

خمیرمایه ایران

نشریه خبیری - تخصصی

سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران





زیر نظر :

دبیر سنديکا؛ مهندس مجيد پارسايي

مشاور علمی :

مهندس محمود گياهی

تحریریه :

مهندس کاوه احرار

گرافيست و صفحه آرا :

مهندس امين عارفنيا

امور پشتیبانی :

ميرحامد فتاحی

تیراژ :

جلد ۲۰۰۰

با تشکر از :

متین آصف اکيجی

سمیه صیدی

مریم شمع ریز

و کلیه عزیزانی که ما را

در تهیه این شماره یاری نمودند.

آن چه در این شماره می خوانیم :

۳ سرمقاله

۴ اخبار سنديکا

۹ گزارش (بزرگداشت «روز ملی نان» توسط شرکت خمیرمایه و الکل رازی)

۱۰ گزارش (سومین کنفرانس خبری مدیران صنعت خمیرمایه کشور در سال ۱۳۹۷)

۱۲ در استانها

۱۵ با رسانهها

۲۰ مقاله (غنی سازی مخمر با آهن و روی)

۲۲ گزارش (بررسی راههای بیرون رفت خمیرمایه لرستان از تعطیلی)



به آگاهی خوانندگان گرامی می‌رسانیم نظر به اینکه مطالب، آمار و ارقام و نقطه نظرهای گوناگون که در مقاله‌ها و گزارش‌های نشریه خمیرمایه ایران ارایه می‌شود، آرا و دیدگاه‌های نویسندگان و یا مترجم آن مقاله است، امکان دارد با خطمشی نشریه خمیرمایه ایران همخوانی نداشته باشد. از این‌رو از خوانندگان نکته‌سنج درخواست می‌کنیم نظرها و پیشنهادهای خود را در این‌زمینه به تحریریه نشریه خمیرمایه ارسال دارند تا نسبت به درج آن‌ها نیز اقدام شود. ضمناً استفاده از مطالب این نشریه با ذکر منبع بلامانع می‌باشد.

با سپاس فراوان
تحریریه نشریه خمیرمایه ایران

نشانی: تهران - خیابان سعادت آباد

پایین تر از 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



صیانت از سلامت جامعه؛ نیاز جدی امروز

تورم مهارناپذیر و افسارگسیخته ماه‌های اخیر سبب بروز مشکلاتی عدیده برای مردم کشورمان شده است. مردم به واسطه تحولات صورت گرفته اقتصادی، در تهیه مایحتاج زندگی، بخش‌های خدماتی و درمانی با فشارهای زیادی روبه‌رو هستند و برای گذراندن امور خود با چالش‌هایی بیش از گذشته مواجه گردیده‌اند. در بخش خوراک و تغذیه، تامین اقلام حیاتی خانواده مانند لبنیات، میوه و پروتئین که نیاز روزانه تغذیه‌ای هر فرد است با توجه به گرانی بی‌سابقه با مشکل مواجه شده و طبق آمار ارایه شده، جامعه در این بخش‌ها با کاهش مصرف مواجه گردیده که این امر نگرانی‌هایی در خصوص سلامت مردم به همراه دارد.

هم‌زمان با شرایط پیش آمده، اقبال مردم علی‌الخصوص اقشار تنگ‌دست و ضعیف‌تر جامعه به نان افزایش پیدا کرده و جایگاه این ماده در سفره مردم پررنگ‌تر از همیشه شده است چرا که نان تنها ماده غذایی است که دولت مجوز افزایش قیمت آن را نداده و بنابراین در دسترس‌ترین غذا در این شرایط است. بنابراین حفظ کیفیت این ماده به‌عنوان تامین‌کننده اصلی ریزمغذی‌های مورد نیاز انسان بیش از گذشته از اهمیت برخوردار است و نظارت ویژه‌ای را می‌طلبد. به‌گواه متخصصین علم تغذیه، نان در صورتی‌که به روش صحیح فرآوری و تولید شده باشد، فرایند تخمیر به‌وسیله خمیرمایه را گذرانده باشد و مواد زیان‌باری چون جوش شیرین و بلانکیت در تهیه آن استفاده نشده باشد، می‌تواند بخش اعظم نیازهای تغذیه‌ای بدن، که شامل بسیاری از ویتامین‌ها، کلسیم، روی، آهن و برخی پروتئین‌هاست را تامین کند.

اما متأسفانه در شرایط پیش آمده اقتصادی یکی از موادی که رشد قیمتی زیادی داشته ملاس نیشکر و چغندر است که ماده اولیه تولید خمیرمایه می‌باشد و این ماده در ماه‌های اخیر افزایش قیمتی حدود چهار برابر نسبت به سال قبل داشته است. افزایش قیمت ملاس که ماده‌ای صد در صد داخلی بوده و تولیدش ربطی به تحولات بازار ارز و سکه و ... ندارد، قیمت تمام شده خمیرمایه را بالا خواهد برد که منجر به اختلال در تولید خمیرمایه و یا گرانی آن خواهد شد و بالطبع نارضایتی نانوایان و عدم استفاده از آن و رویکرد مجدد به ماده مضر و غیر خوراکی جوش شیرین را در پی خواهد داشت و سلامت مردم را با خطر مواجه خواهد نمود.

مهار و کنترل وضعیت پیش آمده و صیانت از غذای اصلی مردم و کیفیت تغذیه و سلامتی، کمترین خواسته جامعه است و امید می‌رود با برخورد جدی با واسطه‌ها و سودجویانی که بدون توجه به شرایط مردم، برای پر کردن جیب خود در حال بهره‌برداری از وضعیت فعلی و تحمیل فقر غذایی و آسیب زدن به مردم هستند، حمایت جدی از مردم صورت گیرد.

طبق آمار اخذ شده از شرکت‌های تولیدکننده خمیرمایه، صنعت خمیرمایه ایران در ۶ ماه اول سال ۱۳۹۷، حدود ۱۵,۸۸۰ تن خمیرمایه خشک تولید کرده که نسبت به تولید سال ۱۳۹۶، با کاهشی حدود ۸۲۰ تن روبه‌رو بوده است. مصرف داخلی در این شش ماه ۱۰,۹۰۰ تن بوده که ۷۰۰ تن نسبت به سال گذشته بیشتر بوده و صادرات نیز ۴۹۸۰ تن بوده که نسبت به سال پیش، ۱۵۲۰ تن کاهش را نشان می‌دهد. در جدول زیر آمار تولید سال ۱۳۹۷ و درصد تغییرات نسبت به سال ۱۳۹۶ مشاهده می‌گردد.

گفتنی است تولید کل خمیرمایه در دوازده ماه سال گذشته حدود ۳۱,۶۵۰ تن و صادرات آن ۱۲,۶۸۰ تن بوده است.

| درصد تغییرات | سال ۱۳۹۷ | سال ۱۳۹۶ | |
|--------------|----------|----------|-----------|
| -۵ | ۱۵,۸۸۰ | ۱۶,۷۰۰ | تولید |
| +۷ | ۱۰,۹۰۰ | ۱۰,۲۰۰ | مصرف داخل |
| -۲۴ | ۴,۹۸۰ | ۶,۵۰۰ | صادرات |



با بهره‌گیری از آمار انجمن قند و شکر و کشت و صنعت‌های نیشکری، پیش‌بینی تولید ملاس در سال زراعی ۸-۹۷ به‌صورت جدول ذیل خواهد بود:

| نوع ملاس | سطح زیر کشت (هکتار) | پیش‌بینی تولید (تن) | پیش‌بینی ملاس حاصله (تن) |
|----------|---------------------|---------------------|--------------------------|
| چغندر | ۹۹,۰۰۰ | ۵,۱۴۸,۰۰۰ | ۲۷۰,۰۰۰ |
| نیشکر | ۸۷,۵۰۰ | ۶,۵۶۲,۰۰۰ | ۲۳۰,۰۰۰ |
| جمع کل | | | ۵۰۰,۰۰۰ |

گفتنی است با توجه به شرایط بارش در سال زراعی و تغییر احتمالی راندمان و ضریب استحصال، احتمال افزایش تولید ملاس وجود دارد. با این وصف و با در نظر گرفتن میزان ملاس مورد نیاز صنایع اتانول، خمیرمایه و خوراک دام، مشکلی بابت تامین ماده اولیه این سه صنعت وجود نخواهد داشت.



۱۲ واحد تولیدی نمونه استاندارد خوزستان تجلیل شدند

خمیرمایه و الکل رازی واحد نمونه استاندارد خوزستان



از ۱۴ واحد تولیدی نمونه استاندارد خوزستان در آیینی به مناسبت روز استاندارد تجلیل به‌عمل آمد.

در این مراسم، مدیرکل استاندارد خوزستان گفت: از ابتدای امسال حدود ۴۷ واحد تولیدی پروانه استاندارد دریافت کردند. رضا دهدشتی‌زاده از انتخاب مسوولان کنترل کیفیت نمونه استانی و اهدای لوح تقدیر به آنان خبر داد و افزود: ۴۴۹ واحد تولیدی در سطح استان خوزستان زیر پوشش استاندارد هستند که این واحدهای تولیدی ۵۹۴ فرآورده تولید می‌کنند. در این مراسم نفت پاسارگارد، فولاد اکسین، کشت و صنعت فارابی، دهخدا، امیرکبیر، دعبل خزایی، خمیرمایه و الکل رازی، رینگ سایپا، شرکت شیر پاستوریزه پگاه خوزستان، کشت و صنعت گلستان دزفول، نفت بهران، کشت و صنعت فدلک، امیر سالار بتن و مهد کودک نسرين به‌عنوان واحدهای نمونه استاندارد معرفی شدند.

نشست مدیران صنایع غذایی با رییس مجلس شورای اسلامی



در نشست اعضای کمیسیون کشاورزی، آب و صنایع غذایی اتاق بازرگانی تهران، مدیران بنگاه‌های تولیدی و صاحبان صنایع غذایی و کشاورزی با رییس مجلس شورای اسلامی، موانع و مشکلاتی که واحدهای تولیدی صنعت غذا با آن دست به گریبان هستند، از سوی نمایندگان بخش خصوصی به بحث گذاشته شد.

در این دیدار که به میزبانی مشترک کمیسیون کشاورزی، آب و صنایع غذایی اتاق تهران و کمیسیون کشاورزی مجلس برگزار شد، نزدیک به ۷۰ فعال بخش خصوصی از جمله دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران حضور داشتند. هم‌چنین وزیر جهاد کشاورزی، وزیر صنعت، معدن و تجارت و نیز رییس سازمان امور مالیاتی کشور از دیگر حاضران این جلسه بودند.

فعالان بخش خصوصی در این نشست به بیان نظرات و دیدگاه‌های خود پرداختند و در حضور نمایندگان دولت و مجلس از مشکلات موجود و راهکارهای رفع آن گفتند. نیاز به نقدینگی و اعطای محدود تسهیلات، عدم امکان استفاده از خطوط ریفاینانس بانک‌های اروپایی توسط واحدهای تولیدی، کاهش مهلت زمان رفع تعهد ارزی از ۹ ماه به ۳ ماه و مشکلات سامانه نیما در تخصیص ارز مورد نیاز به واحدهای تولیدی از موارد مورد اشاره در این جلسه بود.

درخواست تنفس ۶ ماهه به بخش کشاورزی در اجرای دستورالعمل و ضوابط اجرایی رفع تعهد ارزی صادرکنندگان با توجه به شرایط ویژه این بخش و چالش‌های موجود در صادرات از دیگر خواسته‌ها و مطالبات فعالان بخش خصوصی در این حوزه بود. در این نشست وزیر جهاد کشاورزی، وزیر صنعت، معدن و تجارت و هم‌چنین ریاست مجلس نیز به معضلات اشاره کرده و برنامه‌های دولت و مجلس در جهت رفع آن‌ها را برشمردند.

