهارت و تجربه نانوا و فرآوری خمیر را در کیفیت نان تولیدی موثر دانست و گفت: سرانه مصرف نان برای هر ایرانی سالانه نزدیک ۱۷۰ کیلوگرم محاسبه شده است. پارسایی افزود: بیشتر نانوایان برای سفید شدن خمیر از جوهر قند و همچنین برای سرعت‌دهی در ور آمدن خمیر از جوش شیرین استفاده می‌کنند که باعث می‌شود نه تنها مواد مغذی همچون منیزیم، کلسیم و آهن جذب بدن نشود بلکه انواع بیماری‌های گوارشی پدید آید. او علت استنشام بوی ترشیدگی از نان را مصرف جوش شیرین دانست و ادامه داد: مصرف جوهر قند در اکثر صنایع محدود و ممنوع است و خبازی‌ها باید از مصرف آن خودداری کنند.

مجید پارسایی اظهارداشت: در گذشته حدود ۳۰ درصد ضایعات در بخش نان کشور داشتیم که با اصلاح قیمت آن در اوایل دهه جاری، میزان این ضایعات طی سال‌های اخیر کاهش یافته است زیرا استفاده از خمیرمایه بیشتر شد که این امر باعث بهبود کیفیت نان تولیدی و کاهش ضایعات در این بخش گردید. وی اضافه کرد: سازمان غذا و دارو در زمینه لزوم استفاده از خمیرمایه در تولید نان حساسیت دارد اما شاید امکانات لازم برای نظارت کافی بر این مساله وجود ندارد.

پارسایی با اشاره به بحث کیفیت آرد در کشور، اظهار کرد: در همه دنیا از بهبود دهنده‌ها برای جبران کمبودهای آرد استفاده می‌شود. وی بحث صنعتی شدن تولید نان را مورد اشاره قرار داد و گفت: در دنیا روش تولید نان به صورت صنعتی است که رویه تولید مشخصی دارد و می‌تواند نیاز جمعیت‌های بالا را برآورده سازد.

پارسایی در واکنش به سخنان رییس اتحادیه نانوایان سنتی کشور درباره کمبود خمیرمایه گفت: خمیرمایه به اندازه کافی در کشور تولید می‌شود و در دسترس خبازی‌ها قرار دارد؛ به طوری که بخشی از این محصول که مورد مصرف داخلی قرار نمی‌گیرد صادر می‌شود. وی در پایان اظهار داشت: از ۱۰۰ کارخانه تولیدی خمیرمایه در جهان ۸ کارخانه در ایران مشغول تولید هستند. وی ادامه داد کل تولید خمیرمایه کشور در سال ۱۳۹۶، ۲۲ هزار تن بود که ۱۹ هزار تن آن در داخل کشور مصرف و ۱۳ هزار تن آن به بیش از ۲۰ کشور صادر گردید.

در ادامه این کنفرانس خبری؛ محمود گیاهی عضو هیات‌مدیره سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران اظهار داشت زمانی بحث مجتمع کردن نانواهایی‌های سنتی مطرح بود که در این صورت امکان تولید نان سنتی با کیفیت وجود داشت اما متأسفانه این طرح عملیاتی نشد. وی ادامه داد ممنوعیت استفاده از جوش شیرین در نان به ۱۵ سال پیش بر می‌گردد اما نظارت کافی بر این مساله وجود ندارد ضمن این‌که در صورت وجود نظارت نیز نانواهایی‌ها ساختار استفاده از خمیرمایه را ندارند. گیاهی تأکید کرد: تا زمانی که قیمت نان یارانه‌ای است و به این محصول به عنوان یک کالای اقتصادی نگاه نمی‌شود با مشکلات این چنینی مواجه خواهیم بود. اگر قیمت نان اقتصادی شود



مشکل استفاده از جوش شیرین در تولید نان نیز حل خواهد شد و این اقدام سبب می‌شود نانوا برای تولید نان با کیفیت انگیزه داشته باشد اما هم‌اکنون چنین چیزی نیست و نانوابان فقط به فکر تولید نان هستند نه کیفیت آن. گیاهی یادآوری کرد وزارت بهداشت در سال‌های گذشته طرح غنی‌سازی آرد با آهن، روی و انواع ویتامین‌ها را در دستور کار قرار داده بود اما مصرف موادی چون جوش شیرین و جوهرقند باعث می‌شود همه زحمات‌ها به هدر رود.

گیاهی با اشاره به این‌که تدوین طرح استاندارد سازی نان سال‌هاست که مطرح شده اما همچنان بلا تکلیف مانده است، گفت: اخیراً با موضوع افزودن سبوس در تولید نان مواجه شده‌ایم که این مساله نیز صحیح نیست. گیاهی در خصوص افزودن سبوس در نانواپی‌ها گفت وقتی خمیر آماده می‌شود و بعد سبوس را روی آن می‌ریزند، این نان نه تنها خاصیتی ندارد بلکه به شدت نیز مضر است. گیاهی با بیان این‌که سبوس در خمیر باید همراه آن تخمیر شود تا قابل استفاده باشد، افزود: بحث استاندارد سازی نان باید به صورت جدی پیگیری شود و وزارت بهداشت، سازمان غذا و دارو و سازمان استاندارد مسوول این امر هستند. وی در خصوص مضرات جوش شیرین در نان، اضافه کرد: عدم استفاده از خمیرمایه و مصرف جوش شیرین در تولید نان باعث می‌شود آهن موجود در آرد جذب بدن نشود و مصرف‌کنندگان با کاهش جذب املاح و ویتامین‌ها مواجه شوند. گیاهی مشکلات گوارشی، فشار خون، سردرد و غیره را از جمله دیگر عوارض مصرف جوش شیرین در تولید نان عنوان کرد. وی درباره این‌که چرا خمیرمایه کمتر در تولید نان‌های سنتی مورد استفاده قرار می‌گیرد، گفت: مشکلی که در این زمینه داریم آن است که استفاده از جوش شیرین باعث می‌شود خمیر طی ۱۵ دقیقه آماده مصرف شود اما استفاده از خمیرمایه حدود یک ساعت به زمان نیاز دارد. عضو هیات‌مدیره سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران با بیان این‌که حدود ۷۰ هزار نانواپی و نزدیک به ۲۸۰ هزار نفر شاغل در این صنعت داریم، تصریح کرد، متأسفانه ۹۰ درصد نانوابان با موضوع تخمیر خمیر و چگونگی مصرف سبوس نان آشنایی ندارند و باید برای کسب مهارت‌های لازم آموزش ببینند.

گیاهی تأکید کرد اگر مشکل قیمت نان، آموزش نانوابان و نظارت حل نشود، همچنان باید نان ناسالم و غیر کیفی مصرف کنیم. گیاهی با اشاره به این‌که خشک شدن سریع نان یکی دیگر از عواقب مصرف جوش شیرین در تولید این محصول است، تصریح کرد: برخی در تولید نان برای بهبود رنگ آن از جوهر قند استفاده می‌کنند. وی افزود: استفاده از این ماده در صنایع دیگر ممنوع است اما در صنعت نان چون استاندارد سازی نداریم چنین اقداماتی انجام می‌شود. به گفته وی، بیشتر تقلب‌ها در این زمینه مربوط به نان لواش است و به مردم توصیه کرد بیشتر از نان‌های سنگگ و صنعتی مصرف کنند. گیاهی تصریح کرد: پروسه استحصال آرد باید به گونه‌ای باشد که محصول به‌طور کامل سبوس‌گیری نشود و به همین دلیل نان نباید خیلی سفید رنگ باشد. وی درباره هزینه استفاده از خمیرمایه در تولید نان گفت: هزینه خمیرمایه برای نان سنگگ ۲۰۰۰ تومانی، کمتر از ۲۰ تومان است.

مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی سخنان بعدی این نشست خبری بود. به گفته وی میزان تولید خمیرمایه در کشور بیش از تقاضای خبازی‌هاست. احسان اژدری افزود: خوشبختانه خمیرمایه تولیدی ایران کیفیت مطلوبی دارد و بخشی از آن سالیانه به کشورهای دیگر صادر می‌شود. وی اظهار کرد: با وجود این‌که مصرف جوش شیرین زبان‌های متعددی دارد و مصرف آن حتی برای کودکان زیر ۵ سال ممنوع است، اما این محصول در فرآیند تولید برخی از نان‌ها در کشور استفاده می‌شود. وی افزود: در حالی که استانداردهای تولید خمیرمایه در ایران بسیار سختگیرانه است و حتی استانداردهای بالاتری از برخی کشورهای اروپایی دارد، اما برخی نانوابی‌ها کشور از این محصول برای تولید نان استفاده نمی‌کنند.

عضو سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران ادامه داد: خمیرمایه تولیدی کشور به مقاصد مختلف اروپایی نیز صادر می‌شود و استانداردهای سختگیرانه آن‌ها را به راحتی پاس می‌کند که این نشان دهنده کیفیت بالای محصول تولیدی ایران است. اژدری با بیان این‌که ماده اولیه تولید خمیرمایه از منابع داخلی یعنی ملاس کارخانه‌های قند تأمین می‌شود، گفت: خشک شدن و ترش شدن نان از جمله عواقب استفاده از جوش شیرین به‌جای استفاده از خمیرمایه در فرآیند تولید این محصول است و در صورتی که این ماده با دوز بالایی مورد استفاده افراد قرار گیرد عوارضی مانند بیماری‌های گوارشی، کم‌خونی و ریزش مو برای مصرف‌کنندگان آن به همراه دارد.

وی گفت: با توجه به این‌که استفاده از جوش شیرین در فرآیند پخت نان غیر قانونی است بنابراین آمار دقیقی از میزان مصرف جوش شیرین در این بخش نداریم، اما بر اساس میزان مصرف خمیرمایه در نانوابی‌های کشور می‌توان برآورد کرد که ۵۰ درصد آن‌ها از خمیرمایه برای عمل‌آوری نان استفاده نمی‌کنند، یعنی به جای این ماده از جوش شیرین استفاده کرده‌اند. اژدری اظهار کرد: متأسفانه در پخت نان در کشور از جوهر قند نیز استفاده می‌شود که این امر برای سلامت افراد بسیار خطرناک است. وی افزود: استفاده از جوهر قند در بیشتر صنایع غذایی ممنوع است و در صنایعی نیز که استفاده می‌شود، با دوز بسیار پایین مصرف می‌شود اما چون در فرآیند تولید نان کشور هیچ استاندارد نداریم برخی از جوهر قند استفاده می‌کنند. اژدری خاطر نشان کرد: بیشترین میزان استفاده از جوش شیرین نیز در میان نان‌های سنتی در نان لواش است.





در استان‌ها

عضو انجمن علوم و فنون غلات اصفهان با بیان این‌که طبق گزارش‌ها، مصرف جوش شیرین در خمیر طی سال‌های گذشته دو برابر شده است، اظهار کرد: سال ۹۵ تنها ۱۰ درصد نانویان ما جوش شیرین مصرف می‌کردند که متاسفانه این رقم در سال ۹۶ به ۲۰ درصد رسید و این هشدار جدی به کسانی است که هنوز سعی دارند نرخ نان را پایین نگه دارند. محمدرضا خواجه با بیان این‌که با یک آسیب‌شناسی ساده می‌توانیم به علت رشد مصرف جوش شیرین در خمیر پی ببریم، خاطر نشان کرد: وقتی ۴ سال به ۴ سال به نانوا نرخ بدهیم، نباید توقعی بهتر از این داشته باشیم. وقتی نانوا در سال ۹۷ مجبور باشد نان را به نرخ ۹۲ بفروشد، این کمترین توانی است که جامعه باید برای فشار به نانوا و تضییع حقوقش بپردازد. اتحادیه هم هیچ نانویی را به خاطر این انحراف رفتار سرزنش نمی‌کند چون دولت به نظرات اتحادیه‌ها گوش نمی‌دهد. وی ادامه داد: یک کیلو مخمر ۱۰ هزار تومان است و یک کیلو جوش شیرین ۲ هزار تومان! مسلماً نانویان با این شرایط اقتصادی زیر بار این هزینه نخواهند رفت. ما بارها و بارها خطر پایین نگه داشتن نرخ نان را به وزیر و استاندار و فرماندار گوشزد کرده‌ایم اما متاسفانه گوش شنوایی وجود ندارد! وقتی نرخ نان هر سال بر اساس تورم بانک مرکزی زیاد نشود و نانوی کشور مجبور باشد نان را به نرخ چند سال پیش بفروشد، متاسفانه کیفیت نان افت می‌کند و مصرف افزودنی‌های غیرمجاز در نان بالا می‌رود.