طی بازدید مدیران عامل هیات اصناف اصفهان و اتحادیه نانوایان مشهد از شرکت خمیرمایه رضوی، مدیرعامل این شرکت: آقای دکتر اژدری با بیان این که شرکت خمیرمایه رضوی یکی از شرکت‌های موفق و پیشرو در سطح استان خراسان بزرگ است به بیان توانمندی‌های واحد متبوعش پرداخت و ضمن معرفی محصولات تولیدی و توانمندی‌های موجود شرکت در بازارهای هدف شرکت، جهت توسعه بازارهای هدف شرکت در مناطق دیگر اهداف و برنامه‌های خود را به مدعوین بازگو نمود.

اژدری در این بازدید بیان کرد: «برند تجاری خمیرمایه رضوی یکی از برندهای برتر استان خراسان است که از شرکت‌های دانش‌بنیان محسوب می‌گردد و دارای محصولی بیولوژیک می‌باشد.

وی گفت: می‌توان با توجه به نیازهای شرکت خمیرمایه نسبت به در نظر گرفتن اولویت‌های بازار با استفاده از تجربیات و دیدگاه‌های اجرایی مدیران بازار ایده‌های نوینی را استخراج کرد و در جهت توسعه بازار خود در منطقه اصفهان اجرایی نمود.

دکتر اژدری با توجه به تجارب و ظرفیت‌های بالای بازار اصفهان، افزود: شرکت خمیرمایه رضوی تلاش می‌کند با ارائه خدمات متفاوت و محصول تولیدی قابل رقابت در بازار، به مشتریان خود خدمات متفاوتی را ارائه نماید.

اژدری درباره مشکلات موجود عنوان کرد: با توجه به معضل کمبود آب کشور امکان بروز مشکلاتی در آینده وجود دارد که می‌توان با بهره‌گیری از دانش کشورهای پیشرفته جهان و استفاده از پساب شهری، مطالعات کاربردی مناسبی انجام داد. اژدری خاطر نشان کرد: در زمینه مشاوره نیاز به نظر خواهی و مشاوره با مدیران بازار هستیم. ارتباط بین شرکت خمیرمایه و فعالان بازار می‌تواند یک ارتباط دوسویه باشد.

در این جلسه آقای دکتر خواجه ضمن تشکر از همکاری کارخانه خمیرمایه رضوی خواستار تبیین اثرات سوء جوش شیرین توسط اتحادیه‌ها شد و برای ارائه آموزش‌های لازم در خصوص مزایای خمیرمایه و فرهنگ‌سازی مصرف، اعلام آمادگی نمود.

در این بازدید اعضای اتحادیه نانوایان، اصناف و رییس هیات‌مدیره تعاونی نانوایان خراسان رضوی نیز حضور داشتند.

بازدید اعضای

اتحادیه

نانوایان

اصفهان از

شرکت

خمیرمایه رضوی





شرکت خمیرمایه خوزستان
دزفول

شرکت خمیرمایه خوزستان با دانشگاه آزاد دزفول تفاهم‌نامه همکاری امضا کرد

دانشگاه آزاد اسلامی واحد دزفول سه تفاهم‌نامه همکاری با صنعت فولاد، خمیرمایه و کارخانه روغن ساعی این شهرستان امضا کرد.

به گزارش ایرنا، رییس دانشگاه آزاد اسلامی واحد دزفول در نشستی که به منظور ایجاد ارتباط دانشگاه و صنایع در دانشگاه آزاد دزفول برگزار شد، گفت: با امضای این تفاهم‌نامه‌ها از ظرفیت دانشگاه و نیروهای متخصص برای رفع مشکلات صنایع استفاده خواهد شد. علی افروز افزود: ۱۲۰ کارگاه و آزمایشگاه در دانشگاه آزاد اسلامی دزفول وجود دارد که با استفاده از این ظرفیت‌ها و ارتباط با صنایع در راستای حل مشکلات اقتصادی اقدام خواهد شد.

وی گفت: یک رابط در کارخانه‌های صنعتی مستقر می‌شود تا مشکلات صنعت مربوطه در قالب طرح‌های تحقیقاتی تعریف و با استفاده از ظرفیت آزمایشگاهی و کارآموزی نسبت به رفع مشکلات اقدام شود.

رییس دانشگاه آزاد اسلامی واحد دزفول افزود: با امضای این تفاهم‌نامه‌ها بین دانشگاه و صنایع تبادل علم و تجربه انجام خواهد شد و رساله‌های کارشناسی ارشد و دکتری به حل مشکلات صنعت گرایش خواهند یافت.

افروز بیان کرد: انجام طرح‌های تحقیقاتی مشترک و در اختیار قرار دادن امکانات پژوهشی از دیگر مفاد این قراردادها خواهد بود. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دزفول از ۳۱ سال پیش تاسیس شده و تاکنون بیش از ۶۰ هزار فارغ التحصیل داشته است. در حال حاضر این واحد دانشگاهی حدود ۹ هزار دانشجو همراه با ۲۲۰ عضو هیات علمی دارد که در ۳۹ رشته کارشناسی ارشد، ۹ رشته دکتری، ۳۱ رشته کارشناسی پیوسته، ۲۰ رشته کارشناسی ناپیوسته و ۱۵ رشته کاردانی ناپیوسته تحصیل می‌کنند.

توزیع کیسه پارچه‌ای حمل نان توسط شرکت خمیرمایه رضوی



شرکت خمیرمایه رضوی اقدام به توزیع ۵۰,۰۰۰ عدد کیسه پارچه‌ای مخصوص حمل نان بین نانوایان کشور نموده است.

این اقدام در راستای رسالت حفظ سلامت مردم در هنگام حمل و مصرف نان و رفع خطرات سرطان‌زایی حمل نان داغ در کیسه‌های پلاستیکی می‌باشد. کیسه‌های پلاستیکی از مشتقات نفت و مواد شیمیایی می‌باشند که قرار دادن نان داغ داخل کیسه‌های پلاستیکی موجب مهاجرت عوامل سرطان‌زا به نان می‌شود و می‌تواند باعث عوارض گوارشی و ابتلا به سرطان دستگاه گوارش گردند و عواقب جدی برای سلامت مردم در پی داشته باشند.

حمل نان در کیسه پارچه‌ای همچنین باعث افزایش کیفیت و ماندگاری بالای نان شده و می‌تواند تا حد زیادی باعث جلوگیری از ضایعات بیست درصدی آن شود.

این اقدام ضمناً حرکتی در راستای کمک به حفظ محیط زیست و جلوگیری از آلودگی آن به سبب تجزیه ناپذیری پلاستیک می‌باشد. در این راستا کشورهای پیشرفته و اتحادیه اروپا قانون منع استفاده از کیسه‌های پلاستیکی را جهت خرید و حمل مواد غذایی و سوپرمارکتی تصویب نموده‌اند. این اقدام شرکت خمیرمایه رضوی اقدامی پیشرو در این راستا در ایران بوده و امید است سایر صنایع نیز اقدامات مشابه در جهت حفظ محیط زیست صورت دهند.

از طرفی با توجه به گران شدن پلاستیک و در نظر گرفتن یک‌بار مصرف بودن آن و هزینه‌ای که مصرف‌کننده هر بار باید برای خرید آن بپردازد، استفاده از کیسه پارچه‌ای از نظر اقتصادی نیز برای مصرف‌کننده به صرفه تلقی می‌شود و با توجه به ماندگاری بالا، با یک بار هزینه خرید کیسه پارچه‌ای، از هزینه‌های بعدی جلوگیری خواهد شد.

نگاهی اجمالی به صنعت خمیرمایه در ترکیه

متین آصف اکیچی، مدیرعامل شرکت ایران مایه

کشور ترکیه یکی از بزرگ‌ترین تولیدکنندگان و مصرف‌کنندگان خمیرمایه در دنیاست، به همین مناسبت، آقای متین آصف اکیچی، مدیرعامل شرکت ایران مایه در یادداشتی کوتاه توضیحاتی در خصوص صنعت خمیرمایه این کشور داده است که توجه شما را به این مطلب خواندنی جلب می‌کنیم:

صنعت خمیرمایه در ترکیه از اوایل دهه هفتاد میلادی شروع به کار کرد و تا سال ۱۹۹۴، هفت کارخانه تولید مخمر این کشور توسعه یافتند. ترکیه یکی از بزرگ‌ترین مصرف‌کنندگان خمیرمایه در دنیا؛ چه از لحاظ میزان مصرف و چه از لحاظ سرانه مصرف می‌باشد. سرانه مصرف سالانه مخمر تازه در ترکیه ۱/۵ کیلوگرم تخمین زده می‌شود.

در عین حال ترکیه یکی از بزرگ‌ترین تولیدکنندگان خمیرمایه در جهان است که ظرفیت نصب شده کارخانه‌هایش حدود ۳۵۰،۰۰۰ تن خمیرمایه در سال است. بخشی از این میزان خمیرمایه تولیدی به مصرف داخلی می‌رسد و عمده‌اش به سراسر جهان صادر می‌گردد.

علت مصرف بالای مخمر در ترکیه این است که به هیچ عنوان از جوش شیرین در نان این کشور استفاده نمی‌شود. دلیل عدم استفاده از جوش شیرین؛ یکی مشکلات و عوارضی است که مصرف آن برای سلامتی انسان در پی دارد و دیگری نوع و بافت نان در ترکیه است که به صورت تکه‌ای و حجیم می‌باشد و پخت این نوع نان‌ها بدون مخمر و عمل تخمیر امکان‌پذیر نیست. از این رو ضایعات و دورریز نان نیز در این کشور بسیار ناچیز است.

بیش از ۷۰ درصد نان ترکیه، نانی به نام سَمون «که در ایران به غلط به نام آکمک معروف شده» با وزنی حدود ۲۰۰ گرم است. علاوه بر آن انواع مختلف دیگری از نان در بازار این کشور وجود دارد که از جمله می‌توان به باگت فرانسوی، نان چند غله، نان غنی شده، نان ساندویچ و انواع نان‌های فانتزی اشاره کرد. با توجه به این شرایط و مصرف بالای مخمر و حذف کامل جوش شیرین، صنعت نان در این کشور به سرعت در حال پیشرفت و گسترش است زیرا کیفیت، سلامت و طعم نان‌های تولیدی این کشور امکان این توسعه را فراهم نموده است.

با توجه به اشتراکات فرهنگی و سنتی و ذائقه نزدیک مردم دو کشور، ترکیه می‌تواند الگوی مناسبی برای کشور ایران در زمینه تولید و مصرف نان باشد و ضایعات بالا و مشکلات کیفیتی آن را ترمیم کرد.

ستاد توسعه زیست فناوری و سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه برگزار می‌کنند

نشست هم‌اندیشی راهکارهای زیست فناوری برای صنایع تخمیری دوستدار محیط زیست



با توجه به اهمیت از میان برداشتن موانع محیط زیستی بر سر راه توسعه صنایع تخمیری و آشنایی با جدیدترین تحقیقات و دستاوردهای محققان کشورمان در زمینه پالایش پساب و پسماند صنایع تخمیری، طی نشست‌هایی بین مسولان ستاد توسعه زیست فناوری و سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه و انجمن تولیدکنندگان اتانول، مقرر شد همایش هم‌اندیشی مشترک در خصوص پساب صنایع تخمیری برگزار گردد.

بر همین اساس مقرر شد همایش راهکارهای زیست فناوری برای صنایع تخمیری دوستدار محیط زیست، روز چهارشنبه دوازدهم دی‌ماه سال جاری در محل معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری برگزار گردد.

این همایش با حضور مدیران و کارشناسان ستاد توسعه زیست فناوری، مدیران عامل و مدیران تصفیه پساب کارخانه‌های اتانول و خمیرمایه برگزار خواهد شد.



حضور شرکت خمیرمایه و الکل رازی در نمایشگاه گلفود دبی

شرکت خمیرمایه و الکل رازی در راستای سیاست حضور هر چه بیشتر در بازارهای جهانی و گسترش موفقیت‌های تجاری خود در نمایشگاه بین‌المللی **Gulfood Manufacturing ۲۰۱۸** که از ۱۵ تا ۱۷ آبان ۱۳۹۷ در مرکز همایش‌ها و نمایشگاه‌های دبی برگزار گردید مشارکت نمود. این نمایشگاه با حضور بیش از ۱۶۰۰ شرکت کننده از ۵۹ کشور و فرصت ملاقات با بیش از ۳۵,۰۰۰ مشتری حرفه‌ای از ۱۳۸ کشور با بیش از ۸۰,۰۰۰ مترمربع فضای نمایشگاهی برگزار گردید. گلفود دبی را می‌توان بزرگ‌ترین رویداد تخصصی برای تامین نیازهای تکنولوژیک و مواد اولیه صنعت غذا در منطقه خاورمیانه و خلیج فارس نام برد.