به گزارش تابناک، معاون بازرسی سازمان صنعت، معدن و تجارت استان ایلام در جریان بازدید از نانویان شهر ایلام که با حضور معاونین فرماندار و برخی از مسوولان انجام شد، اظهار داشت: تهیه نان سالم و با کیفیت یکی از کمترین انتظارات مردم است و دستگاه‌های مرتبط با این حوزه از جمله صنعت، معدن و تجارت، دانشگاه علوم پزشکی، اداره کل غله، تعزیرات حکومتی، اماکن و اتحادیه خبازان باید به‌طور ویژه بر این صنف نظارت کنند. مهدی شریفی بیان داشت: با توجه به ممنوعیت استفاده از برخی افزودنی‌های غیر مجاز در تهیه این محصول، برخی واحدهای نانویی اقدام به استفاده از این مواد می‌کنند که به‌شدت مضر و تهدیدکننده سلامت افراد جامعه خصوصاً خردسالان است. معاون بازرسی سازمان صنعت، معدن و تجارت استان در خصوص افزودنی‌های نان تصریح کرد: در صورت احراز استفاده از این مواد در نان‌های تولیدی، این سازمان به‌طور جدی با آن واحد برخورد خواهد کرد. وی بیان داشت: یکی دیگر از موضوعات قابل توجه در بررسی نانویی‌ها، رعایت بهداشت فردی و محیط است که در گشت‌های مشترک این سازمان با مراکز بهداشتی مورد توجه قرار می‌گیرد.



رییس اتحادیه نانویان سنگی تهران گفت: کیفیت پایین آرد، وجود ۲۰ هزار نانویی مازاد و افزایش هزینه‌های آب، برق، گاز در مقابل ثبات قیمت نان از جمله مهم‌ترین مشکل نانویان در سال‌های اخیر است. به گزارش مشرق، اصغر پابرجا در مورد وضعیت تولید نان در کشور و مشکلات این صنف گفت: در حالی که قیمت نان در ۴ سال گذشته افزایش نیافته اما دستمزد کارگر و سایر هزینه‌های جانبی تولید افزایش یافته است. رییس اتحادیه نانویان سنگی تهران با اشاره به کیفیت پایین آرد در تولید نان اظهار داشت: به دلیل بی‌کیفیت بودن گندم درجه ۳، آرد حاصل از این گندم نباید به چرخه تولید نان تزریق شود. وی به یکی دیگر از مشکلات این صنف اشاره کرد و گفت: دولت



و شورای رقابت اعتقاد دارند که نانویی جزء مشاغلی است که نباید حریم صنفی داشته باشد به همین دلیل متقاضیان تاسیس نانویی با ثبت نام در سایت ایرانیان اصناف می‌توانند درخواست خود را برای تاسیس نانویی به ثبت برسانند و پس از کسب مجوزهای لازم نانویی خود را تاسیس کنند. پابرجا اظهار داشت: این موضوع باعث شده است که تعداد نانویی‌ها حدود ۲۰ هزار واحد افزایش یابد و به حدود ۹۰ هزار واحد در سراسر کشور برسد در حالی که تعداد نانویی‌های مورد نیاز برای کشور حدود ۶۰ تا ۶۵ هزار واحد است. وی در ادامه با اشاره به افزایش هزینه‌های سالانه آب، برق، گاز و مالیات گفت: در کنار این افزایش قیمت‌ها، قیمت نان در ۴ سال گذشته ثابت بوده است و این مشکلات هم باعث شده است که نانویی یک شغل اقتصادی نباشد. پابرجا با اشاره به افزایش هزینه‌های حمل و نقل بیان داشت:

قیمت هر کیلو آرد یارانه‌ای نان سنگک حدود ۸۰۵ تومان و هر کیلو گندم برای آرد ۶۶۵ تومان است.

سرپرست اداره کل غله و خدمات بازرگانی خراسان شمالی گفت: یکی از مباحثی که به صورت اشتباه در میان مردم این استان تبدیل به فرهنگ شده آن است که نان هرچه سفیدتر باشد با کیفیت‌تر است. فریدونی در گفت‌وگو با ایسنا، افزود: این در حالی است که این تفکر اشتباه بوده و هر چقدر نان بر اثر سیبوس رنگش تیره‌تر باشد از کیفیت بالاتری برخوردار است. وی با اشاره به این‌که با توجه به تحقیقات انجام شده هیچ ماده غذایی برای تسهیل و بهبود عملکرد دستگاه گوارشی با سیبوس برابری نمی‌کند، ادامه داد: اما برای این امر نیز دو شرط وجود دارد که شرط نخست، آن است که در کارخانه آرد که مرکز پالایش گندم است سیبوس کمتر از گندم جدا شود. فریدونی با بیان این‌که مردم خراسان شمالی سالانه ۱۰۰ هزار تن آرد مصرف می‌کنند، اظهار کرد: باید با فرهنگ‌سازی‌های صورت گرفته مطالبه مردمی برای درخواست نان سیبوس‌دار ایجاد شود. وی بیان کرد: شرط دوم نیز آن است که اگر بخواهیم آرد سیبوس‌دار استفاده شود باید فرآیند تخمیر به شکل کامل در نانواپی‌های صورت گیرد. این مقام مسوول ادامه داد: نان سیبوس‌دار مانع جذب سریع قند و چربی خون می‌شود و منبع خوبی از مواد معدنی، فیبر خوراکی و ویتامین B است. وی گفت: نان سیبوس‌دار به دلیل دارا بودن فیبر خوراکی سبب کاهش اختلالات دستگاه گوارشی و روده‌ای می‌شود.



سرپرست فرمانداری دزفول گفت: عرضه کیسه‌های نایلونی و پلاستیکی در واحدهایی نانواپی این شهرستان ممنوع و با واحدهایی که کیسه پلاستیکی عرضه کنند برخورد قانونی می‌شود. امیر عیسی‌زاده در گفت‌وگو با مهر اظهار کرد: عرضه پلاستیکی در واحدهای نانواپی علاوه بر این‌که نارضایتی شهروندان را به دنبال داشته، مشکلات بهداشتی نیز دارد چرا که نگهداری نان تازه در پلاستیک از نظر بهداشتی درست نیست. عیسی‌زاده، اجبار به خرید پلاستیک در نانواپی‌ها را غیرقانونی دانست و گفت: بدون تردید این اقدام منجر به اعتراض نانوایان خواهد شد اما سلامت شهروندان باید در اولویت کاری ما باشد، در همین راستا باید تلاش کنیم با حذف کیسه‌های پلاستیکی از کاغذ و بوزه یا کیسه‌های پارچه‌ای برای نگهداری و حمل نان استفاده شود. وی با بیان این‌که توزیع کیسه پلاستیکی مختص تمام نانواپی‌های کشور است، گفت: دزفول باید در اجرای این طرح شهرستان پایلوت در استان و کشور باشد. عیسی‌زاده یادآور شد: مطابق با مصوبه کارگروه آرد و نان شهرستان دزفول، اتاق اصناف و اداره صنعت و معدن متولی این طرح خواهند بود؛ ضمن این‌که اداره محیط زیست و مرکز بهداشت نیز باید به‌عنوان ناظر در این زمینه همراهی کنند. وی گفت: ابلاغ ممنوعیت و جلوگیری از توزیع کیسه‌های پلاستیکی در نانواپی‌های شهرستان آغاز شده و به‌صورت جدی ادامه خواهد داشت، ضمن این‌که طرح آموزشی و فرهنگ‌سازی استفاده از کیسه‌های پارچه‌ای نیز باید توسط ادارات از جمله محیط زیست اجرا شود.



مدیر گروه بهداشت محیط استان زنجان گفت: بررسی کارشناسان بهداشتی استان نشان می‌دهد استفاده از جوش شیرین در فرآیند تولید نان لواش به حداقل رسیده که همچنان نظارت‌های لازم در این بخش وجود دارد. جمال ناصحی در گفت‌وگو با ایرنا افزود: هم‌اکنون تعداد زیادی واحد نانواپی در استان و شهر زنجان فعالیت می‌کنند و به دلیل حساسیت این صنف نظارت بیشتری اعمال می‌شود. وی اظهار کرد: در هفته‌های گذشته و برای بررسی بیشتر کارشناسان بهداشتی نسبت به pH مورد استفاده شده در نان لواش اقدام شد که نتایج ۹۸ درصد آزمایش‌ها منفی بود. ناصحی خاطر نشان کرد: کارشناسان بهداشتی با بهره‌گیری از دستگاه پرتابل (سنجش در محل) میزان نمک و حتی pH نان به‌منظور کنترل افزودنی‌های غیرمجاز به‌ویژه جوش شیرین مورد استفاده در انواع نان را مورد بررسی قرار می‌دهند. بر اساس آخرین آمار اعلام شده از سوی شرکت غله استان، هم‌اکنون یک‌هزار و ۱۰۴ واحد نانواپی فعال یارانه‌پز در این استان وجود دارد که از این تعداد ۸۶۱ واحد لواش، ۲۲۰ واحد بربری، ۲۲ واحد سنگکی و یک واحد تافتون را شامل می‌شوند. ۶۷۴ واحد نانواپی آزادپز نیز در استان فعالیت می‌کنند که از این تعداد ۱۵۶ واحد لواش، ۲۰۲ واحد بربری، ۱۹۲ واحد سنگکی، ۱۹ واحد تافتون، ۲۳ واحد فانتزی و ۸۲ واحد دیگر را سایر نان‌ها تشکیل می‌دهند.



به‌گزارش مهر، معاون اقتصادی استاندار قزوین در جلسه شورای آرد و نان استان اظهار داشت: نان در سبب غذایی مردم نقش مهمی دارد و ما نیز وظیفه داریم با تامین آرد استاندارد و نظارت بر کیفیت بخت نانوایان محصول تولیدی مرغوبی را در اختیار مردم قرار دهیم. منوچهر حبیبی گفت: گندم و آرد از محصولات استراتژیک در کشور محسوب می‌شوند که با تلاش زیادی با کمک کشاورزان برای تامین آن اقدام می‌شود و در زنجیره تولید تا مصرف هم باید نظارت جدی صورت گیرد تا نان تهیه شده نیز کیفی و رضایتبخش باشد. وی یادآور شد: قیمت نان باید منطقی و واقعی شود که برای تعیین آن توجه به هزینه‌های آن لازم است تا نانوایان نیز صرفه اقتصادی داشته باشند و انگیزه خدمت بیشتری داشته باشند. منوچهر حبیبی در خصوص رعایت بهداشت در تولید نان هم گفت: وظیفه نظارت بر بهداشتی بودن آرد و نان بر عهده دانشگاه علوم پزشکی استان است که باید به کمک سایر ادارات ذیربط برای کنترل چرخه تولید انجام شود. حبیبی از شرکت غله استان خواست در خصوص نحوه تولید آرد سیبوس‌دار و روند توزیع آن نظارت جدی‌تری داشته باشد.