بانصب فیلتر و کیوم و دیگ بخار ۱۵ تنی در شرکت خمیرمایه رضوی صورت گرفت؛

تامین دستگاه‌های مورد نیاز شرکت خمیرمایه رضوی با استفاده از تولیدات داخلی



مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی از افزایش تولید محصول خمیرمایه تر توسط این شرکت خبر داد.

دکتر احسان اژدری در گفت‌وگو با آستان نیوز بیان کرد: این شرکت برای افزایش تولید خمیرمایه تر، فیلتر و کیوم‌ها و مخازن آن‌ها را خریداری کرده که عملیات نصب آن در طبقه سوم کارخانه خمیرمایه رضوی نیز اکنون به پایان رسیده است.

وی درباره کاربرد این فیلترها گفت: فیلترهای مذکور برای جدا کردن آب از مخمر کاربرد

دارد که با توجه به استفاده از نشاسته سیب زمینی در جداسازی یاد شده، درصد وجود مخمر در پساب

با استفاده از این فیلترها بسیار کمتر از انواع دیگر بوده و قطعا آلودگی ناشی از باقیمانده مواد در این تجهیزات به میزان حداقل ممکن خواهد رسید. وی ادامه داد: در گذشته دو دستگاه فیلتر و کیوم خریداری شده بود که هم‌اکنون برای تولید خمیرمایه خشک در حال استفاده است و قسمتی از ظرفیت آن نیز برای تولید خمیرمایه تازه اختصاص داده شده است.

اژدری اضافه کرد: با خرید فیلتر و کیوم جدید، دستگاه مذکور به تولید خمیرمایه تازه اختصاص خواهد یافت که علاوه بر افزایش کیفیت محصول تولیدی به علت کوتاه شدن مسیر تولید آن تا دستگاه بسته‌بندی، ظرفیت بالقوه‌ای را به منظور افزایش ظرفیت تولیدی کارخانه در این قسمت ایجاد خواهد کرد. وی هزینه فیلتر و کیوم خریداری شده توسط شرکت خمیرمایه رضوی را ۳۲ میلیارد ریال اعلام کرد. وی ادامه داد: همچنین به منظور افزایش کیفیت خمیرمایه فعالیت‌هایی انجام شده است که افزایش راندمان هوادهی فرماتورها با نصب دو دستگاه بلوور هوادهی جایگزین بلوورهای قدیمی، از جمله این موارد به شمار می‌رود. اژدری اضافه کرد: این مهم علاوه بر افزایش کیفیت محصول، ظرفیت بالقوه‌ای نیز برای افزایش ظرفیت تولیدی کارخانه در قسمت فرماتورها ایجاد کرده است.

وی افزایش ظرفیت برج‌های خنک‌کننده از طریق خرید یک سری از قطعات یدکی و خرید و نصب یک دستگاه برج خنک‌کننده را بخشی دیگر از اقدامات این شرکت به منظور افزایش کیفیت محصول تولیدی عنوان کرد.

اژدری ادامه داد: همچنین سیستم‌های کنترلی در بخش تولید آب سرد و تجهیزات ابزار دقیق مربوطه برای افزایش کیفیت خمیرمایه تولیدی ارتقا یافته است.

مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی همچنین از تامین دستگاه دیگ بخار مورد نیاز این شرکت با استفاده از تولید داخلی خبر داد. وی ادامه داد: این دیگ بخار برای تصفیه بخشی از پساب کارخانه است. در واقع پساب با آلاینده‌گی بالا، باید از روش تغلیظ استفاده کند که این امر نیاز به بخار دارد. اژدری اضافه کرد: بدین منظور یک دستگاه دیگ بخار ۱۵ تنی خریداری شده که ۱۰ تن آن برای خط تغلیظ مذکور و ۵ تن مازاد آن برای پایداری خط بخار سالن تولید در مواقع تعمیرات یکی از دیگ‌های قدیمی در نظر گرفته شده است.

وی هزینه خرید دیگ مذکور را ۶ میلیارد و ۵۰۰ میلیون ریال اعلام کرد و افزود: این دستگاه هم‌اکنون در سالن کارگاه خمیرمایه رضوی برای خط تغلیظ پساب سپراتور شماره ۱ نصب شده است. اژدری با اشاره به وجود ۳ دستگاه دیگ بخار ۷ تنی در این کارخانه گفت: ۲ دستگاه آن با ۱۰۰ درصد ظرفیت و یک دستگاه نیز با ۵۰ درصد ظرفیت در حال کار هستند. وی ادامه داد: چنانچه یکی از دیگ‌ها متوقف شود، تامین بخار سالن تولید دچار مشکل می‌شود، بر همین اساس دیگ بخار خریداری شده با هدف تامین بخار خط تغلیظ پساب خریداری شده است.

شرکت خمیرمایه و الکل رازی برگزار کرد:

بزرگداشت «روز ملی نان»

با شعار

«ایمنی غذا از مزرعه تا سفره»



شرکت خمیرمایه و الکل رازی در مراسمی، روز ملی نان را گرامی داشت.

روز بیست و دوم آبان‌ماه سال جاری و به مناسبت روز ملی نان، همایشی با حضور مدیران و کارشناسان اداره استاندارد، معاونت غذا و دارو و جمع کثیری از تولیدکنندگان نان در محل آمفی تئاتر هتل نیشکر اهواز برگزار گردید. آقای مهندس ظهیری مسوول شکایات معاونت غذا و دارو، خانم مهندس اسدی کارشناس معاونت غذا و دارو استان خوزستان، خانم مهندس فلاح رییس محترم آزمایشگاه اداره استاندارد، مهندس اسکندری کارشناس و خانم مهندس بریهی رییس آزمایشگاه میکروبی اداره استاندارد استان خوزستان از میهمانان ویژه این بزرگداشت بودند.

آقای مهندس علی احتشامی، مدیرعامل شرکت خمیرمایه و الکل رازی، در ابتدای این مراسم ضمن ابراز خرسندی و تبریک به مناسبت روز ملی نان، به حضار خیرمقدم گفت و عنوان نمود: طی تعاملات ایجاد شده شرکت خمیرمایه و الکل رازی با سندیکای خمیرمایه کشور، سازمان استاندارد، سازمان غذا و دارو و همچنین ارتباط مستقیم با نانوایان محترم، در حال تلاش در جهت حفظ سلامت و کیفیت نان به‌عنوان زنجیره‌ای از پروسه تامین مواد اولیه نان سالم با شعار «ایمنی غذا از مزرعه تا سفره» هستیم و با تمام توان می‌کوشیم کیفیت و سلامت محصول خمیرمایه تولیدی این شرکت تحت دو برند «ناب‌مایه» و «دانیال» را تضمین نماییم.

در این مراسم از فروش مویرگی به‌عنوان یکی از بارزترین اهداف این شرکت که شامل حذف واسطه و عرضه به روز محصول با وجود هزینه‌های بالای توزیع گرم است، یاد شد.

در بخشی از این همایش خانم مهندس فلاح رییس آزمایشگاه اداره استاندارد خوزستان طی سخنرانی عنوان کرد: خمیرمایه تولید شده در این کارخانه از استانداردهای لازم برخوردار بوده و آزمایشات انجام شده، سلامت این محصول را ثابت نموده است. وی افزود: اجرای رویدادهای آموزشی حاصل از همکاری اداره استاندارد با شرکت خمیرمایه و الکل رازی را در آینده نزدیک شاهد خواهیم بود و با این اقدام تولید و عرضه نان سالم را در استان خوزستان فرهنگ‌سازی خواهیم کرد.

آقای مهندس ظهیری، مسوول رسیدگی به شکایات معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز نیز ضمن تقدیر از فعالیت و کیفیت بالای محصولات شرکت خمیرمایه و الکل رازی اعلام کرد: تاکنون نمونه‌برداری از خمیرمایه‌های ناب‌مایه و دانیال رضایت‌بخش بوده است. وی همچنین اقدامات انجام شده در زمینه بیماری‌های غیرواگیر در پروسه تولید نان که توسط وزارت بهداشت صورت گرفته است را برشمرد.

در این همایش از مصرف‌کنندگان خمیرمایه ناب مایه و دانیال با اهدای جوایز ارزنده‌ای تقدیر به‌عمل آمد.

سومین نشست خبری مدیران صنعت خمیرمایه در سال ۱۳۹۷ روز بیست و نهم مهر ماه در محل سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه و با حضور خبرنگاران و اصحاب رسانه برگزار شد.

در ابتدای این نشست؛ مهندس مجید پارسایی دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ضمن خوشامدگویی به حضار، هدف از برگزاری این نشست‌ها را آشنایی بیشتر مردم با نان سالم و از طرفی هشدار در خصوص خطراتی که مصرف نان ناسالم می‌تواند در پی داشته باشد عنوان کرد.

وی در ادامه به آمار تولید و صادرات خمیرمایه ایران اشاره کرد و گفت: در نیمه اول سال ۱۳۹۷، حدود ۱۵ هزار و ۷۰۰ تن خمیرمایه تولید شده که نسبت به مدت مشابه سال گذشته کاهش ۵ درصدی داشت، البته مصرف داخلی در همین مدت روند افزایشی داشته است و به رقم ۱۰ هزار و ۲۰۰ تن رسیده است که با افزایش حدود ۷ درصدی در داخل مواجه بوده‌ایم.

به گفته پارسایی صادرات خمیرمایه هم به دلیل مشکلاتی که در کشور وجود دارد با کاهش ۲۴ درصدی همراه شده و به رقم ۴۶۸۰ تن رسیده است.

دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه با بیان این‌که با توجه به میزان مصرف آرد و تولید انواع نان در کشور نیازمند ۴۰ هزار تن خمیرمایه در این صنعت هستیم اما سالانه حدود ۲۰ هزار تن مصرف می‌شود، اظهار کرد: خمیرمایه عمدتاً در نان‌های صنعتی و سنتی مانند سنگک استفاده می‌شود و در نان‌های مسطح بیشتر از جوش شیرین استفاده می‌شود، اما باید به گونه‌ای فرهنگ‌سازی و نظارت شود که همه نانوايي‌ها و تولیدکنندگان انواع نان از خمیرمایه استفاده کنند تا سلامت مردم حفظ شود و به ارتقاء کیفیت نان کمک کنیم. به گفته وی حدود ۷۰ هزار نانوايي در کشور وجود دارد که تقریباً نیمی از آن‌ها در تولید نان از خمیرمایه استفاده نمی‌کنند و از جوش شیرین استفاده می‌کنند.

وی با اشاره به خطراتی که استفاده از جوش شیرین در تهیه نان ایجاد می‌کند، گفت: جوش شیرین یک ماده است که استفاده از آن باعث کاهش جذب ریزمغذی‌های مورد نیاز بدن و همچنین بیماری‌های گوارشی، سوءهاضمه و اختلال در هضم نان و کم‌خونی و پوکی استخوان می‌شود. وی ادامه داد: در دنیا استفاده از جوش شیرین به هیچ وجه مرسوم نیست و این یک فرهنگ غلطی است که در نانوايي‌های کشور جا افتاده و باید تغییر کند و برای ایجاد فرهنگ جدید باید از مدارس شروع کرد؛ چرا که سلامتی جامعه با این مساله گره خورده است.

پارسایی در ادامه به مزایای استفاده از خمیرمایه در نان اشاره کرد و گفت: استفاده از خمیرمایه باعث افزایش جذب کلسیم و جذب آهن خواهد شد. از سوی دیگر عطر و طعم نان هم حفظ می‌شود و از آنجایی‌که یک ماده مغذی است، با فعال کردن آنزیم‌های داخل خمیر، باعث تقویت و کیفی شدن نان می‌شود، ضمن این‌که پایداری نان را بیشتر کرده و ضایعات آن را کاهش می‌دهد. وی هشدار داد که استفاده از مواد مضر نظیر جوهر قند و جوش شیرین به جای خمیرمایه بیماری‌های زیادی را ایجاد می‌کند که هزینه‌های درمان آن برای جامعه بسیار دردسرساز خواهد شد.

دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران همچنین از اثرات خمیرمایه در بخش اقتصادی یاد کرد و عنوان نمود استفاده از این ماده موجب جلوگیری از بیات شدن و دورریز نان شده و از تلف شدن صدها میلیارد تومان بیت‌المال جلوگیری می‌کند. پارسایی در ادامه گفت: در روز جهانی غذا همیشه هشدارهایی در مورد استفاده از نمک، شکر و روغن داده می‌شود، ولی متأسفانه بحث نان به‌عنوان غذای اصلی جامعه و مضرات جوش شیرین مطرح نمی‌گردد در صورتی‌که این امر باید به‌عنوان یکی از مهم‌ترین دغدغه‌های سلامت همیشه مورد توجه



سومین

کنفرانس خبری

مدیران صنعت

خمیرمایه کشور

در سال ۱۳۹۷

باشد.

پارسایی در پاسخ به این سوال که چرا از خمیرمایه در نانویی‌ها استفاده نمی‌شود، اظهار داشت: از آن جایی که پس از استفاده از خمیرمایه مدت زمانی برای ور آمدن خمیر لازم است، برخی نانوها امروزه وقت برای این کار نمی‌گذارند و ترجیح می‌دهند تا با اضافه کردن جوش شیرین و در برخی موارد جوهر قند خیلی سریع به مرحله ور آمدن خمیر برسند که اگرچه کار آن‌ها راحت تر می‌شود اما به‌شدت به کیفیت و سلامت نان آسیب می‌رساند.

وی در پاسخ به اینکه گفته می‌شود خمیرمایه کافی در اختیار نانویی‌ها قرار داده نمی‌شود، گفت: ۴۰ هزار تن نیاز سالانه نانویی‌های کشور به خمیرمایه است که کارخانه‌های داخل قادر به تهیه آن و قرار دادن در اختیار نانویان به میزان مورد نیازشان هستند. در ادامه این نشست دکتر احسان اژدری؛ مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی به بیان مطالبی درباره این ماده مهم غذایی پرداخت. دکتر اژدری عنوان کرد مخمرها موجودات ریزی هستند که صدها نوع از این موجودات تاکنون در دنیا کشف شده است. یکی از انواع مخمرها، ساکارومایسس سروزیه یا همان مخمر نان است که پروبیوتیک بوده و عامل اصلی بهبود کیفیت نان می‌باشد. در تولید این ماده ابتدا سوش یا بذر مخمر در محیط کشت رشد داده می‌شود و سپس از ماده‌ای قندی که در ایران، ملاس چغندر و نیشکر است برای تغذیه و رشد بذرها استفاده می‌شود. در حین فرایند پرورش و تکثیر مخمر این موجود حساس با دقت بالا تیمار شده و سپس با انواع ویتامین‌ها مثل بی‌۱، بی‌۲ و بیوتین غنی گردیده و پس از آن در شرایط مناسب خشک می‌شود اما به محض این که این ماده خشک در شرایط مرطوب مثل خمیر قرار می‌گیرد فعال شده و باعث فعال‌سازی آنزیم‌های داخل خمیر و کیفی‌سازی نان می‌شود. نانی که با خمیرمایه تهیه می‌شود از لحاظ طعم، عطر، کش‌سانی، تخلخل، دیر بیات شدن و ظاهر، قابل تشخیص از نان فراوری شده با جوش شیرین است.

عضو سندی‌کای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران به موانع تولید این ماده در داخل کشور اشاره کرد و بیان داشت: قیمت این محصول بسیار پایین است. در حالی که قیمت ملاس که به‌عنوان ماده اصلی تولید این محصول است و بقیه مواد مورد استفاده تا ۴ برابر رشد کرده‌اند اما تنها در تاریخ ۱۰ مهرماه قیمت خمیرمایه ۱۰ درصد رشد کرد.

وی ادامه داد: افزایش بیشتر از این فشاری برای نانویی‌ها بود چراکه قیمت نان آن‌ها در ۵ سال گذشته تغییری نیافته است. عضو سندی‌کای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران همچنین به نحوه نگهداری نان اشاره کرد و گفت: شرایط مناسب نگهداری نان، فریز کردن آن است. نگهداری در داخل یخچال و در دمای ۴ درجه اتفاقا به بیات شدن سریع نان کمک می‌کند. اژدری همچنین گفت: حمل نان در پلاستیک‌ها به‌شدت خطرناک و سرطان‌زا است و بهتر است در زمان خرید نان از کیسه‌های پارچه‌ای استفاده شود. اژدری اظهار کرد: مشکلاتی که تولیدکنندگان و صادرکنندگان خمیرمایه دارند، با دیگر صادرکنندگان فرقی ندارند، اما در این صنعت برای صادرات به کشورهای دیگر به‌ویژه عراق و افغانستان که عمده مشتریان این محصول هستند، ریال به جای دلار می‌گیریم چرا که با توجه به محدودیت‌ها و مشکلات به وجود آمده امکان انتقال دلار و ارزآوری را نداریم.

وی افزود: با بخشنامه‌ای که اعلام شد، دیگر نمی‌توانستیم دلار بگیریم و در سامانه نیما انتقال دهیم و یکی دیگر از مشکلات سامانه نیما این است که امکان انتقال ارز در خیلی از کشورها از این طریق وجود ندارد.

وی ادامه داد: مساله دیگر این است که پیمان سپاری ارزی مشکلاتی برای ما به وجود آورده و نرخ پایه برای هر کیلوگرم خمیرمایه ۲.۳۷ در گمرک مبنای قرار گرفته که بسیار بالاست و مشکلات جدی برای صادرات به‌وجود آورده است.

اژدری با اشاره به تولید حدود ۳۵ هزار تنی خمیرمایه در کشور گفت: سالانه حدود ۱۵ هزار تن خمیرمایه به ارزشی حدود ۳۰ میلیون دلار به کشورهای مختلف صادر می‌شود، اما امسال با توجه به مقررات جدید و محدودیت‌های به‌وجود آمده شاهد کاهش ۲۴ درصدی صادرات بوده‌ایم.

وی با اشاره به این که چین و ترکیه قیمت خمیرمایه را در مقاصد صادراتی ایران کاهش داده‌اند، گفت: تولیدکنندگان برای افزایش توان رقابتی خود مجبور به کاهش قیمت شدند حال آن که نه تنها هزینه‌های تولیدشان بیشتر شد، بلکه محدودیت‌های مختلفی بر سر راهشان به‌وجود آمده که به آن‌ها اشاره شد. البته باید به دنبال افزایش مصرف خمیرمایه در کشور به‌ویژه در حوزه نان‌های سنتی، صنعتی و حجیم باشیم که تا حدودی این اتفاق افتاده است.





در استان‌ها

معاون هماهنگی امور اقتصادی و توسعه منابع استانداری آذربایجان شرقی در گفت‌وگو با مهر، از اجرای طرح درجه‌بندی نانوائی‌های استان خبر داد و اظهار داشت: نانوائی‌های استان از یک تا ۳ درجه‌بندی می‌شوند. علی‌جهانگیری افزود: این طرح با هدف بهبود کیفیت نان، کاهش دورریز انواع نان، ایجاد رقابت در پخت با کیفیت میان نانوائیان و افزایش سلامت افراد جامعه انجام می‌شود. وی با اشاره به زمان اجرای این طرح ادامه داد: تلاش می‌کنیم این طرح تا دهه فجر امسال به مرحله اجرا در بیاید. جهانگیری همچنین در خصوص افزایش یا عدم افزایش قیمت نان هم‌زمان با اجرای طرح درجه‌بندی نانوائی‌های استان گفت: هم‌اینک تصمیمی برای افزایش قیمت نان گرفته نشده است، اما از آن جایی که درجه‌بندی نانوائی‌ها بر اساس کیفیت، نحوه پخت، بهداشت فردی و همچنین بهداشت محیط انجام می‌شود، علاوه بر تشویق نانوائیان، از آن‌ها حمایت‌های لازم هم انجام خواهد شد. معاون هماهنگی امور اقتصادی و توسعه منابع استانداری آذربایجان شرقی با تشریح شاخص‌های درجه‌بندی نانوائی‌ها تصریح کرد: داشتن پروانه کسب، استفاده از مواد اولیه و خمیرمایه استاندارد، وضع بهداشت فردی و محیطی نانوا و نانوائی، داشتن مهارت شغلی و همچنین مدرک دانشگاهی از جمله شاخص‌های اعلام شده در درجه‌بندی نانوائی‌های استان است.

آذربایجان شرقی



نایب رییس انجمن علوم و فنون غلات اصفهان گفت: به مناسبت شب یلدا از بزرگ‌ترین کانال آموزش نانوائی کشور در اصفهان رونمایی می‌شود. محمد رضا خواجه در گفت‌وگو با مهر اظهار داشت: از ۱۰ سال گذشته اقدام به آموزش تخصصی نانوائیان کرده و با جمع‌آوری اصول و فنون نانوائی مطالب را در قالب یک کتاب مصور در آورده‌ایم. وی بیان داشت: به صورت رسمی از اولین کتاب مصور آموزش تخصصی نانوائی در اصفهان به مناسبت شب یلدا رونمایی می‌شود. مولف کتاب دانستنی‌های نانوائی گفت: همچنین این مطالب را از طریق یک کانال آموزشی با عضویت بیش از هزار نفر از نانوائیان سراسر کشور، نشر و انتشار می‌دهیم. وی گفت: اصلاحات در نان‌های سنتی، احیای نان سبوس‌دار با آرد کامل با هفت درصد، تحقق فرمایشات رهبری در خصوص حذف ضایعات ۳۰ درصدی نان و رفع معایب نان‌های سنتی از مهم‌ترین اهداف چاپ این کتاب است. وی از برگزاری کلاس‌های آموزش برای نانوائیان خبر داد و افزود: غنی‌سازی نانوائیان با به‌روز رسانی اطلاعات علمی و مهارت فنی آن‌ها، جایگزینی یادگیری‌های درست به جای یادگیری‌های غلط قبلی و آشنا سازی نانوائیان با سیاست‌های جدید دولت در حوزه آرد و نان و غنی‌سازی نان با افزایش زمان تخمیر و تزریق افزودنی‌های نانوائی به خمیر از جمله اهداف برگزاری این دست کلاس‌ها است. خواجه همچنین از آموزش اصول و فنون نانوائی به دانشجویان و علاقه‌مندان این رشته خبر داد و گفت: آشنایی با عوامل ۲۰ گانه موثر بر کیفیت نان و گام‌های ۲۲ گانه بهینه‌سازی نان، آشنایی با مضرات جوش شیرین و مزایای مخمر (خمیرمایه) و راه‌های افزایش پوکی و ماندگاری نان اصولی است که به دانشجویان تعلیم می‌دهیم. وی گفت: آشنایی با راه‌های مقابله با آردهای ضعیف یا قوی، تعلیم مشتقات گندم، موارد مصرف آن در صنایع مختلف و آگاهی با الگوهای پخت نان در ایران، جهان و آشنایی با مزایای نان‌های سبوس‌دار و مضرات نان‌های سفید، اطلاع از غلات موجود در جهان و مزایای آن‌ها و آرد شناسی، خمیر شناسی و نان شناسی از دیگر اصولی است که به دانشجویان آموزش می‌دهیم.