مدیرکل غله و خدمات بازرگانی استان قم هرگونه اضافه کردن سبوس خارج از فرآیند تولید آرد در نانوائی‌ها را موجب افزایش احتمال ابتلا به بیماری و غیر قانونی دانست. بهزاد رادمنش در گفت‌وگو با مهر، با اشاره به برخی از صحبت‌هایی که درباره مصرف نان سبوس‌دار شده است، گفت: هنگامی که گندم به کارخانه‌های تولید آرد می‌رود، زمان تبدیل به آرد، بخشی از سبوس آن گرفته می‌شود. وی ادامه داد: به هر میزان که سبوس گیری از آرد در کارخانه‌ها کمتر باشد مرغوب بودن آرد و ارزش غذایی نانی که با آن پخته می‌شود بیشتر است. مدیرکل غله و خدمات بازرگانی استان قم بیان کرد: آن‌چه که درباره مضرات سبوس مطرح است درباره اضافه کردن سبوس به آرد در نانوائی‌ها است. وی ادامه داد: برخی از نانوائی‌ها هنگام خمیر کردن آرد، سبوس را به آن اضافه می‌کنند که این اقدام غیر بهداشتی بوده و از نظر قانونی هم جرم محسوب می‌شود و این سبوس هیچ‌گونه ارزش غذایی هم ندارد. رادمنش افزود: افزودن سبوس خارج از فرآیند تولید آرد حتی ممکن است باعث بیماری شود. وی در ادامه با اشاره به اجرای طرح کاهش سبوس گیری از آرد، گفت: فعلا این اقدام در زمینه نان سنگک اجرایی شده و سبوس گیری آرد این نان از ۲۱ درصد به ۱۲ درصد رسیده است که البته این رقم باید به هفت درصد برسد.



رئیس اداره نظارت و بازرسی سازمان صنعت، معدن و تجارت گلستان گفت: افزودن سبوس غیر بهداشتی در تهیه نان سبوس‌دار در نانوائی‌ها خلاف ضوابط بهداشتی بوده و از مصادیق تقلب در کسب است. به گزارش ایسنا، «علی اصغر اصغری» در حاشیه جلسه کارگروه گندم و آرد و نان شهرستان گرگان اظهار کرد: سبوس باید در واحدهای تولید آرد و کارخانه‌های آردسازی به صورت بهداشتی به آرد افزوده شود و هرگونه افزودنی غیرمجاز اعم از سبوس‌های دامی که امروزه در نانوائی‌ها به صورت مستقیم بر روی خمیر پاشیده می‌شود و سایر افزودنی‌های غیر مجاز که مورد تایید وزارت بهداشت نیست، تغذیه مردم را به خطر می‌اندازد. وی افزود: برخی از شهروندان برای این رفتار غیر بهداشتی هزینه بیشتری پرداخت کرده و با مصرف سبوس غیر بهداشتی سلامت خود را نیز به خطر می‌اندازند که این موضوع ناشی از تبلیغات اشتباه مفید بودن سبوس دامی در گذشته است. اصغری افزود: با توجه به مضرات و عواقب ناشی از مصرف سبوس‌های غیر بهداشتی، مصرف نان سبوس‌دار در نانوائی‌ها توصیه نمی‌شود، چون آردی که از واحدهای تولید آرد و کارخانه‌های آردسازی وارد پروسه تولید خمیر و نان می‌شود با درصد‌های نول مختلف تولید و به نانوائی‌ها تحویل داده می‌شود، هر چه این درصد کمتر باشد آرد سبوس بیشتری دارد. رئیس اداره نظارت و بازرسی سازمان صنعت، معدن و تجارت گلستان خاطرنشان کرد: بازرسان این سازمان در صورت مشاهده استفاده غیر مجاز از سبوس‌های غیر بهداشتی بر اساس قوانین در این خصوص اعمال مقررات خواهند داشت.



بر اساس آمار شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۲ کشور، حدود چهار هزار و ۴۰۰ نانوائی در مازندران فعالیت می‌کنند که در ۲۴۱ نانوائی دستگاه حرارت غیر مستقیم نصب شده است و دولت برای خرید هر یک از آن‌ها مبلغ ۱۰۰ تا ۱۵۰ میلیون ریال تسهیلات با بهره کم پرداخت کرده است. با این وجود، در نظام رتبه‌بندی خبازی‌های مازندران تنها ۲ درصد از مجموع نانوائی‌های استان درجه یک شناخته شدند، ۲۲ درصد در سطح درجه ۲ باقی ماندند، ۵۰ درصد نان در حد درجه سه به خورد مردم می‌دهند و ۲۶ درصد نیز درجه چهار ارزیابی شدند. به گزارش روابط عمومی استانداری مازندران، استاندار در نشست کارگروه آرد و نان استان گفت: حاکمیت، مسوول سلامت جامعه است و به هیچ وجه اجازه نخواهیم داد، سلامت و امنیت غذایی جامعه به مخاطره بیفتد. وی با تأکید بر این که عیار نان در مازندران باید ارتقا یابد، تأکید کرد: این مهم با نظارت، کار به‌هنگام و خدمتگزاری خالصانه محقق می‌شود. استاندار مازندران بر نظارت پایدار تا تحقق کامل برنامه‌های استان در دست‌یابی به ارتقای کیفیت نان تأکید کرد و گفت که نظارت بر نانوائی‌ها و امور مرتبط با نان باید ملموس و اثربخش باشد. اسلامی توضیح داد: باید دیده‌بانی مستمر با نظام نظارتی یکپارچه بر فرآیند تهیه، پخت و عرضه نان کیفی انجام شود و بازرسی‌ها در این راستا باید کاملاً منظم، از پیش اعلام نشده و برخط باشد، به نحوی که هر نانوائی در هفته حتماً مورد بازرسی قرار گیرد.



رئیس اداره نظارت و بازرسی سازمان صنعت، معدن و تجارت استان همدان با اشاره به وجود ۱۸۶۰ واحد مجاز نانوائی در همدان گفت: با آغاز به‌کار مجتمع‌های نانوائی مجوز فروش نان‌های فله در سوپرمارکت‌ها لغو خواهد شد. علیرضا شجاعی در گفت‌وگو با ایسنا، با اشاره به این که ۴۰۰ واحد نانوائی در قالب پخت‌های خانگی و غیرمجاز در سطح استان فعالیت دارد، افزود: ایجاد مجتمع‌های نان در دستور کار قرار دارد که در حال حاضر ۲ واحد در استان همدان به تولید رسیده است. وی با بیان این‌که سومین واحد تولید نان نیز در حال آماده‌سازی است، ادامه داد: این واحدها برند گرفته و فعلاً با ظرفیت پایین آغاز به‌کار کرده‌اند به طوری که توان تولید و پخت روزانه ۶۰ تا ۸۰ کیسه را دارند. شجاعی با تأکید بر این که سبوس مورد استفاده در برخی از نانوائی‌ها با نظارت دانشگاه علوم پزشکی بوده و مجاز است، یادآور شد: سبوس دامی دارای کنگاله و مواد دیگری است و برای استفاده انسانی مناسب نیست و در نانوائی‌ها از این سبوس استفاده نمی‌شود. رئیس اداره نظارت و بازرسی سازمان صنعت، معدن و تجارت استان همدان با بیان این‌که استفاده از سبوس در سنگکی‌ها غیرمجاز است، افزود: استفاده از سبوس در هر نانی به‌عنوان روکش توجیه نداشته ضمن این‌که استفاده بهداشتی و غذایی نیز ندارد چرا که سبوس باید مراحل تخمیر را طی کند تا بتواند در بدن انسان اثرگذار شود.





بارسانها

مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت با اشاره به ضرورت بازنگری در آرد مصرفی نان‌ها وجود هرگونه افزودنی به غیر از افزودنی مجاز را ممنوع اعلام کرد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ زهرا عبدالهی مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت در خصوص آرد سفید مصرفی در نان‌ها گفت: آردهای سفید مصرفی در نان‌ها که در اختیار نانوایان قرار می‌گیرد، باید مورد بازنگری قرار گیرد، چرا که این آردها فاقد سبوس هستند و نانوایان سبوس را به صورت فله‌ای خریداری کرده و به نان می‌افزایند.

وی با تأکید بر این که استاندارد سبوس در آرد باید بازنگری شود، افزود: هرگونه افزودنی به غیر از افزودنی‌های مجاز در پخت نان ممنوع و تخلف است و برای تولید نان سبوس‌دار استاندارد در کشور، باید سبوس آن در کارخانه به آرد اضافه شود.

مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت با بیان این که افزودن سبوس‌های اضافی به نان برای سلامت مردم مضر بوده و خطر سرطان‌زایی را در پی دارد، تصریح کرد: بازنگری میزان سبوس آرد نانوبی‌ها مصوبه شورای عالی سلامت و امنیت غذایی است و بر این اساس مقرر است، میزان سبوس‌گیری آرد نان لواش، تافتون و سنگگ کاهش پیدا کند.

عبدالهی با بیان این که در سال‌های اخیر مقدار بیشتری از آردها سبوس‌گیری می‌شود، گفت: با سبوس‌گیری بیشتر، آردها سفیدتر شده‌اند و مردم نان کاملاً سفید مصرف می‌کنند، این اقدام می‌تواند به مشکلاتی مانند اضافه وزن، دیابت و بیماری‌های قلبی دامن بزند. سبوس باید طبق استانداردهای مشخص شده در نان‌ها وجود داشته باشد، زیرا یکی از دلایل بیماری‌هایی مثل دیابت، چاقی و سرطان‌ها این است که فیبر دریافتی مردم کم است و نان سفید یکی از همان منابع غذایی بدون فیبر است.

تخمیر نامناسب نان، جذب ریز مغذی‌ها را مختل می‌کند

وی با بیان این که در این زمینه با سازمان استاندارد، پژوهش‌کننده غله و سایر سازمان‌های ذی‌ربط مکاتباتی صورت گرفته است، بیان کرد: سبوسی که به صورت فله‌ای خریداری شده و به نان افزوده می‌شود، فرآیند شده و سالم نیست و حاوی انواع آلودگی‌ها است، از طرفی، میزان فیتات موجود در سبوس‌های اضافی، می‌تواند در جذب ریز مغذی‌ها مشکل ایجاد کند و عوارضی مانند کمبود آهن و روی در پی داشته باشد. عبدالهی افزود: از سوی دیگر سبوس فله‌ای که به نان اضافه می‌شود، اگر در فرآیند تخمیر دچار مشکل باشد مضرات بیشتری از فواید خواهد داشت چون از جذب ریز مغذی‌ها جلوگیری می‌کند، همچنین به دلیل آن که به صورت فله‌ای استفاده می‌شود، گاهی آلودگی‌های قارچی و میکروبی دارد که در نان باقی می‌ماند، بنابراین راه درست این است که در کارخانه به میزان معین سبوس به آرد اضافه شود تا نان با کیفیت و سالم به دست مردم برسد.

مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت هشدار داد: مردم از خرید سبوس‌های فله‌ای از دستفروشان و مغازه‌ها خودداری کنند و از سبوس‌های صنعتی و بسته‌بندی شده که در کارخانه‌ها تهیه می‌شوند، استفاده کنند.

مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت:

آرد مصرفی در نان‌ها

باید بازنگری شوند /

ممنوعیت استفاده از

مواد افزودنی

غیرمجاز در نان مصرفی

معاون اجتماعی وزارت بهداشت مطرح کرد؛



ضرورت استفاده از نهادهای مردمی در پیشگیری از بیماری‌های غیر واگیر

معاون اجتماعی وزارت بهداشت با اشاره به انتقال الگوهای بیماری‌ها از واگیر به غیرواگیر، گفت: در ۴ دهه اخیر امید به زندگی در بین مردم ایران حدود ۲۳ سال افزایش پیدا کرده است. به گزارش خبرگزاری مهر، محمد هادی ایازی اظهار داشت: در حال حاضر بیماری‌های غیرواگیر شامل بیماری‌های قلبی و عروقی، سرطان‌ها و حوادث ترافیکی، عامل اصلی مرگ و میر مردم کشور است. وی با بیان این که بیماری‌های قلبی و عروقی عامل ۴۸ درصد از مرگ و میر در کشور است، بر ضرورت آگاهی‌رسانی به مردم و استفاده از ظرفیت‌های مردمی، نهادهای عمومی و دولتی در جهت پیشگیری از این بیماری‌ها تاکید کرد و گفت: اصناف کشور می‌توانند کمک بسیار زیادی به کاهش بیماری‌های غیرواگیر و تامین سلامت مردم کنند و خوشبختانه در یکی دو سال اخیر، جلسات مختلف و موثری را با اصناف از جمله نان‌وایان و شیرینی‌بازها داشته‌ایم تا میزان شکر، جوش شیرین و نمک موجود در محصولات آن‌ها کاهش پیدا کند. معاون اجتماعی وزارت بهداشت، از اعلام آمادگی اصناف برای تشکیل کارگروه‌های تخصصی به منظور کاهش میزان چربی، نمک و شکر موجود در مواد غذایی خبر داد و افزود: اصناف در قالب این گروه‌ها و برنامه‌هایی که تدوین خواهد شد، محصولاتی را تولید می‌کنند که به تامین سلامت جامعه کمک می‌کند. ایازی تاکید کرد: برای کاهش آمار مرگ و میرهای ناشی از بیماری‌های غیرواگیر، راهی جز افزایش مشارکت مردمی، نهادهای عمومی، دستگاه‌های دولتی و صنوف مختلف نخواهیم داشت. وی با اشاره به تصویب سند ملی پیشگیری از بیماری‌های غیرواگیر در کشور، یادآور شد: تکالیف و وظایف دستگاه‌های اجرایی مختلف در این سند مشخص شده که این بخش دولتی است اما بخشی که بسیار مهم و اثرگذار است، مردم و صنوف مختلف هستند که باید نقش خود را به خوبی ایفا کنند.

نان «سبوس‌دار» با نان «سبوس‌مال» متفاوت است

یک متخصص نان گفت: مرکز تحقیقات قلب و عروق دانشگاه علوم پزشکی اصفهان اعلام کرده است که مردم ایران باید روزی ۳۰ گرم فیبر تغذیه کنند، اما در حال حاضر این رقم ۱۰ گرم است. محمدرضا خواجه با بیان این که منابع دریافت فیبر، عبارتند از غلات، حبوبات، میوه‌جات و سبزیجات، اظهار کرد: طبق گزارش دکتر اکبری معاون سابق سلامت وزارت بهداشت، ایرانی‌ها کمتر از حد استاندارد میوه، سبزیجات، حبوبات، گوشت و لبنیات می‌خورند، اما بیش از حد استاندارد نان مصرف می‌کنند. وی به نظر مسوولان حوزه نان کشور اشاره کرد و گفت: حدود ۸۰ درصد آردی که در کشور توزیع می‌شود از نوعی است که ۱۵ و ۱۸ درصد سبوس‌گیری می‌شوند که طبق اعلام دکتر یزدجردی (رییس هیات مدیره صنایع آرد کشور)، سالیانه یک و نیم میلیون تن سبوس از آرد گرفته و دور ریخته می‌شود، هم‌چنین طبق اعلام دکتر ملکوتی (رییس اسبق انستیتو آب و خاک وزارت جهاد کشاورزی) این آرد تهی‌سازی شده است و ۸۵ درصد فیبر و املاح و ویتامین‌های آن دورریز می‌شود و آن چه مردم می‌خورند نان نیست، بلکه کنسرو نشاسته است و طبق گفته دکتر رجبزاده رییس اسبق پژوهشکده غله این نان با آن آردی که توزیع می‌شود، منشا چاقی و دیابت است. این متخصص نان با بیان این که از یک طرف مردم ایران متمکن نیستند و پول خود را نیز به سختی پرداخت می‌کنند و از طرف دیگر اگر پول داشتند حق نانوا را پرداخت می‌کردند، افزود: در حال حاضر نان‌وایان نان را به نرخ سال ۹۲ می‌فروشدند و زمانی که اعتراض می‌کنند، گفته می‌شود که به مردم فشار می‌آید! خواجه گفت: اسید فیتیک عامل مزاحم آزادی املاح گندم است و آنزیم فیتاز خود یک محرک مثبت محیطی است که با استراحت خمیر و تزریق مخمر به خمیر، فعال شده و باعث نابودی فیتات آرد سبوس‌دار می‌شود. وی گفت: قبول دارم که ریختن سبوس مصنوعی روی خمیر اشکال دارد و به همین دلیل نان‌وایانی که تبلیغ نان سبوس‌دار می‌کنند به دو دسته نان «سبوس‌دار» و نان «سبوس‌مال» تقسیم‌بندی می‌شوند.



یک مقام سازمان غذا و دارو عنوان کرد:

سبوس اضافه شده به نان در نانوائی مورد تایید نیست

مدیرکل فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو با اشاره به استفاده نانوائی‌ها از سبوس در پخت نان گفت: استفاده از سبوس در نانوائی‌ها مورد تایید وزارت بهداشت نیست.



به گزارش مهر، دکتر وحید مفید در نشست خبری به تشریح برنامه‌ها و اهداف سازمان غذا و دارو در حوزه فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی پرداخت و اظهار داشت: تدوین سند ملی ایمنی غذا از جمله برنامه‌هایی است که در دستور کار داریم و امیدواریم تا روز جهانی غذا بتوانیم از آن رونمایی کنیم. وی افزود: با تدوین سند ملی ایمنی غذا، یک نهاد ملی نیز برای سیاستگذاری‌ها در حوزه غذا تعریف خواهد شد که می‌تواند این نهاد در یک وزارتخانه یا شامل چند مجموعه نظارتی و سیاستگذاری باشد.

مدیرکل فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو در رابطه با استفاده نانوائی‌ها از سبوس ادامه داد: افزودن سبوس در نانوائی‌ها به هیچ عنوان مورد تایید وزارت بهداشت نیست زیرا این کار نه تنها مزیت ندارد، بلکه مشکلاتی نیز برای سلامت مصرف‌کنندگان به وجود می‌آورد. مفید توضیح داد: با توجه به اجرای برنامه غنی‌سازی آرد با اسید فولیک که در دستور کار وزارت بهداشت قرار دارد، استفاده از سبوس خام در نانوائی‌ها باعث می‌شود مشکلاتی برای جذب آهن در مصرف‌کننده ایجاد شود؛ ضمن این که بسیاری از سبوس‌هایی که در نانوائی‌ها استفاده می‌شود، منشا آلودگی هستند و مصارف دامی دارند.

وی تاکید کرد: با نانوائی‌هایی که از سبوس در پخت نان استفاده کنند، برخورد می‌شود و مردم این قبیل موارد را گزارش بدهند تا پیگیری شود.

وی در ادامه به موضوع کمبود ویتامین D و تبلیغاتی که برخی محصولات در این خصوص صورت می‌دهند، اشاره کرد و گفت: متأسفانه درصد کمبود ویتامین D در اقشار مختلف مردم به شدت بالاست؛ بنابراین تصمیم گرفته شد کارهایی برای رفع این کمبود صورت بگیرد که در ابتدا طرح مکمل‌یاری ویتامین D در مدارس اجرا شد و امسال نیز در وزارت بهداشت سه محصول که شامل شیر، روغن و آرد است، برای استفاده از ویتامین D مورد بررسی قرار گرفتند که در نهایت تصمیم گرفته شد در یکی از این محصولات استفاده از ویتامین D اجباری شود.

مفید اظهار داشت: با توجه به اینکه سرانه مصرف شیر در کشور پایین است و همچنین بیش‌خوری روغن نیز در کشور وجود ندارد، تصمیم گرفته شد غنی‌سازی آرد با ویتامین D در دستور کار قرار گیرد که در یکی از استان‌ها به صورت پایلوت اجرا می‌شود. مدیرکل فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو خاطرنشان کرد: اگر یک شرکت غذایی از ما مجوز گرفته و ادعا می‌کند در محصولات خود ویتامین D استفاده می‌کند، مطابق ضابطه‌های سازمان غذا و دارو، در محصولات آن‌ها نظارت و کنترل می‌شود.

بیشترین شکایت‌های رسیده به سازمان‌های استانی صنعت، معدن و تجارت در خردادماه درباره «نان»، «میوه و سبزی» و «شیرینی» بود؛ بنابراین هنوز مشکلات زیادی در زمینه «قوت غالب مردم» وجود دارد.

بررسی گزارش‌های سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان در ماه‌های گذشته نشان می‌دهد همواره نان در صدر شکایت‌های مردم قرار داشته است. تارنمای وزارت صنعت، معدن و تجارت از دریافت ۱۵ هزار و ۲۵۱ فقره گزارش و شکایت مردمی درباره کالا و خدمات در خردادماه امسال خبر داد.

بر اساس گزارش سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان، ۱۲ هزار و ۵۲۵ فقره (۸۲ درصد) مربوط به کالا و ۲۷۲۶ فقره (۱۸ درصد) مربوط به بخش خدمات بود. بیشترین شکایت‌ها در بخش کالا همانگونه که پیش از این آمد، به «نان»، «میوه و سبزی» و «شیرینی» و در بخش خدمات به رستوران‌های غذاخوری، تعمیرگاه‌های خودروهای سبک و پارکینگ شهری مربوط می‌شد. گران‌فروشی، تقلب و خودداری از درج قیمت نیز در صدر عناوین تخلف است.

مصرف سالیانه نان برای هر ایرانی در حالی ۱۵۰ تا ۱۷۰ کیلوگرم اعلام می‌شود که به گفته برخی مسوولان صنفی، نیمی از نانوائی‌ها به جای خمیرمایه سالم، از افزودنی‌های غیرمجاز همچون جوش شیرین، جوهرقند و نمک استفاده می‌کنند.

بر اساس مصوبه شورای سلامت، استفاده از جوش شیرین در تولید نان در کشور ممنوع است؛ زیرا علاوه بر کاهش کیفیت نان، آثار مخربی بر سلامت جامعه دارد.

**صدرنشینی
نان
در شکایات
رسیده به
وزارت صنعت**

عمر صنایع غذایی نا ایمن به سر آمده است

موسس پویش ملی صادرات گفت: بازارهای جهانی به دنبال محصولات با کیفیت و قیمت مناسب هستند و کالای نا ایمن با هر رنگ و طعم و بسته‌بندی به هیچ عنوان نمی‌تواند در بازارهای امروز فروش داشته باشد.

به گزارش خبر آنلاین، محمد امین حاج کاظمیان، موسس پویش ملی صادرات در کارگاه آموزشی ضرورت پیاده‌سازی سیستم مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی با بیان این‌که به دنبال تحولی بنیادین در صنایع غذایی کشور هستیم، تاکید کرد: قدرت مذاکره با جهان امروز، ورود، تامین و حضوری موثر و ماندگار در شبکه‌های توزیع و عرضه غذایی دنیا، ادبیاتی متفاوت می‌طلبد که استانداردهای BRC و IFS شاه‌بیت آن است. وی با اشاره به این‌که پویش ملی صادرات، بلوغ همه صنایع غذایی ایران را هدف گرفته است، عنوان کرد: استقرار استانداردهای BRC و IFS برای سلامت ملت‌ها و آیندگانمان یک نیاز است.

حاج کاظمیان تصریح کرد: واقعیت این است که عمر صنایع غذایی نا ایمن دیگر به سر آمده است و باید به مردم ایران تعریف صحیح امنیت غذایی را اطلاع‌رسانی کرد؛ برای تحقق این امر لازم است تا سهم ایران را در تولید مواد غذایی ایمن در مقایسه با دیگر کشورها افزایش یابد. وی افزود: دنیای امروز، دنیایی هوشمند است و دولت‌های هوشمند برای حفظ خود، منافع و سلامت ملت‌هایشان را به خوبی هدف گرفته‌اند، چرا که هزینه درمان و تامین اجتماعی برای دولت‌ها بسیار سنگین و طاقت فرساست.

حاج کاظمیان با بیان این‌که بازارهای جهانی به دنبال محصولات با کیفیت و قیمت مناسب هستند، ادامه داد: کالای نا ایمن با هر رنگ و طعم و بسته‌بندی به هیچ عنوان نمی‌تواند در بازارهای امروز فروش داشته باشد، زیرا تولیدکننده‌های ایمن خطاب می‌شود که استقرار استانداردهایی چون BRC و IFS را در دستور کار سازمان خود قرار داده است، که سالانه نیز این استانداردها ارتقا می‌یابند و حتی با قدرت پول، هرگز نمی‌توان آن‌ها را خرید.

موسس پویش ملی صادرات با تاکید بر این‌که این استانداردها، صرفاً بهانه‌ای برای تبلیغ محصول نیست، تصریح کرد: این استانداردها ابزاری برای حضور و نقش آفرینی در سبید کالای ایمن هستند و رسالتی شفاف دارند. این در حالی است که به دلیل قابلیت ردیابی در زنجیره تامین از ابتدا به انتها و از انتها به ابتدا، مانع هرگونه عدم انطباق و در ادامه مخاطره برای مصرف‌کننده نهایی می‌شود و به همین دلیل است که این استانداردها برای تمامی حلقه‌های زنجیره تامین، تعریف شده‌اند.

نان مهم‌ترین منبع دریافت نمک در بین ایرانی‌ها است

رییس انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور گفت: نتایج ارزیابی طرح «پایش عوامل خطر تغذیه‌ای در مواد غذایی صنعتی و صنفی کشور» نشان می‌دهد که نان مهم‌ترین منبع دریافت نمک در بین ایرانی‌ها است.

طرح پایش عوامل خطر تغذیه‌ای در مواد غذایی صنعتی و صنفی کشور یکی از برنامه‌های انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی است که به صورت مشترک با سازمان غذا و دارو در سال ۹۵ آغاز شده و تا کنون در حال انجام است.

در این طرح تعدادی از عوامل خطر تغذیه‌ای شامل نمک در مواد غذایی صنعتی و سنتی کشور مورد ارزیابی قرار گرفته است که نتایج این ارزیابی به سازمان غذا و دارو هم ارائه شده است.

بر اساس نتایج ارزیابی‌های انجام گرفته، تغییرات بسیار خوبی در دستورالعمل‌ها و ضوابط وزارت بهداشت در ارتباط با حد مجاز نمک در مواد غذایی انجام گرفته است. دکتر هدایت حسینی در گفت‌وگو با خبرنگار ایرنا، اظهار کرد: باتوجه به نوع رژیم غذایی ایرانی‌ها، بیشترین مقدار نمک دریافتی روزانه ما از طریق مصرف نان است؛ بعد از آن پنیر رتبه دوم و دوغ رتبه سوم را به خود اختصاص داده است.

وی حد مجاز مصرف روزانه نمک را ۵ گرم اعلام کرد و گفت: بر اساس استاندارد موجود مقدار نمک در نان باید یک درصد باشد که باتوجه به متوسط مصرف روزانه حدود ۳۰۰ گرم، ۳ گرم نمک مورد نیاز بدن از طریق نان تامین می‌شود.

حسینی مصرف متوسط روزانه نان در کشور را حدود ۳۰۰ گرم برای هر فرد اعلام کرد و گفت: هرچند تفاوت‌هایی بین گروه‌های جمعیتی و سنی وجود دارد اما ایرانی‌ها به طور متوسط در روز حدود ۳۰۰ گرم نان مصرف می‌کنند.

وی بیان داشت: ارزیابی‌های این طرح نشان داد که بسیاری از نان‌های موجود در کشور هم دارای نمک بیش از مصوب سازمان غذا و دارو و سازمان استاندارد است.

رییس انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، به وجود نمک پنهان در مواد غذایی اشاره کرد و گفت: برخی از انواع نمک دریافتی ما از نوع نمک پنهان در غذاها است که ما آن احساس نمی‌کنیم، اما بدن ما آن‌ها را دریافت می‌کند.

ویژگی‌های یک نان سالم چیست؟



گندم از غنی‌ترین غلاتی است که در طبیعت یافت می‌شود و اغلب ویتامین‌ها و مواد معدنی در این نعمت الهی وجود دارد به همین دلیل نان به‌عنوان اصلی‌ترین غذای مصرفی در سفره خانوارهای ایرانی است.

به‌گزارش مشرق، یک متخصص تغذیه بر لزوم استفاده از نان سبوس‌دار به‌منظور پیشگیری از ابتلا به سوءتغذیه و مشکلات گوارشی تأکید کرد.

دکتر محمد کاظم زاده در خصوص این که نان سالم چه نوع نانی است گفت: گندم از غنی‌ترین غلاتی است که در طبیعت یافت می‌شود و اغلب ویتامین‌ها و مواد معدنی در این نعمت الهی وجود دارد به همین دلیل نان به‌عنوان اصلی‌ترین غذای مصرفی در سفره خانوارهای ایرانی است.

وی با اشاره به بروز بعضی از بیماری‌های ناشی از مصرف نان ناسالم اظهار کرد: اقشار کم درآمد حدود ۷۰ تا ۸۰ درصد کالری مورد نیازشان را از نان تأمین می‌کنند. با توجه به مصرف زیاد نان در کشور تهیه نان سالم و با کیفیت از اهمیت زیادی برخوردار است.

وی با تأکید بر اهمیت ویژه سبوس در مرحله سبوس‌گیری گفت: حفظ ارزش غذایی نان مستلزم وجود سبوس و کاهش سبوس‌گیری است. همچنین برای ورآمدن خمیر به هیچ‌عنوان استفاده از جوش شیرین توصیه نمی‌شود. کاظم زاده به تخمیر ناقص به هنگام استفاده از جوش شیرین اشاره کرد و افزود: این امر یکی از عوامل مهم کاهش جذب ریزمغذی‌ها در نان از جمله کلسیم و آهن است، بنابراین حتماً باید از مخمر استفاده شود تا خمیر به‌خوبی ورآید و پروتئین‌ها آزاد شود و تخلخل ایجاد کند و نان به‌خوبی پخته شود.

این متخصص تغذیه افزود: نان سفید در واقع نوعی کربوهیدرات ساده محسوب می‌شود که زود هضم است، بنابراین مصرف آن قند خون را بالا می‌برد. به‌همین دلیل به بیماران دیابتی یا افرادی که مستعد ابتلا به این بیماری هستند، توصیه می‌شود که از نان سفید استفاده نکنند و حتماً نانشان سبوس‌دار باشد.

دکتر کاظم زاده در ادامه ویژگی‌های نان سالم را در موارد زیر خلاصه کرد:

- ⊖ نان‌های تیره تهیه شده با آرد کامل و سبوس‌دار ارزش غذایی بالاتری نسبت به نان سفید دارند و تیرگی نان دلیلی بر کیفیت بهتر نان است. نان سالم با آرد سبوس‌دار تهیه شده و ظاهر آن تیره‌تر از نان‌های دیگر است.
 - ⊖ نان سبوس‌دار تیره بهترین نوع نان است. تیرگی نان به‌دلیل وجود سبوس آن می‌باشد.
 - ⊖ فیبر موجود در نان سبوس‌دار، بهترین درمان تغذیه‌ای در بیوست و بیماری‌های روده بزرگ است.
 - ⊖ نان سبوس‌دار به‌خاطر ایجاد حس سیری در فرد نسبت به نان‌های سفید خطر کمتری در ایجاد چاقی دارد (اما توجه به این نکته لازم است که مصرف بی‌رویه نان‌های سبوس‌دار نیز توصیه نمی‌شود).
 - ⊖ با مصرف نان سبوس‌دار، قند خون آهسته بالا می‌رود و برای بیماران دیابتی، انتخاب مناسب‌تری نسبت به نان‌های سفید است.
 - ⊖ مصرف نان‌های سبوس‌دار، کلسترول و چربی خون را کاهش می‌دهد و از پیشرفت بیماری‌های قلبی-عروقی پیشگیری می‌کند.
 - ⊖ مصرف سبوس و نان سبوس‌دار، احتمال پیدایش سرطان روده بزرگ (کولون و راست روده) را کاهش می‌دهد.
 - ⊖ مصرف زیاد نان‌های سفید، خطر ابتلا به کم‌خونی، پوکی استخوان، ناراحتی گوارشی (سوء هاضمه و یبوست)، چاقی، بیماری‌های قلبی-عروقی و دیابت را افزایش می‌دهد.
 - ⊖ درصد مهمی از نیاز روزانه ویتامین، مواد معدنی، پروتئین و فیبر توسط مصرف نان‌های سبوس‌دار تأمین می‌شود.
 - ⊖ سبوس جزء مواد غذایی مطلوب باکتری‌های مفید روده است که علیه امراض میکروبی روده اقدام می‌کند و سیستم ایمنی بدن را فعال می‌کند.
 - ⊖ مصرف نان سبوس‌دار به‌جای نان‌های سفید، خطر بروز سرطان، دیابت، ناتوانی در هضم غذا و بیماری‌های قلبی را کاهش می‌دهد.
 - ⊖ نان سبوس‌دار منبع خوبی از فیبر می‌باشد. فیبر، کمک به هضم مواد غذایی و اجابت مزاج می‌کند.
 - ⊖ نان سبوس‌دار منبع خوبی از ویتامین‌های B2 و نیاسین است. این ویتامین‌ها به عملکرد بهتر مغز کمک می‌کنند.
 - ⊖ حذف نان حتی برای افراد دیابتی و افرادی که چاق هستند و رژیم کاهش وزن دارند نادرست است.
 - ⊖ نان سنگک کم‌ترین ضایعات را در بین نان‌های سنتی دارد.
 - ⊖ از مصرف نان‌های سوخته به‌دلیل وجود ماده سمی به‌نام آکریلامید در آن جدا خودداری شود.
 - ⊖ نانی که با خمیرمایه تهیه شده است، ارزش غذایی بالاتر، قابلیت هضم بهتر، ضایعات و دور ریز کمتر و ماندگاری بیشتری دارد.
 - ⊖ استفاده از خمیرمایه، جذب آهن، کلسیم، روی و منیزیم را در نان بهبود می‌بخشد.
 - ⊖ نان سالم کاملاً پخته و برشته بوده و سطح آن سوخته نیست.
 - ⊖ قرار دادن نان داغ در کیسه نایلونی، فرایند بیات شدن نان را سریع‌تر کرده و باعث ایجاد کپک در نان می‌شود.
- وی افزود: با توجه به موارد بالا توصیه می‌شود که نان‌های تیره مصرف کنید و ممنوعیت استفاده از جوش شیرین و مواد افزودنی غیرمجاز و حتی کنجد با کیفیت پایین که مزه و طعم کپک و ماندگی می‌دهد را مد نظر قرار داده و از مصرف آن خودداری کنید.