اصفهان

قاسم سلیمانی دشتکی در نخستین نشست کارگروه آرد و نان استان ایلام اظهار داشت: با توجه به تورم و گرانی اقلام و مایحتاج روزمره خانواده‌ها نباید با افزایش قیمت نان به مردم فشار آورد. وی افزود: باید در افزایش بهای قیمت نان شرایط نانوائی‌ها و هزینه‌های جاری آن‌ها نیز در نظر گرفته شود تا این صنف نیز متحمل خسران و زیان نشوند. به پیشنهاد سلیمانی دشتکی مقرر شد: برای رسیدن به یک قیمت مناسب و مطلوب در حوزه فروش نان در ایلام باید متوسط نرخ جدید مصوب استان‌های همجوار کرمانشاه، خوزستان و لرستان رصد شود تا یک میانگین افزایش قیمت برای صنف نانوائی‌های این استان به دست آید. استاندار ایلام ادامه داد: با توجه به افزایش بهای دستمزد کارگران، اجاره بهای مکان، افزایش قیمت ملزومات ضروری نظیر خمیرمایه، حامل‌های انرژی و بیمه کارگران، افزایش بهای



ایلام

قیمت نان اجتناب‌ناپذیر است. رییس سازمان صنعت معدن و تجارت ایلام نیز در این نشست گفت: در بررسی‌های انجام گرفته نانوائی‌های استان در طول چهار سال گذشته هیچ‌گونه اضافه‌قیمت بهای نان نداشته‌اند در حالی‌که هزینه‌های تولید نان چون مواد اولیه و حامل‌های انرژی افزایش داشته است. بارالله نصیری افزود: نانوائی‌های ایلام در ۱۸ شاخص عمومی متضرر شده‌اند و نانوائی‌ها برای جبران کاستی‌ها به کاهش کیفیت برخی شاخص‌ها چون وزن چانه، کم‌فروشی و گران‌فروشی روی آورده‌اند.

مدیر شبکه بهداشت و درمان بهارستان گفت: نانوائی‌های بخش بوستان مورد بازرسی قرار گرفت و از نان‌های غیر استاندارد جهت بررسی بیشتر در آزمایشگاه نمونه‌برداری شد. به گزارش پایگاه خبری تحلیلی بهارستان، دانش‌میریان مدیر شبکه بهداشت و درمان شهرستان بهارستان با تاکید بر اهمیت فعالیت بهداشتی و در چهارچوب قوانین واحدهای صنفی تهیه و توزیع مواد غذایی مختلف، بیان داشت: در همین راستا طرح ضربتی بازدید از نانوائی‌های بخش بوستان با هدف حفظ و ارتقای سلامت آحاد جامعه برگزار گردید. وی با اشاره به برخورد قاطع و جدی با متخلفان در سطح شهرستان بهارستان، تبیین کرد: در طول بازرسی‌های انجام شده در بخش بوستان، مقدار ۴۱ کیلوگرم جوش شیرین و انواع افزودنی‌های غیرمجاز و بالغ بر ۱۱۸ کیلوگرم نمک صنعتی توسط کارشناسان شبکه بهداشت و درمان بهارستان جمع‌آوری گردید و در مجموع ۶۳ نمونه نان توسط تجهیزات پرتابل بازرسی در محل از لحاظ مصرف جوش شیرین و مقدار نمک مورد سنجش قرار گرفت که از این تعداد ۳۹ نمونه نان که مقادیری بالاتر از حدود استاندارد داشتند نمونه برداری و به آزمایشگاه مواد غذایی ارسال شد. رییس شبکه بهداشت و درمان شهرستان بهارستان همچنین به خطر استفاده از مواد افزودنی غیر مجاز در نان اشاره کرد و گفت: استفاده از هرگونه افزودنی به غیر از افزودنی‌های مجاز در پخت نان ممنوع و تخلف می‌باشد و برای تولید نان سبوس‌دار استاندارد، باید سبوس آن در کارخانه به آرد اضافه شود.



رییس اتحادیه نانوائیان شهرستان کاشمر با بیان این‌که پخت نان در منازل و زیرزمین‌های غیر بهداشتی به دغدغه‌ای برای مسوولان تبدیل شده است، گفت: هرچند تلاش‌های بسیاری صورت گرفت تا با ساماندهی، نان به‌صورت بسته‌بندی، بهداشتی و دارای برچسب به‌دست مردم برسد اما تاکنون این طرح موفق نبوده است. موسی برهانی عنوان کرد: نان‌های محلی که در سوپرمارکت‌ها عرضه می‌شوند به صورت غیر بهداشتی تهیه شده‌اند و تاکنون مکاتبه‌های بسیاری برای ساماندهی نانوائی‌های خانگی با مسوولان مربوطه داشته‌ایم اما به نتیجه‌ای نرسیده‌ایم. وی در ادامه به کیفیت نان کاشمر اشاره کرد و گفت: مشهدی‌ها بسیار خواهان نان این منطقه هستند به طوری‌که برخی از سوپرمارکت‌ها نان‌های خود را به‌طور روزانه از این شهر برای فروش تهیه می‌کنند. برهانی بیان کرد: کاشمر اولین شهری بود که قطره آهن را حذف و سبوس را به نان اضافه کرد، از سال گذشته کیفیت نان کاشمر بسیار بهبود یافته است. وی گفت: تلاش می‌کنیم نان‌هایی را که در منازل روستایی پخت می‌شوند، ساماندهی کنیم. رییس اتحادیه نانوائیان شهرستان کاشمر افزود: بسیاری از شاطرهای خوب کاشمر برای کسب درآمد بیشتر به تهران رفته‌اند. یک شاطر در تهران از روزی ۱۰۰ هزار تومان کمتر دستمزد نمی‌گیرد در صورتی‌که این رقم در کاشمر روزانه ۵۰ هزار تومان برای پخت ۷ کیسه است. وی با اعلام این‌که کیفیت نان به کیفیت گندم بستگی دارد، افزود: چون گندم مورد نیاز از چندین مکان و سیلوی شهرهای مختلف تهیه می‌شود مشکلاتی به وجود می‌آورد. اکثراً گندم از نوع درجه دو و سه هستند و در کل کشور فقط ۳۰ درصد گندم درجه یک است.

خراسان رضوی



به گزارش مهر، محمد دهقانی فیروز آبادی رییس دانشگاه علوم پزشکی بیرجند در کارگروه سلامت و امنیت غذایی خراسان جنوبی اظهار کرد: امروزه الگوی ابتلا به بیماری در کشور ما از سمت بیماری‌های واگیردار به سمت بیماری‌های غیرواگیر تغییر کرده است. وی بیان کرد: کمبود برخی از ویتامین‌ها چون ویتامین D در ابتلا به برخی از بیماری‌ها تاثیرگذار است. دهقانی فیروز آبادی با اشاره به این‌که یکی از سیاست‌های مهم در بحث پیشگیری، اضافه کردن ریز مغذی‌ها است، یادآور شد: برنامه غنی‌سازی آرد با ویتامین D به‌صورت پایلوت در بیرجند اجرا می‌شود. پروفیسور المدفا رییس بخش تغذیه دانشگاه وین و نماینده سازمان جهانی بهداشت نیز در این جلسه بیان کرد: خداوند سیستم و مکانیزم بدن انسان را به‌گونه‌ای طراحی کرده که خود قادر به تولید ویتامین D هست. وی اظهار کرد: البته موارد و مولفه‌هایی می‌تواند ساخت ویتامین D در بدن را تحت‌الشعاع قرار دهد که این مساله نگران‌کننده است. نماینده سازمان بهداشت جهانی بیان کرد: آلودگی هوا، وزن بالا، میزان تابش نور خورشید بر بدن، ساعاتی که بدن در معرض تابش نور قرار می‌گیرد، همگی در ساخت این ویتامین توسط بدن تاثیرگذار است. پروفیسور المدفا بیان کرد: همچنین هر چقدر سن افزایش می‌یابد به همان نسبت ساخت ویتامین D توسط بدن تحت تاثیر قرار می‌گیرد به‌گونه‌ای که بدن یک فرد سالمند ۸۰ درصد نسبت به نوجوانی و جوانی می‌تواند این ویتامین را در بدن بسازد. وی با اشاره به نقش کمبود ویتامین D در برخی از بیماری‌ها اظهار کرد: متأسفانه مواد غذایی غنی از این ویتامین نیستند و باید به‌سمت راهکارهایی چون غنی‌سازی آرد رفت. زهره پور احمدی نماینده سازمان غذا و دارو نیز در این کارگروه اظهار کرد: در حال حاضر غنی‌سازی به‌صورت اختیاری برای لبنیات و روغن وجود دارد که به واسطه سرانه پایین مصرف این محصولات تاثیر چندانی ندارد. وی بیان کرد: غنی‌سازی آرد با ویتامین D برای نان‌هایی که به روش سنتی پخت می‌شوند و برای چهار گروه زنان و مردان زیر ۱۸ سال و بالای ۱۸ سال و در هر گروه ۱۲۰ نفر در شهر بیرجند صورت خواهد گرفت.



به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ داود سلیمانپور گفت: سال ۹۶، ۴۰۰ نمونه از نان‌های تولید شده در سطح دانشگاه علوم پزشکی دزفول از شهرستان‌های دزفول، شوش و گتوند در آزمایشگاه کنترل مواد غذایی این معاونت مورد آزمایش قرار گرفته است که متأسفانه در حدود یک‌سوم آن‌ها از استاندارد و ضوابط سازمان غذا و دارو برخوردار نبوده‌اند. سلیمانپور افزود: تمامی مراحل تهیه مواد اولیه نان از کاشت، داشت و برداشت تا آماده‌سازی برای تحویل به نانوايي‌ها تحت نظارت دقیق متولیان امر صورت می‌گیرد اما با عدم آگاهی و یا سودجویی برخی از نانوايي‌ها این نعمت حیات بخش به محصولی مضر برای مردم تبدیل شده است. وی افزود: متأسفانه در برخی از نانوايي‌ها به‌علت عدم آگاهی و همچنین برای کاهش زمان رسیدن خمیر و کاهش هزینه‌ها جوش شیرین به‌عنوان یک افزودنی شیمیایی جایگزین خمیرمایه شده است. به هم زدن تعادل سیستم گوارشی، نرمی و پوکی استخوان، افزایش فساد دندان‌ها، افزایش جذب فلزات سنگین در دستگاه گوارش از مضرات استفاده نابه‌جا از جوش شیرین خواهد بود. وی در پایان به نانوايي‌ها توصیه کرد: استفاده نانوايي‌ها از بهبود دهنده و خمیرمایه در تهیه نان باعث تولید یک محصول با کیفیت و سالم می‌شود. خمیرمایه به‌عنوان یک مخمر در تهیه نان با تولید گاز کربنیک و سایر مواد آلی سبب افزایش حجم خمیر می‌گردد و نیز باعث افزایش ارزش غذایی، عطر و طعم آن است.



مدیر نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی معاونت غذا و دارو کرمانشاه گفت: مشکلات عدیده‌ای در تولید نان کشور وجود دارد که مهمترین آن کیفیت گندم و استفاده از جوش شیرین و نمک در پخت نان است. به گزارش خبرنگار کردپرس به نقل از روابط عمومی دانشگاه علوم پزشکی، دکتر شهریار مستوفی، در جلسه شورای سیاستگذاری آرد و نان استان افزود: مشکلات بسیاری بر سر راه تولید نان از مزرعه تا سفره وجود دارد که مرعوب نبودن گندم، نحوه نگهداری در سیلوها و استفاده از جوش شیرین و نمک زیاد در پخت نان از جمله این موارد هستند. وی خاطر نشان ساخت: تمامی متولیان این حوزه به خوبی به وظایف خود عمل می‌کنند اما این زنجیره نظارتی از هم گسسته است و مشکلاتی نیز دارد. ما باید چالش‌های پیش رو را یکی یکی از سر راه برداریم تا به نتیجه مطلوبی در این زمینه برسیم. مستوفی افزود: با توجه به اینکه نان غذای اصلی مردم محسوب می‌شود و مردم کشور ما بیشترین انرژی مورد نیاز بدن خود را از این ماده غذایی تامین می‌کنند، توجه به کیفیت آن امری بسیار مهم محسوب می‌شود. وی با اشاره به هزینه‌های سنگینی که دولت متحمل می‌شود افزود: متأسفانه ضایعات نان در کشور ما بسیار زیاد است و این مورد به عدم کیفیت مطلوب نان بر می‌گردد. شهریار مستوفی افزود: برخی از دستگاه‌های پخت نان در کشور از استاندارد لازم برخوردار نیستند. همچنین در برخی از سیلوها شرایط اصولی نگهداری گندم رعایت نمی‌شود.