نانوایان چاره‌های جز کوچک کردن چانه نان ندارند

رییس کانون صنایع غذایی با بیان این که کوچک کردن چانه توسط نانوایان نشان‌دهنده افزایش پنهانی قیمت نان است، تاکید کرد: نانوایان چاره‌ای جز این اقدام برای تامین هزینه‌های خود ندارند!

محمدرضا مرتضوی در گفت‌وگو با ایسنا، درباره آخرین تصمیمات در خصوص قیمت نان در سال جاری، اظهار کرد: همان‌طور که پیش از این گفته شد، بررسی‌ها در خصوص قیمت نان ادامه دارد. نسخه افزایش قیمت نان به یارانه کالاهای کشاورزی گره خورده است؛ هر چند افزایش قیمت‌ها توسط نانوایی‌ها به شکل دیگری و در قالب کوچک کردن چانه نان صورت گرفته است.

وی ادامه داد: باید قیمت نان واقعی شود و این مساله با متناسب‌سازی چانه نان و قیمت آن رخ می‌دهد. در حال حاضر نانوایان با کوچک کردن چانه، قیمت نان را افزایش داده‌اند و امکان کوچک شدن آن بیش از این وجود ندارد. حتی با این اتفاق به بافت نان، بهداشت و کیفیت آن آسیب وارد شده است و به‌عنوان کارشناسی که سال‌ها در این حوزه فعالیت داشتم توصیه می‌کنم هر چه سریع‌تر مسوولان در راستای واقعی‌سازی قیمت نان اقدام کنند.

رییس کانون صنایع غذایی ضمن تصریح این که دولت ترجیح می‌دهد مانع افزایش قیمت نان شود، گفت: این سیاست درست نیست و نانوایان حدود چهار سال است که نتوانسته‌اند نرخ‌گیری کنند و در حال حاضر با کوچک کردن چانه نان، سعی در تامین افزایش هزینه‌های حقوق، دستمزد و حمل‌ونقل دارند؛ چراکه همه هزینه‌ها به جز قیمت آرد افزایش یافته و تامین منابع مالی مورد نیاز در این شرایط جز با کوچک کردن چانه امکان‌پذیر نیست.

مرتضوی افزود: در گذشته نیز هر زمانی که نانوایان تحت فشار بودند با تعامل با دولت وزن چانه را کاهش می‌دادند و این‌گونه افزایش پنهان قیمت‌ها را رقم می‌زدند، اما دولت باید نسبت به اصلاح این روند اقدام کند. وی همچنین در مورد قیمت نان‌های صنعتی خاطر نشان کرد: در نان‌های صنعتی افزایش قیمتی صورت نگرفته است و نانوایان سنتی از شرایط بهتری نسبت به واحدهای صنعتی برخوردارند. قیمت نان برای واحدهای صنعتی دو برابر نانوایان سنتی رقم می‌خورد و علیرغم آرد گران‌تر برای نان‌های صنعتی، آنان توانسته‌اند قیمت خود را به نان‌های سنتی نزدیک کنند.

مدیرعامل اتحادیه سراسری نانوایان سنتی اعلام کرد: با توجه به ثبات قیمت نان در چهار سال گذشته و همچنین افزایش هزینه‌ها ادامه فعالیت نانوایی‌ها با نرخ‌های کنونی غیرممکن شده است. به‌گزارش ایرنا، «قاسم زراعت‌کار» در آیین رونمایی از بوستر و آغاز جشنواره عکس‌خوشه با شعار «زنجیره تولید گندم و نان؛ از مزرعه تا سفره» افزود: باید به زنجیره تولید از کاشت و برداشت گندم تا فرآوری آرد و تهیه نان توجه کرد و به‌طور حتم نمی‌توان با قیمت ۲۱۰ تومانی لواش از چهار سال پیش تا کنون، انتظار کیفیت بالای نان را داشت و پشت درهای بسته تصمیم گرفت. وی ادامه داد: این قیمت‌ها کفاف هزینه‌های تولید و معیشت را نمی‌دهد و نانوایان صورت خود را با سیلی سرخ می‌کنند.

زراعت‌کار تصریح کرد: هر زمان دولت با مشکلی روبه‌رو شد صنف را دخیل کرد و هر زمان که مشکلی نداشت بخش دولتی یک سو و بخش خصوصی را در سوی دیگر قرار داد؛ در حالی که همین صنف، در زمان جنگ نان مردم و جبهه را تامین می‌کردند.

مدیرعامل اتحادیه سراسری نانوایان سنتی کشور گفت: متولی نان کشور مشخص نیست. در نامه نگاری‌های زیاد با وزارت جهاد کشاورزی و وزارت صنعت، معدن و تجارت هر ۲ وزار تخانه اعلام می‌کنند موضوع قیمت‌گذاری نان به این وزار تخانه‌ها ارتباطی ندارد؛ در حالی که این موضوع باید از سوی دولت تعیین شود.

زراعت‌کار تاکید کرد اکنون ۹۰ هزار واحد نانوایی سنتی بیش از ۹۳ درصد نان کشور را تولید می‌کنند که ۳۰ هزار واحد، مازاد بر نیاز است. به‌گفته وی، راه‌اندازی سامانه وزارت صنعت، معدن و تجارت برای صدور مجوز واحدهای صنفی سبب شده است شمار واحدهای نانوایی بی‌تجربه و کم‌کیفیت افزایش یابد.

به‌گزارش ایرنا، آخرین بار در سال ۱۳۹۳ قیمت نان یارانه‌ای تصویب شد و پس از آن افزایش نیافت. آذرماه پارسال با تصمیم اتاق اصناف و کارگروه آرد و نان کشور قرار بود قیمت نان ۱۵ درصد افزایش یابد اما این مصوبه به دستور رییس جمهوری برای بررسی‌های بیشتر متوقف شد. همچنین قرار بود نان پس از ماه مبارک رمضان گران شود اما تاکنون این موضوع عملیاتی نشده است. سرانه مصرف سالیانه نان در ایران حدود ۱۷۰ کیلوگرم است.

مدیرعامل اتحادیه سراسری
نانوایان سنتی:

ادامه فعالیت
نانوایی‌ها
با نرخ‌های
کنونی
غیرممکن است



رییس کمیته سلامت شورای شهر تهران تاکید کرد

لزوم توجه به نقش اتحادیه‌ها و صنوف در ارتقای کیفیت نان

ناهید خداکرمی عضو شورای شهر تهران و رییس کمیته سلامت شورای شهر تهران بر لزوم توجه به صنوف نانوايي برای ارتقای کیفیت نان تاکید کرد. ناهید خداکرمی در گفت‌وگو با ایسنا، در مورد وضعیت سلامت آرد و نان با بیان اینکه این موضوع در کارگروه‌های مختلفی مورد ارزیابی و بررسی قرار گرفته است، گفت: با اتحادیه تولیدکنندگان و کارخانه‌های آرد و حتی اداره غلات نیز جلسه‌ای برگزار کرده و کارگروهی نیز در این راستا در فرمانداری فعال است. وی با بیان اینکه مشکل فعلی نان‌ها استفاده از آنزیم و جوش شیرین بیش از حد است که آسیب‌زا هستند، گفت: در ارزیابی اولیه مشخص شد که ثابت بودن قیمت نان و شناور نبودن قیمت سبب شده که کیفیت آرد و نان کاسته شود و به



همین دلیل به نظر می‌رسد، بهترین روش این است که قیمت نان آزاد پز، متناسب با دستمزد، اجاره محل و... در نظر گرفته شود و همچنین بهتر است یارانه نان در اختیار صنوف آرد و نان برای ثابت نگه داشتن قیمت نان قرار گیرد. خداکرمی با اشاره به اهمیت نقش اتحادیه‌ها گفت: به جای اینکه نظارت از بالا و در قالب فرمانداری و استانداری باشد، بهتر است که در مورد وضعیت نان پای صحبت اتحادیه بنشینیم تا کنترل بیشتری از سوی اتحادیه و صنف مذکور اعمال شود. وی با بیان اینکه در حال حاضر آردی که در اختیار نانوا قرار می‌گیرد مخلوط است و نانوا چون از یارانه استفاده می‌کند، دخالتی در انتخاب نوع آرد ندارد و هر چه که بدهند او می‌پزد، گفت: همچنین لازم است که به نانواها به‌خصوص افرادی که خمیر را آماده می‌کنند آموزش‌های خاصی داده شود.

پیشنهاد ممنوعیت نان لواش برای دانش آموزان



به گزارش خبرگزاری کودک و نوجوان، نان لواش به دلیل کمبود ویتامین و مواد معدنی، نسبت به سایر نان‌ها از ارزش غذایی پایین‌تری برخوردار است چرا که در این نوع نان، معمولاً تخمیر صورت نمی‌گیرد و در واقع نانوايي‌هایی که نان لواش تهیه می‌کنند از مخمر (خمیرمایه) استفاده نمی‌کنند، به همین دلیل جذب موادی که در آرد وجود دارد مانند آهن و کلسیم را کاهش می‌دهد، از آن جدا نمی‌شود و به همین دلیل مصرف روتین و مداوم نان لواش سبب ایجاد فقر آهن و کلسیم به‌ویژه در کودکان و نوجوانان که در حال رشد هستند، می‌شود.

گروه علمی تغذیه ایران با گسترش نان لواش مخالف است، چرا که علاوه بر فقر آهن و کلسیم به دلیل سفید بودن آرد در نان لواش و درصد سبوس‌گیری بالا، این نان از کمبود روی و ویتامین‌های گروه B و فیبرها و املاح مغذی برخوردارند، به همین دلیل مصرف آن‌ها به‌ویژه برای کودکان و دانش‌آموزان توصیه نمی‌شود و متأسفانه به دلیل ماندگاری بیشتر این نان مصرف آن رایج شده و حتی در بعضی موارد تولید بدون مجوز این نان و بدون کنترل وزارت بهداشت گزارش شده است. توصیه به والدین این است که از نان‌های صنعتی کامل برای تغذیه کودکانشان استفاده کنند، چرا که با توجه به این که درصد سبوس‌گیری در انواع نان‌های سنتی روز به روز افزایش می‌یابد، مصرف یک نان کامل که دارای غلات مناسب می‌باشد، از جمله نان جو، گندم و یا نان‌های پنج‌غله و حتی هشت‌غله بسیار سالم و مغذی بوده و از ابتلای افراد به بسیاری از بیماری‌های متابولیکی غیر واگیر جلوگیری می‌کند.

مخمر نانوایی؛ نقش‌ها و مزیت‌های آن

سیدرضا محمودزاده
معاون تولید و مسوول فنی شرکت خمیرمایه رضوی

علمی ساکارو به معنی قند و مایسس به معنی گیاه قارچی است. نام گونه نیز، سروویزه، کلمه‌ای رومی و به معنی الهه زراعت می‌باشد.

این مخمر از نوع نژاد بسیار قوی است که سبب ور آمدن خمیر می‌شود. سلول‌های مخمر، غذا مصرف کرده و انرژی لازم برای رشد را به دست می‌آورند. برخی از انواع قندها غذایی مورد علاقه مخمرهاست؛ مانند: ساکارز (شکر نیشکر یا چغندر قند)، گلوکز و فروکتوز (عسل، ملاس، شیره افرا و ...)، مالتوز و نشاسته. محصول حاصل از مصرف این غذاها در تخمیر الکلی یا رشد بی‌هوازی، دی‌اکسید کربن و اتانول می‌باشد.

بیش از ۶۰۰ نوع مختلف مخمر تا کنون شناخته شده که در طبیعت پراکنده‌اند. به همین دلیل جداسازی مخمرها را می‌توان از منابع مختلفی انجام داد.