معاون برنامه‌ریزی فرماندار گرگان گفت: از این پس استفاده از کیسه‌های پلاستیکی در نانوايي‌های گرگان ممنوع شده است. به گزارش خبرگزاری مهر، به نقل از روابط عمومی فرمانداری گرگان، مهدی رادمهر اظهار کرد: با مشارکت تشکل‌های مردم‌نهاد، کیسه‌های پارچه‌ای جایگزین کیسه‌های پلاستیکی می‌شود. وی افزود: منع استفاده از کیسه‌های پلاستیکی در نانوايي‌ها، به‌منظور کاهش تولید زباله‌های پلاستیکی در شورای آرد و نان گرگان تصویب شد. معاون برنامه‌ریزی فرمانداری گرگان تصریح کرد: از آنجایی که پلاستیک از مواد شیمیایی و پتروشیمی تولید شده و در تماس با مواد داغ اسید تولید می‌کند، در طولانی مدت بسیار خطرناک و سرطان‌زا است. وی در ادامه گفت: با توجه به حوزه محیط‌زیست در گلستان و همچنین وضعیت تولید زباله‌های پلاستیکی که به شکل روزافزون انجام می‌شود در شورای آرد و نان شهرستان مصوب شد تا همه نانوايي‌ها مکلف به استفاده نکردن از کیسه‌های پلاستیکی برای جابه‌جایی نان از سوی مشتری شوند. رادمهر افزود: به این منظور که هزینه جایگزینی کیسه پارچه‌ای به جای کیسه نانوايي بر عهده نانوايي‌ها نباشد، با مشارکت تشکل‌های مردم‌نهاد، کیسه‌های پارچه‌ای ارزان قیمت طراحی و آماده شده و در مراکز پخت و فروش نان در اختیار متقاضیان دریافت قرار می‌گیرد. به گفته وی، سود حاصل از فروش این کیسه‌های پارچه‌ای به تشکل تولیدکننده رسیده و گامی در راستای حفظ محیط‌زیست هم برداشته شده است.



رییس اتحادیه نانویان قم از فعالیت ۵۲ نانوايي غیرمجاز در قم خبر داد و گفت: با پلمپ نانوايي‌های غیرمجاز مشکلی در تامین نان مردم ایجاد نمی‌شود. به گزارش مهر، اکبر زارعی در جلسه سیاستگذاری گندم، آرد و نان که در فرمانداری قم برگزار شد، اظهار داشت: اتحادیه فعالیت سامانه جامع آرد را پذیرفته است زیرا با این سامانه همه چیز شفاف‌سازی و ساماندهی می‌شود و استقبال خوبی نیز از آن شده است. وی با بیان این که به صنف آزادپز پیامک برای ثبت نام داده شده است، افزود: ۲۵۷ واحد آزادپز در بخش‌های مختلف داریم که سنگک‌پز با ۸۷ واحد بیشترین واحد است. رییس اتحادیه نانویان قم ادامه داد: ۷۶ واحد آزادپز در سامانه ثبت کرده‌اند که ۱۶ واحد در حال ثبت هستند که جمع آن‌ها ۹۲ واحد می‌شود. وی بیان کرد: بیشترین واحد ثبت شده در سامانه واحدهای سنگک‌پز و تعدادی خشکه‌پز بوده‌اند. زارعی گفت: ۹۳ واحد غیرمجاز نانوايي در قم فعال بودند که تنها ۵۲ واحد باقی مانده‌اند که از آن‌ها درخواست دریافت پروانه کرده‌ایم. وی ادامه داد: نانوايي‌ها دارای حساسیت خاصی هستند و پلمپ آن‌ها مشکلات بسیاری را ایجاد می‌کند بنابراین در حال ساماندهی آن‌ها هستیم. رضا سیار، فرماندار قم نیز در این جلسه اظهار داشت: تعداد واحدهای غیرمجاز نانوايي نسبت بالایی را تشکیل می‌دهند که مناسب نیست زیرا هر چه مردم را به سمت بی‌قانونی سوق دهیم تبعات آن بیشتر می‌شود.





پارسانها

جدیدت بیشتری داشته باشند و برخوردهای بازدارنده‌ای را اعمال کنند، اما نحوه برخورد با آن‌هایی که قانون را رعایت نمی‌کنند، بازدارنده نیست و بنابراین ترتیب اثری ندارد.

خالقی با اشاره به تداوم روند استفاده از جوش شیرین در پخت نان و روند افزایشی آن گفت: این ماده غذایی عوارض گوارشی به دنبال دارد و مصرف زیاد آن می‌تواند سلامتی افراد جامعه را به خطر بیندازد.

نماینده مردم خلخال و کوثر در مجلس با بیان این که بی‌کیفیت بودن آرد و خمیر موجب تمایل نانوایان به استفاده از جوش شیرین شده است، عنوان کرد: ارتقای کیفیت آرد یکی از راهکارهایی است که می‌تواند منجر به کاهش میزان مصرف جوش شیرین در پخت نان شود.

خالقی با تأکید بر این که در پخت نان باید از خمیرمایه استفاده شود، گفت: نانوایان باید ساعت‌ها زمان را صرف عمل‌آوری خمیرمایه کنند و با توجه به این که نانوایان می‌خواهند چند مرحله پخت نان داشته باشند، استفاده از خمیرمایه برایشان نمی‌صرفد و در نتیجه تمایلی به مصرف آن نشان نمی‌دهند.

وی در ادامه افزود: انتظار از وزارت بهداشت و درمان این است که به‌عنوان متولی سلامت غذا با یک برنامه‌ریزی درست و اصولی، جدیدت بیشتری در نحوه نظارت و برخورد با ناقضان قانون داشته باشد.

عضو کمیسیون بهداشت و درمان مجلس با تأکید بر این که وزارت بهداشت باید مساله کمبود نیرو برای اعمال نظارت‌های لازم را به نحوی حل کند، گفت: اگر سیستم نظارتی تغییر کند و قوی شود و در عین حال برش قانون هم افزایش یابد، شاهد کاهش استفاده از مواد غذایی مضر خواهیم بود.

قوانین ممنوعیت استفاده از مواد غذایی مضر اجرا نمی‌شود؛

انتقاد از روند افزایشی

استفاده از جوش شیرین در نان

عضو کمیسیون بهداشت و درمان مجلس با بیان این که در مورد عدم استفاده از مواد غذایی مضر قوانین زیادی وجود دارد، گفت: متأسفانه این قوانین به درستی اجرا نمی‌شود و در نتیجه سلامت



افراد جامعه به خطر می‌افتد.

بشیر خالقی در گفت‌وگو با اقتصاد آنلاین اظهار داشت: در قوانینی که مربوط به ممنوعیت استفاده از مواد غذایی مضر است، راه‌فرارهایی برای متخلفان وجود دارد و بنابراین آن‌طور که باید به قوانین عمل نمی‌شود.

وی در ادامه افزود: در این موارد سیستم‌های نظارتی باید

مدیرکل آزمایشگاه‌های مرجع کنترل سازمان غذا و دارو گفت: برخی نانوائی‌های سنتی برای سفید کردن نان از بلانکیت یا جوهر قند استفاده می‌کنند که افزودن آن به آرد و خمیر نان به دلیل این که به سلامت افراد آسیب می‌زند، غیرمجاز و تخلف است.

به گزارش ایرنا از سازمان غذا و دارو، بهرام دارایی اظهار داشت: ۷۰ هزار نانوائی در سراسر کشور فعال هستند که به‌صورت سنتی نان تولید می‌کنند و تخلف استفاده از بلانکیت در برخی از آن‌ها مشاهده و گزارش شده است.

وی با اشاره به نظارت بر روش‌های تولید نان از لحاظ بهداشتی افزود: برخی اوقات، در برخی نانوائی‌ها به دلیل نبود مخمرها یا هزینه بیشتر آن، برای پخت نان به روش‌های غیرمعمولی مانند اضافه کردن نمک و جوش شیرین متوسل می‌شوند.

مدیرکل آزمایشگاه‌های مرجع کنترل سازمان غذا و دارو تأکید کرد: با کمک ناظران سطح عرضه معاونت بهداشت وزارت بهداشت و سازمان غذا و دارو، نظارت‌های لازم در این زمینه اعمال و به صنف آرد و غلات هم هشدار داده شده است که در این زمینه مراقبت کنند.

دارایی افزود: استفاده از بلانکیت در نان‌های صنعتی مطرح نیست و روش‌های آن‌ها برای تولید انواع نان مشخص و قابل قبول است؛ توصیه می‌شود مردم در مورد مواد غذایی که به نام سنتی عرضه می‌شود، دقت بیشتری داشته باشند.

بلانکیت یا جوهر قند اثرات نامطلوبی روی دستگاه گوارش و فعالیت آنتی‌اکسیدان‌ها به‌عنوان سیستم دفاعی بدن دارد. این ماده، اثر سمی روی بدن دارد و هرچند جوهر قند شکل ظاهری نان را بهتر می‌کند اما آسیب آن به سلامت بدن، سنگین‌تر است.

سازمان غذا و دارو
برخی نانوائی‌های سنتی
هنوز از جوهر قند استفاده می‌کنند

خواص نان جو چیست؟

پیشگیری از نرمی استخوان در کودکان می‌شود. از خواص نان جو می‌توان به وجود مواد ضد سرطانی اشاره داشت که باعث سرکوب عوامل سرطان به خصوص پیشگیری از بروز سرطان در بستر روده‌ها می‌شود. با خوردن نان جو سبوس دار از سفید شدن زودرس موها پتان نیز جلوگیری کنید. مواد معدنی و املاح فراوان در نان جو در افزایش سلامت و استحکام استخوان‌های شما نقش به‌سزایی دارند. پس با این اوصاف توصیه ما به شما این است که در کنار نان‌های دیگر مانند نان گندم و ... نان جو بخورید و از خواص بی‌نظیر آن بهره‌مند شوید.

نکات مهم در استفاده و مصرف نان جو

اگر گفته می‌شود نان جو جزو نان‌های رژیمی است به این معنی نیست که هر چه قدر دلتان خواست از آن استفاده کنید. بلکه منظور جایگزینی آن با سهم نان روزانه‌تان است. فیبر بالا از خاصیت‌های نان جو است ولی به‌علت این که پس از مصرف آن مقدار زیادی از آب بدن شما به علت فیبر زیاد جذب می‌شود. بهتر است از آب و مایعات فراوان استفاده کنید. اگر به پروتیین گلوتن موجود در نان جو حساسیت دارید از مصرف آن خودداری کنید. موارد گفته شده تنها بخش کوچکی از خواص نان جو است که با مصرف به اندازه و مناسب آن می‌توانید تاثیر به‌سزایی در افزایش سلامتی‌تان داشته باشید. اگر طعم نان جو را دوست ندارید می‌توانید از ترکیب آرد جو و آرد گندم بر اساس استانداردهای تهیه نان مورد تایید متخصصان تغذیه استفاده کنید. امید که سلامتی موهبت و همراه همیشگی زندگی‌تان باشد. هم چنین در خرید نان جو دقت کافی داشته باشید تا نوع تقلبی را خریداری نکنید.

امروزه نان جو به یکی از محبوب‌ترین نان‌های رژیمی و پر خاصیت در میان مردم تبدیل شده است. به‌گزارش ایران اکونومیست، نان جو از آرد جو بدون سبوس و یا سبوس دار تهیه می‌شود. تفاوت این دسته از نان‌ها با نان‌هایی مانند نان گندم قدرت سیرکنندگی و فیبر بالایشان است. هم‌چنین جالب است بدانید که در طب سنتی اسلامی نیز به مصرف نان جو تاکید بسیار شده است.

شگفت‌انگیزترین خواص نان جو کدامند؟

نان جو بخورید تا قند خونتان کاهش پیدا کند: پس نان جو برای افراد دیابتی بسیار مفید است. سیستم ایمنی بدن تقویت می‌شود: این نوع نان با دارا بودن آنتی‌اکسیدان‌های فراوان و اسید چرب‌های مفید برای بدن موجب تقویت سیستم ایمنی بدن شده و با رشد تومورها مقابله می‌کند. نان جو سرشار از فیبر است: همین ویژگی موجب پاک‌سازی دیواره‌های معده و روده از ذرات آلوده می‌شود و از بیماری‌های دستگاه گوارش جلوگیری می‌شود. خاصیت رژیمی نان جو: از خواص نان جو که دلیل اصلی استفاده از آن می‌توان به مقوی بودنش اشاره داشت که باعث احساس سیری در فرد می‌شود. با استفاده از این نان فشار خون شما تعدیل می‌یابد. کاهش کلسترول خون: با خوردن نان جو از تولید چربی‌های زیان‌آور در خون جلوگیری می‌شود. از بیماری‌های قلبی عروقی پیشگیری می‌شود. موجب تنظیم فعالیت‌های دستگاه گوارشی بدن می‌گردد. باعث تحریک انسولین‌سازی در بدن فرد می‌شود و برای کسانی که مبتلا به دیابت هستند مصرف نان جو بسیار توصیه می‌گردد. وجود ویتامین‌های گروه ب: موجب تقویت حافظه، شادابی و زیبایی پوست، آرامش و



مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی گفت: ۵۰ درصد نانوایی‌های کشور به صورت غیرمجاز از جوهر قند و جوش شیرین برای پخت نان استفاده می‌کنند.

دکتر زهرا عبداللهی در گفت‌وگو با ایرنا افزود: افزودن جوش شیرین برای نان باعث اختلالات گوارشی، سوءهاضمه، فشار خون بالا و اختلال در جذب ریزمغذی‌ها می‌شود.

وی اظهار داشت: جوش شیرین می‌تواند اسید کلریدریک معده را خنثی کند و در نتیجه باعث اختلال در عمل هضم و جذب مواد معدنی به خصوص عناصر دو ظرفیتی مثل آهن، روی و کلسیم شود.

عبداللهی ادامه داد: عوارض و اختلال‌های گوارشی، دردهای ناحیه معده، هضم نشدن غذا و تاخیر در تخلیه معده از جمله عوارضی است که

مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت:

۵۰ درصد نانوایی‌ها از جوهر قند و جوش شیرین استفاده می‌کنند

جوش شیرین استفاده شده در نان ایجاد می‌کند.

مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت تصریح کرد: جوش شیرین در ترکیب با اسید معده کلرید سدیم تولید می‌کند که مصرف آن در افراد مبتلا به بیماری‌های کلیوی، قلبی و فشار خون می‌تواند مضر باشد، همچنین مصرف این ماده می‌تواند در ایجاد یا تشدید تشنج در کودکان نقش داشته باشد.

عبداللهی با بیان این‌که افزودن جوهر قند سرطان‌زا است، گفت: خمیرهای نانی که به جوهر قند آغشته هستند به راحتی فرم می‌گیرند و رنگ نان پخته شده سفید و شفاف است اما برای سلامت بدن عوارض ایجاد می‌کنند.

وی خاطر نشان کرد: با توجه به هشدارهای مکرر وزارت بهداشت درباره مضرات استفاده از جوش شیرین و جوهر قند در نانوایی‌ها و ممنوع بودن استفاده از آن‌ها، همچنان بسیاری از نانوایی‌های بربری، لواش و تافتون اقدام به مصرف این مواد می‌کنند. به گزارش ایرنا، با توجه به اجرای طرح غنی‌سازی آرد نانوایی‌ها با آهن هم‌اکنون نان یکی از منابع تامین‌کننده آهن برای بدن است و در صورتی‌که آرد آن با آهن غنی شده باشد می‌تواند ۱۰ درصد آهن مورد نیاز بدن را تامین می‌کند.

بر اساس آخرین مطالعاتی که برای بررسی غذایی خانوارهای ایرانی انجام شد، تا ۶۰ درصد آهن دریافتی مردم از نان تامین می‌شود.

رژیم‌های غذایی غلط و کم‌کاری تیروئید؛ از عوامل پایین بودن متابولیسم

یک متخصص تغذیه و رژیم درمانی گفت: رژیم‌های غذایی غلط و غیراصولی و کم‌کاری تیروئید از عوامل پایین بودن متابولیسم است.

دکتر عزت‌الله فاضلی مقدم در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا، با بیان این‌که کربوهیدرات‌ها باید روزانه دریافت شوند، افزود: کربوهیدرات منابع انرژی هستند و مازاد دریافت آن‌ها می‌تواند باعث چاقی، افزایش چربی‌های بد خون و کبد چرب شود.

وی اضافه کرد: روزانه باید کربوهیدرات‌هایی از نوع مفید و پیچیده (غلات، حبوبات) مصرف کنیم. این متخصص تغذیه و رژیم درمانی بیان کرد: غلات و حبوبات را باید بیشتر استفاده کنیم چرا که دارای فیبر و سبوس هستند و ضروری است روزانه کربوهیدرات‌های ساده (شیرینی‌جات، قند و شکر و ...) با مقدار کمتری استفاده شود.

فاضلی مقدم افزود: بهتر است در مصرف غذاهایی که منبع کربوهیدرات هستند تنوع را رعایت کنیم، به‌عنوان مثال از نان‌های سبوس‌دار مثل سنگک و برنج در یک وعده غذایی استفاده شود.

وی در ادامه با بیان این‌که برای افزایش متابولیسم بدن یک سری اقدامات باید انجام شود، گفت: کسانی که متابولیسم پایین دارند باید تحت نظر متخصصین مربوطه قرار گیرند تا علت پایین بودن متابولیسم بدنشان بررسی شود.

این متخصص تغذیه و رژیم درمانی یادآور شد: ممکن است کم‌کاری تیروئید،

داشتن عضلات ضعیف و گرفتن رژیم‌های غلط و غیراصولی سبب

شده سوخت و ساز بدنشان کم شود و در این راستا این

افراد نیاز به تجویز پزشک دارند تا متناسب با

مشکلاتشان درمان شوند.

طبق گزارش‌های فیسبوکی، نان همچنان تمایلات زیادی را به همراه دارد

غلات فیوز: حتی محصول غذایی ثابتی مانند نان نیز در برابر پیشرفت‌های تکنولوژیکی ایمن نیست. رشد پروسه‌های نوآوری باعث شده است که تمایلات جدیدی در حوزه نان به وجود بیاید. گزارشی در مورد تمایلات مختلف به وجود آمده که به موضوعات بسیار مورد توجه در فیسبوک می‌پردازد و در مورد تمایلاتی که در سال جدید اهمیت پیدا می‌کند نیز صحبت کرده است.

در بخش غذا و نوشیدنی، دو موضوع مهمی که به آن توجه می‌شود، غذاهای راحتی است که در سنت‌های گوناگون وجود دارد و غذاهایی که نحوه تولید آن‌ها به مرور زمان تغییر کرده است. چیزی که توجه ناوایان را در همه جا به خود جلب کرده، دیدگاه جدیدی است که برای نان وجود دارد. همان‌طور که مصرف‌کنندگان به دنبال مصرف محصولات غذایی سالم‌تر هستند، به این نتیجه رسیده‌اند که نان، محصولی است که تغییرات زیادی را شاهد بوده است. نگاهی که قبلاً به این محصول وجود داشت، این بود که این محصول برای کسانی که رژیم غذایی کم‌کربوهیدرات دارند، مناسب نیست اما امروزه روند تولید نان تغییر کرده و پروسه‌های جدید پخت مانند کم‌کربوهیدرات با استفاده از پروسه تخمیر طبیعی مطرح شده‌اند. آردهای جایگزین نیز دارای تأثیر مهمی روی این روند بوده‌اند و در مورد غلات باستانی نیز در این شبکه اجتماعی صحبت‌های بسیاری به عمل آمده است. مصرف‌کنندگان در مورد محصولات سالم‌تر، آگاه‌تر شده و از مصرف محصولات فرهنگ‌های مختلف نیز استقبال می‌کنند که این یعنی خرده‌فروشان باید به دنبال به کار بردن مواد جدید در محصولاتشان باشند تا آن‌ها را سالم‌تر کرده یا طعمی جهانی به آن بدهند.

نتیجه پژوهش‌های مرکز تحقیقات بیوشیمی
و بیوفیزیک دانشگاه تهران نشان داد

نقش فولیک اسید در کاهش ابتلا به آلزایمر

بررسی پژوهشگران مرکز تحقیقات بیوشیمی و بیوفیزیک دانشگاه تهران نشان می‌دهد که اسید فولیک (ویتامین B9) احتمالاً موجب کاهش ابتلا به آلزایمر یا کاهش فرایند پیشرفت این بیماری می‌شود. به گزارش ایسنا، «تاو پروتیین» یکی از مهم‌ترین پروتیین‌های سلول‌های عصبی است که در انتقالات پیام عصبی نقش مهمی ایفا می‌کند. تجمعات این پروتیین در تمامی بیماری‌های تحلیل برنده عصبی از جمله آلزایمر دیده می‌شود.

کمبود ویتامین B9 در بیماری‌های تحلیل برنده سیستم عصبی دیده می‌شود که می‌تواند بر نقش قابل توجه این ویتامین در جلوگیری از ایجاد تجمعات تاو پروتیینی دلالت داشته باشد. ویتامین B9 با فولیک اسید با دادن یک واحد کربن به آنزیمی که بر روی این پروتیین تأثیر دارد (PP2A)، می‌تواند از تجمعات تاو جلوگیری کند.

در این پژوهش، برهم‌کنش فولیک اسید و تاو پروتیین با استفاده از تکنیک‌های فلوریمتری، دورنگ‌نمایی دورانی، تست THT و میکروسکوپ الکترونی مورد بررسی قرار گرفت. این بررسی‌ها نشان داد که ویتامین B9 باعث کاهش ایجاد تجمعات پروتیینی تاو می‌شود و می‌تواند پیشنهادکننده این فرضیه باشد که ویتامین B9 احتمالاً باعث کاهش ابتلا به آلزایمر یا کاهش فرایند پیشرفت این بیماری می‌شود.

ویتامین‌های خانواده B یکی از بزرگ‌ترین دسته‌های ویتامینی بوده که در فرایندهای مختلفی نقش ایفا می‌کنند. ویتامین B9 یا فولیک اسید به عنوان یکی از ویتامین‌های خانواده B، در انتقال گروه‌های تک‌کربنه در بدن نقش دارد. این ویتامین محلول در آب است که در درمان کم‌خونی ناشی از کمبود فولیک اسید، بیماری‌های قلبی-عروقی و سکته استفاده می‌شود. همچنین فولیک اسید به‌عنوان مکمل غذایی برای جلوگیری از نقص لوله عصبی در جنین در طول بارداری، برای زنان باردار تجویز می‌شود.

ویتامین B9 برای ساخته شدن DNA و RNA و متابولیسم آمینواسیدها که برای تقسیم سلول مورد نیاز هستند، ضروری است. از آنجایی که انسان‌ها قادر به ساخت فولیک اسید نیستند، این ویتامین باید از منابع غذایی تأمین شود. منابع غنی فولات شامل گیاهانی با برگ تیره، مخمر، مرکبات، جگر و عدس است.

کمبود فولیک اسید و ویتامین B12 باعث ایجاد کم‌خونی مگالوبلاستیک می‌شود. میزان پایین‌تر از استاندارد فولیک اسید با بالا رفتن احتمال ایجاد نقص لوله‌های عصبی، هایپر هموسیستئینمی (که باعث افزایش ریسک بیماری‌های قلبی-عروقی می‌شود) و کم شدن متیلاسیون DNA (افزایش خطر سرطان) در ارتباط است.

این مطالعه، از سوی ژمین قاسم‌زاده، با راهنمایی استاد غلامحسین ریاضی، در قالب پایان‌نامه کارشناسی ارشد با عنوان «بررسی اثر فولیک اسید بر ایجاد تجمعات پروتیینی تاو در شرایط *in vitro*» صورت گرفته است.



مناسب ترین نان برای مبتلایان به چربی خون

گاهی برای کنترل بیماری تعویض نان مصرفی هم کمک می‌کند. بیماران مبتلا به چربی خون این نان را بخورند تا از شر چربی خون خلاص شوند. به گزارش بهداشت نیوز، نان سنگک از بهترین نان‌هاست و بیماران مبتلا به چربی خون این نان را بخورند تا از خواص بی‌نظیر آن بهره‌مند شوند. حتی اگر مبتلا به چربی خون هم نیستید، این نان را جایگزین نان لواش کنید، چرا که نان لواش برای سلامتی بسیار مضر است.