اندازه تقریبی مخمر نانوایی همانند گلبول‌های قرمز خون انسان بوده و شکل آن بیضی شکل یا تخم مرغی شکل است. به دلیل اندازه بسیار کم، حدود هفت میلیارد از آن‌ها برابر یک گرم مخمر فشرده (بیست میلیارد در یک گرم خشک) وزن دارد. سلول مخمر به روش جوانه زنی تکثیر می‌یابد.

این جوانه‌زنی از سلول مادر شروع شده و تا جدا شدن این سلول که سلول دختر نامیده می‌شود، ادامه می‌یابد. هر سلول مخمر به‌طور متوسط در حدود ۱۲ تا ۱۵ دفعه می‌تواند جوانه زده و تکثیر یابد. بعد از این تعداد جوانه زنی، قدرت تولید مثل در سلول مادر به‌شدت کاهش می‌یابد. در فرآیند تولید تجاری، مخمر تحت مراقبت و کنترل شدید شرایط فیزیکی و شیمیایی بر روی محیط قندی مثلاً ترکیبی از ملاس چغندر قند و نیشکر رشد و تکثیر می‌یابد. تحت شرایط رشد ایده آل، مخمر می‌تواند هر دو تا سه ساعت یک بار سیکل جوانه زنی را به‌طور کامل طی کند.

مخمر یکی از اجزای ضروری در بسیاری از محصولات پخت و صنایع غذایی می‌باشد. استفاده از مخمر در این محصولات می‌تواند موجب ور آمدن و توسعه و گسترش خمیر شده و به محصول نهایی پخت، بافت و عطر و طعم بسیار مطلوب و دل‌پذیر بدهد.

خمیرمایه یا مخمر یک قارچ میکروسکوپی است. مخمر شکل بسیار ریز و کوچکی از قارچ تک سلولی است که دانشمندان آن را میکروارگانیسم می‌نامند. در دسته‌بندی‌های بیولوژیکی، آن‌ها به‌عنوان قارچ شناخته شده و عامل اصلی تبدیل قندهای قابل تخمیر به مواد آلی و محصولات جانبی حاصل از تخمیر محسوب می‌شوند.

مخمر در طبیعت در همه جا یافت می‌شود و قادر است قندها را به اتانول و گاز دی‌اکسید کربن و ترکیبات معطر تبدیل کند. مخمر شرایط اسیدی را برای تخمیر ترجیح می‌دهد و pH بین ۴ الی ۶ برای فعالیت آن ایده‌آل است. در خارج از محدوده مذکور، فعالیت مخمر به مقدار قابل ملاحظه‌ای کاهش می‌یابد. مواد نگهدارنده مانند ترکیبات بازدارنده حاصل از رشد کپک به قدرت مخمر برای تولید گاز آسیب وارد می‌نمایند. درجه حرارت صحیح برای نگهداری مخمر و حفظ فعالیت آن بسیار حائز اهمیت است.

درجه حرارت‌های خیلی سرد یعنی صفر درجه سانتی‌گراد و یا کمتر لزوماً مخمر را نمی‌کشد. در حقیقت مخمر می‌تواند منجمد شود و زنده بماند اما انجماد غیر صحیح می‌تواند سلول‌های مخمر را تخریب نماید که در این صورت توانایی تخمیر را از دست می‌دهد. مخمر برای فعالیت و تخمیر به محیط گرم نیاز دارد بنابراین درجه حرارت خمیر می‌بایست کنترل شود. درجه حرارت مناسب برای فعالیت مخمر بین ۲۷-۲۴ درجه سانتی‌گراد است که در این صورت حداکثر گاز را در مرحله تخمیر نهایی تولید می‌نماید. در شرایط مطلوب، که رطوبت نسبی هوا ۸۵ درصد است و درجه حرارت ۳۷ درجه سانتی‌گراد است، تخمیر در بیشترین سرعت انجام می‌پذیرد. درجه حرارت بالاتر از ۴۲ درجه سانتی‌گراد باعث می‌شود از فعالیت مخمر کم‌گردد و در درجه حرارت بالاتر از ۵۰ درجه سانتی‌گراد کاملاً غیر فعال گردد.

صدها نوع و گونه مختلف از مخمر وجود دارد. نام علمی نوعی از مخمر که به نام مخمر نانوایی شناخته می‌شود ساکارومایسس سروویزه (*Saccharomyces cerevisiae*) است. این نام از چند قسمت تشکیل شده است. نام

ارزش غذایی خمیرمایه:

- < مخمر، منبع غنی از ویتامین‌های گروه ب و برخی دیگر از ویتامین‌ها می‌باشد. مثل: بیوتین، کولین، اسید فولیک، اینوزیتول، تیامین، ریبوفلاوین، نیاسین، پنتوتنیک اسید، پیریدوکسین و کوبالامین. این گروه از ویتامین‌ها می‌تواند در درمان بسیاری از بیماری‌ها مفید بوده و تجویز شود. مثل: دیابت، بیماران الکلی، افسردگی، ریزش مو، استرس و تصلب شریانی.
- < مخمر منبع بسیاری از عناصر معدنی و غیر معدنی مورد نیاز بدن مثل: سدیم، منیزیم، کلسیم، پتاسیم، آهن، روی، مس، کبالت، منگنز، گوگرد، فسفات، نیتروژن، ید و ... می‌باشد.
- < بیش از ۷۰ درصد وزن مخمر کربوهیدرات و پروتئین است.



افزودن مخمر چه مزیت‌هایی را در پخت نان به دنبال دارد؟

- < مخمر موجب ورآمدن خمیر و افزایش حجم نان می‌شود.
- < مخمر باعث استحکام، تقویت و کیل دهی بیشتر خمیر نان می‌شود.
- < مخمر موجب خوش عطر و طعم شدن نان می‌شود.
- < مخمر باعث بهبود کیفیت بافت داخلی نان شده و نقایص پوسته نان را برطرف می‌نماید.
- < مخمر پروبیونیک اسید تولید می‌کند. این اسید خاصیت ضد میکروبی طبیعی داشته و از فساد نان جلوگیری می‌کند.
- < مخمر زمان بیاتی نان را نیز به میزان قابل توجهی به تأخیر می‌اندازد.
- < مخمر باعث شکسته شدن و هیدرولیز اسید فیتیک موجود در سبوس گندم می‌شود.
- < مصرف خمیرمایه به جای جوش شیرین موجب بهبود کیفیت نان و افزایش زمان ماندگاری و نیز جلوگیری از ضایعات آن می‌گردد.

نقش مخمر در سلامتی چیست؟

- < مخمر باعث شکسته شدن و هیدرولیز اسید فیتیک موجود در سبوس گندم می‌شود. این اسید با برخی از عناصر موجود در بدن مثل کلسیم، روی و آهن ترکیب شده و موجب کمبود و نقصان این عناصر در بدن می‌شود.
- کمبود کلسیم در بدن، نرمی و پوکی استخوان را به همراه دارد.
- کمبود عناصر آهن و روی ممکن است بر عملکرد مغز (روحي و روانی) اثر بگذارد.
- کمبود آهن علاوه بر این که موجب کم خونی می‌شود، ممکن است جذب سرب را نیز افزایش داده که این می‌تواند اثر معکوسی بر عملکرد مغز داشته باشد.
- با مصرف مخمر و خمیر ترش و کاهش مقدار اسید فیتیک در نان (نزدیک به صفر)، جذب آهن در بدن تا حدود پنج برابر افزایش خواهد یافت.
- < اسید فیتیک در طی فرآیند شکسته شدن، اینوزیتول آزاد می‌کند.
- اینوزیتول در کاهش افسردگی و استرس نقش به‌سزایی دارد.
- اینوزیتول ویتامینی ضروری برای رشد مو است.
- اینوزیتول برای ادامه حیات و رشد و نمو استخوان جدید ضروری است.
- اینوزیتول از تصلب شرایین ممانعت می‌کند.
- اینوزیتول در متابولیسم چربی و کلسترول نقش داشته و موجب حذف چربی‌ها از کبد می‌شود.
- اینوزیتول به عنوان یک عامل آرامش بخش نیز شناخته می‌شود.
- بنابراین، کمبود این ویتامین می‌تواند منجر به ریزش مو، کلسترول خون بالا، جوش پوستی، از دست دادن تعادل، کج خلقی، بی‌وست و تصلب شرایین شود.

فرق جوش شیرین با مخمر چیست؟

بررسی مقایسه‌ای نقش جوش شیرین و مخمر در فرآیند پخت نان

۱. جوش شیرین واکنش‌های شیمیایی درون خمیر را محدود می‌سازد؛ مخمر باعث توسعه واکنش‌های آن می‌گردد.
۲. جوش شیرین از ارزش غذایی نان می‌کاهد؛ مخمر بر ارزش غذایی نان می‌افزاید.
۳. جوش شیرین باعث ظهور بیماری‌های عروقی-گوارشی در انسان می‌گردد؛ مخمر مانع بروز آن می‌شود.
۴. جوش شیرین مانع تخمیر طبیعی و عامل فطیر ماندن نان است؛ مخمر باعث تخمیر طبیعی و عامل ورآمدن نان است.
۵. جوش شیرین قابلیت‌های کافی برای بهبود کیفی نان و پوکی و ماندگاری آن را ندارد؛ مخمر قادر به مرغوبیت بخشی به نان و پوکی و افزایش ماندگاری آن است.
۶. جوش شیرین باعث دفع ویتامین‌های گندم و زندانی شدن املاح معدنی موجود در آن می‌شود؛ مخمر باعث احیای ویتامین‌ها و آزادی املاح آن می‌گردد.
۷. جوش شیرین کیل‌دهی خمیر را کاهش ولی مخمر آن را افزایش می‌دهد.
۸. جوش شیرین عطر و طعم طبیعی نان را از بین می‌برد؛ مخمر باعث توسعه و گسترش آن می‌شود.
۹. جوش شیرین pH خمیر را بالا برده و نقش منفی اسید فیتیک گندم در جلوگیری از آزادی املاح آن را تقویت می‌کند؛ مخمر pH خمیر را پایین آورده و نقش منفی اسید فیتیک را خنثی می‌نماید.
۱۰. جوش شیرین باعث تحریک آنزیم‌های معده و تشدید ترشحات اسیدی آن می‌گردد ولی مخمر واکنش‌های مزبور را تعدیل و کنترل می‌نماید.
۱۱. جوش شیرین آهنگ رشد و تکثیر مخمرهای خمیر را کند می‌سازد ولی مخمر باعث تسریع در تکثیر مخمرهای آن می‌گردد.
۱۲. جوش شیرین مانع فعال شدن آنزیم فیتاز می‌گردد؛ مخمر محرک آنزیم فیتاز و عامل رفع مزاحمت‌های اسید فیتیک در خمیر است.
۱۳. جوش شیرین باعث بروز کم خونی، پوکی استخوان و عوارض جسمی می‌گردد؛ مخمر عوارض مزبور را خنثی می‌نماید.

بررسی مزیت‌های استفاده از مخمر در ترکیب خمیر:

- ◀ محرک خمیر و مکمل تخمیر است.
- ◀ مرغوبیت نان را افزایش و ضایعات آن را کاهش می‌دهد.
- ◀ سفتی نان را حذف و پوکی آن را بیشتر می‌کند.
- ◀ زمان به‌عمل‌آوری خمیر را کاهش و راندمان آن را افزایش می‌دهد.
- ◀ محصول کثشت ملاس در بستری مخصوص و بهداشتی است.
- ◀ نوعی افزودنی برای بهبود خمیر و غنی‌سازی نان است.
- ◀ مانع فطیر شدن نان و مایه تخمیر شدن آن است.
- ◀ شبکه‌های خمیر را گسترش و کیل‌دهی آن را افزایش می‌دهد.
- ◀ موانع آزادسازی املاح و ویتامین‌های گندم را رفع می‌نماید.
- ◀ عامل ایجاد واکنش‌های شیمیایی مثبت در خمیر است.
- ◀ مامن آنزیم‌ها و منبع ویتامین‌هاست.
- ◀ جویدن نان را آسان و بریدن آن را روان می‌سازد.
- ◀ بیاتی نان را دیرتر و نگهداری آن را طولانی‌تر می‌سازد.
- ◀ جانشین مناسبی برای حذف جوش شیرین از ترکیب خمیر است.
- ◀ خلاء جوش را پر و خواص نان را بیشتر می‌نماید.
- ◀ معطرکننده نان و ماندگار سازنده آن است.
- ◀ منبع تخمیر و منشاء تکثیر مواد آلی خمیر است.
- ◀ سوء تغذیه را متوقف و سوء هاضمه را مرتفع می‌سازد.
- ◀ مانع قلیایی شدن خمیر و باعث تخریب اسید فیتیک آن می‌گردد.

نقش خمیرمایه در تهیه نان:

خمیرمایه نقش‌های متعددی در تهیه نان ایفا می‌کند. مهم‌ترین نقش خمیرمایه که همه ما با آن آشنا هستیم، و آوردن خمیر و حجم دادن به نان می‌باشد. علاوه بر این نقش مهم، خمیرمایه در ایجاد عطر و طعم مطلوب در نان موثر بوده و همچنین باعث افزایش ارزش تغذیه‌ای نان می‌شود. به‌طور کلی فعالیت‌ها و تغییراتی که در اثر فعالیت خمیرمایه انجام می‌شود به نام «تخمیر (fermentation)» معروف است. تخمیر شامل واکنش‌های مختلفی است. به‌عنوان مثال خمیرمایه با آزاد کردن آنزیم‌های خاصی، کربوهیدرات و نشاسته موجود در خمیر را به قندهای ساده که برای تغذیه خمیرمایه لازم هستند تبدیل می‌کند. همچنین در طول فرآیند تخمیر، گاز دی‌اکسید کربن و اتانول تولید می‌شود. گاز آزاد شده به‌صورت حباب‌های ریزی در داخل خمیر به دام می‌افتد و باعث پف کردن و سبک شدن خمیر می‌شود. خمیر به‌خودی‌خود توانایی نگهداری و حبس این حباب‌های حاوی گاز را ندارد، بلکه وقتی آرد و مایعات (آب یا شیر) با هم مخلوط می‌شوند، دو پروتئین اصلی موجود در آرد به نام گلیدین و گلوتمین با اتصال به همدیگر باعث ایجاد یک شبکه توری شکل به نام شبکه گلوتمنی می‌شود که در عین انعطاف‌پذیری محکم نیز می‌باشد. این شبکه پروتئینی مانند چادر یا بادکنکی هست که انعطاف و استحکام دارد و باعث به دام افتادن حباب‌های هوا در خمیر می‌شود و نمی‌گذارد این حباب‌ها به سطح خمیر رسیده و از آن خارج شوند. ورز دادن کافی به خمیر به‌دلیل این‌که تماس پروتئین‌ها را بیشتر می‌کند باعث توسعه بیشتر این شبکه گلوتمنی می‌شود. برای همین است که از طرفی ورز دادن کافی به خمیر و از طرف دیگر مقدار پروتئین موجود در آرد یا همان «گلوتمن» در ایجاد بافت بهتر نان و سبک‌تر شدن آن بسیار مهم است. آرد باید به اندازه کافی قوی باشد و به عبارتی پروتئین کافی داشته باشد تا بتواند حباب‌های دی‌اکسید کربنی را که به تدریج و در طول چند ساعت آزاد شده، در خود نگه دارد و مانع از خروج آن‌ها از خمیر شود. دلیل این‌که استفاده از آرد قوی و دارای گلوتمن بالا برای تهیه نان توصیه می‌شود همین مورد است. نانی که به‌خوبی مخلوط و ورز داده شده باشد بافتی سبک‌تر خواهد داشت. افزودن آرد اضافی به خمیر به‌دلیل سنگین کردن خمیر و همین‌طور کاهش رطوبت در دسترس خمیرمایه باعث خواهد شد تا پف نان به‌خوبی انجام نگرفته و نان سنگین و متراکم باشد. یعنی خمیر به قدری سنگین و سفت است که خمیرمایه نمی‌تواند در آن گاز تولید کرده و باعث پف خمیر شود. آردهای دارای گلوتمن خیلی زیاد مثل آرد کامل نیز نان‌های سنگینی ایجاد می‌کنند. در این حالت نیز خمیر

بسیار چسبنده است و مانع تشکیل حباب‌های هوا می‌شود. همان‌طور که ذکر شد خمیرمایه باعث افزایش ارزش غذایی نان نیز می‌شود، به این صورت که با تبدیل درشت مغذی‌های موجود در خمیر مثل کربوهیدرات‌ها، پروتئین‌ها و چربی‌ها به اجزای ساده سازنده شان یعنی قندهای ساده، اسیدهای آمینه و اسیدهای چرب باعث ایجاد طعم مطلوب در نان و مغذی‌تر شدن و هضم راحت‌تر نان می‌شوند. همچنین خمیرمایه آنزیمی به نام فیتاز تولید می‌کند که قادر است فیتات موجود در نان را تجزیه کند. فیتات موجود در آرد در دستگاه گوارش انسان‌ها قابل هضم و جذب نبوده و از طرفی به‌دلیل اتصال با مواد معدنی به‌ویژه آهن و کلسیم جذب آن‌ها را کاهش می‌دهد. به‌همین دلیل است که کم‌خونی در مناطقی از ایران که نان‌های بدون خمیرمایه یا به اصطلاح «فطیر» مصرف می‌کنند شایع‌تر است. در حالی‌که استفاده از خمیرمایه با تجزیه فیتات نان، آن را غنی‌تر و سالم‌تر می‌کند. البته همان‌طور که ذکر شد خمیرمایه موجود زنده‌ای است و نسبت به شرایط مختلف واکنش‌های متفاوتی نشان می‌دهد. خمیرمایه همان‌طور که می‌تواند نان را مطبوع کند، در صورت عدم رعایت نکات لازم و ضروری می‌تواند باعث بدطعمی و نامطبوع شدن نان نیز بشود. به این صورت که اگر خمیر در شرایط نامناسبی نگهداری شود (مثلاً در محیط‌های خیلی گرم)، خمیرمایه ترکیبات جانبی دیگری تولید می‌کند که باعث ترشیدگی نان و یا حتی تلخ شدن آن می‌شوند. برای همین بهتر است خمیر را در دمای اتاق (۲۷ درجه سانتی‌گراد) استراحت دهید و از قرار دادن خمیر در مجاورت منبع حرارتی خودداری کنید. همچنین اگر فرآیند تخمیر زیاد طول بکشد، به‌طوری‌که منابع غذایی مخمرها تمام شود، مخمرها شروع به واکنش‌های نامطلوبی کرده و بافت و طعم نان را خراب می‌کنند. تخمیر طولانی‌تر به‌شرطی باعث بافت بهتر نان می‌شود که به همان اندازه روند تخمیر را با کاهش دمای محیط کندتر کرده باشیم. یعنی به عبارتی تمام واکنش‌هایی که مثلاً در عرض یک ساعت استراحت در خمیر اتفاق می‌افتد، از طریق کاهش دمای استراحت دادن، در طول چند ساعت انجام بگیرد که این اتفاق در مورد نان‌هایی که در یخچال استراحت داده می‌شوند صادق است. مدت زمان تخمیر بسته به شرایط مختلف محیطی یا نوع و نسبت مواد اولیه موجود در دستور متغیر است. مثلاً برخی از انواع نان مثل نان چاودار به زمان تخمیر کوتاه‌تری نیاز دارند. آرد چاودار به‌دلیل داشتن قند بیشتر و آنزیم‌های پروتئیناز و دیاستاز، قابلیت تخمیر بالاتری دارد و همین‌طور در مقایسه با آرد گندم اسیدی‌تر است که همه این عوامل باعث کوتاه‌تر شدن زمان تخمیر می‌شود.

GolMayeh
گولمایه
شرکت ایران مایه

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

۸۸۸۸۰۷۵۴



ایران ملاس
IRAN MELLAS CO.

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

۰۵۱ - ۳۸۸۴۸۲۲۲ - ۲۷



شرکت خمیرمایه و الکل رازی

اهواز - جاده اهواز آبادان - جاده فرعی کشت و صنعت دعبیل خزاعی
جنب ساختمان مالی اداری دعبیل خزاعی

۰۶۱ - ۳۳۱۳۱۳۱۱



شرکت خمیرمایه خوزستان

تهران - خیابان گاندی - خیابان یکم - بلاک ۱۲ - طبقه ۱

۸۶۰۸۶۳۲۴

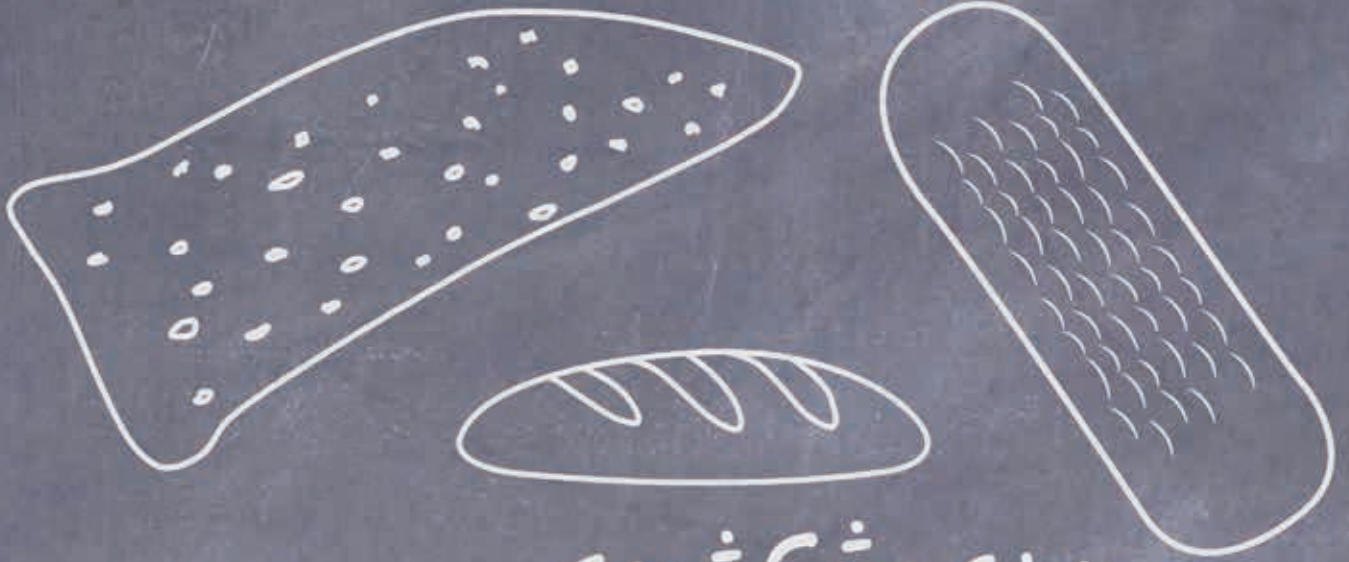


Razavi Yeast CO

کیلومتر ۶۷ جاده مشهد - قوچان - شرکت خمیرمایه رضوی

۰۵۱ - ۴۶۱۲۶۶۲۲





بدون جوش شیرین

بابا نان داد