پیشینه نان سنگک

در تاریخ آمده نان سنگک پس از بیماری یکی از پادشاهان ساسانی و با توصیه طبیب دربار برای معالجه تهیه شده است و نان سنگک در گذشته نان طبقه اشراف یا نظامیان بوده و آن را بیشتر در فصل زمستان و بعد از اسلام در ماه رمضان پخت می‌کردند. خواص درمانی نان سنگک از آن‌جا نشأت می‌گیرد که خمیر آن از آرد کامل تهیه می‌شود و روش خاصی در تهیه آن به کار می‌رود. این عوامل موجب می‌شود که نان سنگک هضم آسان داشته باشد و سلامت بدن را تامین کند، ضمن این‌که این نان از نظر مزه و طعم یک سر و گردن از سایر نان‌های سنتی کشور بالاتر است و می‌توان به جرات گفت در صورت رعایت اصول طبخ، این نان بهترین نان سنتی در ایران و شاید در جهان باشد. سنگک یکی از انواع نان سنتی است که در تهیه آن از دانه‌هایی مثل کنجد، سیاهدانه یا مخلوطی از هر دو برای خوش طعم‌تر کردنش استفاده می‌شود و این امر نیز بر خواص خوب این نان افزوده است.

به گفته استادان نانو در گذشته نان سنگک از آرد مرغوب و سالم و آب خالص و نمک به دست می‌آمده و خمیر ترش هم که در خمیر آن به‌عنوان خمیرمایه به کار می‌رفته از همان آرد و آب و نمک درست می‌شده است. در پخت نان سنگک به غیر از ماده فوق، جوش شیرین یا هر ماده دیگری نمی‌توان به کار برد و به جز آرد گندم کامل، هیچ آرد دیگری حتی آرد جو یا سایر حبوبات را نمی‌توان برای پختن نان سنگک استفاده کرد.

خواص نان سنگک

آرد نان سنگک از گندم کامل همراه با سبوس تهیه می‌شود. به گفته کارشناسان تغذیه؛ سبوس گندم حاوی مقادیر مناسبی از ویتامین B، ویتامین E و فیبر است که برای درمان بیماری‌های عصبی و پوست توصیه می‌شود، همچنین فیبر موجود در سبوس در درمان بیماری‌های یبوست، قلبی-عروقی، بیماری فشار خون و پیشگیری از سرطان و دیابت موثر است.

اما شاید مهم‌ترین دلیل برتری نان سنگک نسبت به سایر نان‌ها در این است که در تهیه این نان نمک کمتری استفاده می‌شود و خمیر نان سنگک بسیار کمتر از سایر نان‌ها حاوی این ماده مضر است. همچنین نان سنگک برای افرادی که از اضافه وزن رنج می‌برند مناسب است، چرا که سبوس درون این نان حجم بسیار زیادی از معده را اشغال می‌کند و مناسب برای رژیم‌های غذایی است.

محبوبیت نان سنگک در خارج از ایران

این نان تنوری سنتی خوشمزه نه تنها در ایران بلکه در سایر کشورهای جهان نیز جای خود را باز کرده است و اکنون در تعدادی از کشورهای اروپایی و آمریکا نان سنگک به فروش می‌رسد و مورد استقبال قرار گرفته است. در یکی از سایت‌ها که نان سنگک ایرانی را در آمریکا به فروش می‌رساند، آمده است؛ تازه و پخت روز که فاقد هرگونه مواد نگهدارنده می‌باشد، بهترین انتخاب برای صرف با غذاهای مورد علاقه شما. روس‌ها نیز طرفدار این نان سنتی ایران هستند و نان سنگک را یکی از خوشمزه‌ترین نان‌های جهان می‌دانند که بر اساس سنت‌های دیرین طبخ می‌شود. در آلمان و تعدادی دیگری از کشورهای اروپایی نیز تولید نان سنگک راه‌اندازی شده است و در مدت کوتاهی طرفداران زیادی را از بین مشتریان سخت‌گیر خارجی جذب کرده است.

برای کنترل چربی خون از غلات کامل استفاده کنید

مواد مغذی متعددی که در غلات کامل وجود دارند به سلامت قلب کمک می‌کنند. از نان‌های سبوس‌دار، پاستای سبوس‌دار، آردهای سبوس‌دار و برنج قهوه‌ای استفاده کنید. جو دو سر و سبوس جو از دیگر انتخاب‌های خوب و مناسب هستند. نان سنگک بهترین انتخاب برای بیماران مبتلا به چربی خون و بیماری‌های قلبی است! نان سنگک از معدود نان‌هایی است که با سبوس تهیه می‌شود و میزان فیبر موجود در آن در مقایسه با دیگر نان‌ها بیشتر است.

نقش خمیرمایه در کیفیت نان

پخت نان یک فرایند دینامیک با تغییرات پیوسته فیزیکوشیمیایی، میکروبیولوژی و بیوشیمیایی است که به وسیله کنش حرارتی- مکانیکی و فعالیت مشترک مخمر و باکتری‌های تولیدکننده اسید لاکتیک و آنزیم‌های وابسته ایجاد می‌شود. تغییرات در ترکیبات بیوپلیمیری آرد در طول اختلاط، گرم‌خانه‌گذاری و پخت اتفاق می‌افتد. در طول تخمیر و پخت، خمیر در معرض تنش‌های برشی مختلف و تغییر شکل کششی زیادی قرار می‌گیرد که به‌طور گسترده‌ای از دما و هیدراسیون آب تأثیر می‌گیرد. تغییرات فیزیکی متعددی در طول فرایند تهیه خمیر رخ می‌دهد که در آن پروتئین‌های گلوتن اساساً مسوول تشکیل ساختار خمیر نان هستند و نشاسته نیز در مشخصات بافت نهایی و پایداری خمیر دخیل می‌باشد.

در طول اختلاط اولیه مواد، شکستن اولیه ذرات کروی پروتئین و هیدراسیون آرد به‌طور هم‌زمان با یکدیگر و نیز هم‌زمان با کشش و تنظیم پروتئین‌ها، سبب تشکیل ساختار ویسکوالاستیک سه بعدی با قابلیت حفظ گاز می‌شود.

در طول گرم‌خانه‌گذاری، متابولیسم مخمر سبب آزاد شدن گاز دی‌اکسیدکربن و رشد حباب‌های هوا می‌شود و در نتیجه سبب انبساط خمیر و متورم شدن آن می‌گردد. رشد حباب‌های گاز در طول گرم‌خانه‌گذاری و پخت، تعیین‌کننده مشخصات ساختار نان و در نتیجه حجم نهایی و بافت نان پخت شده می‌باشد. در طول تخمیر، مخمر کربوهیدرات‌ها (نشاسته و شکر) را به دی‌اکسیدکربن و الکل می‌شکند و آنزیم‌های موجود در مخمر و آرد به سرعت این واکنش کمک می‌کنند. دی‌اکسیدکربن تولید شده در این واکنش سبب ور آمدن خمیر می‌گردد و قسمت زیادی از الکل تولید شده، در طول فرایند پخت نان تبخیر می‌شود. با نفوذ حرارت به داخل خمیر، گاز درون خمیر منبسط می‌شود و به همراه آن اندازه خمیر نیز افزایش می‌یابد. با بالا رفتن حرارت و افزایش تولید گاز، این فرایند ادامه می‌یابد تا زمانی که به دمای غیرفعال شدن مخمر (در حدود ۴۵ درجه سانتی‌گراد) برسد.

نقش ریزعناصر در عملکرد مخمر

ساکاروماپسی سرویزیه

همه موجودات زنده برای ادامه حیات نیازمند مولکول‌های آلی از قبیل کربن، نیتروژن، هیدروژن و اکسیژن بوده و برای رشد بهتر نیازمند عناصر شیمیایی متعددی می‌باشند که مواد معدنی مغذی نامیده می‌شوند. مکانیسم‌های پیشرفته‌ای جهت کسب، استفاده و ذخیره مواد معدنی مغذی در موجودات وجود دارد. این عناصر به‌صورت



غنی‌سازی مخمر با آهن و روی

قسمت اول

تدوین و گردآوری: مریم شمع ریزه
مدیر کنترل کیفیت شرکت خمیرمایه رضوی

مقدمه

نان جزء اصلی غذا در قسمت‌های مختلف دنیا می‌باشد. انواع گسترده‌ای از نان با اندازه، شکل، بافت و طعم‌های متفاوت که شامل اجزای متفاوتی نیز می‌باشند و تحت شرایط مختلف پخت می‌شوند در همه نقاط دنیا وجود دارد.

مفهوم کیفیت نان یک فرایند پیچیده است که همراه با خواص حسی منشاء گرفته از شکل ظاهری محصول، مزه، بو و بافت می‌باشد. امروزه مصرف‌کنندگان نسبت به ارتباط بین مواد مغذی و سلامتی بسیار دقیق می‌باشند به‌همین دلیل اخیراً در نان ابداعاتی بر پایه بهبود ارزش غذایی نان از طریق غنی‌سازی آن و یا استفاده از آردهای مختلف انجام شده است. در مجموع مصرف‌کنندگان دیرینه نان و کسانی که نسبت به سلامتی خود حساس هستند به جنبه‌های مغذی بودن نان بیشتر توجه می‌کنند.



ساکاروما یسس سرویژه برای به دست آوردن آهن از محیط، دو سیستم جذب متفاوت را به کار می‌گیرد. آهن به صورت یون و یا با اتصال به ترکیباتی با وزن مولکولی پایین به داخل سلول‌های مخمر انتقال می‌یابد بنابراین آهنی که از قبل در سلول وجود داشته است جهت جلوگیری از ایجاد سمیت در سلول و نیز جهت استفاده‌های بعدی، تجزیه شده و یا تشکیل باند می‌دهد. مرحله‌ای که در آن یون‌های آهن به دیواره سلول مخمر متصل می‌شوند (جذب زیستی) یک فرایند فیزیکی شیمیایی غیرفعال متابولیکی است و در آن مرحله تبادل یونی با گروه‌های متصل بر سطح دیواره سلول رخ می‌دهد و یک مرحله ضروری برای تجمع آهن به شمار می‌رود. آهن به دلیل توانایی آن در گرفتن و پس دادن الکترون‌ها، یکی از اصلی‌ترین ترکیبات آنزیم‌هاست که در واکنش‌های اکسایشی و کاهش‌ی شرکت می‌کند. بنابراین بدیهی است که آهن در میتوکندری، جایی که فسفر بلاسیون اکسیداتیو رخ می‌دهد، وجود داشته باشد و از ترکیبات ضروری در زنجیره تنفسی باشد. علاوه بر این بر اساس تحقیقات به خوبی مشخص شده است که سلول ساکاروما یسس سرویژه نیازمند مقدار مشخصی از آهن به دلیل نقش مهم آن در واکنش‌های چرخه اسید سیتریک می‌باشد.

ظرفیت‌های ذخیره آهن در سلول، در میان انواع مختلف سوش‌های مخمر بسیار متفاوت می‌باشد. هنگامی که آهن به سلول وارد می‌شود، جهت ذخیره درون سلولی، فرمی از آهن که قابل حل، غیرسمی و قابلیت دسترسی زیستی داشته باشد مورد نیاز است.

تعیین غلظت بهینه ریزعناصر در محیط کالچر و همچنین غلظتی که در آن از تشکیل بیومس مخمر ممانعت می‌شود، یک فرایند پیچیده است که بستگی به میکروارگانیسم مورد استفاده و نیز ترکیبات محیط کشت کالچر دارد. پیچیدگی محیط کشت کالچر، اثر متقابل یون‌های فلزی با ترکیبات ارگانیک و نیز با سایر یون‌های فلزی، pH محیط کشت و استفاده از سیستم‌های انتقال ریزعناصر به وسیله میکروارگانیسم‌ها می‌تواند در تعیین دقیق غلظت‌های این فلزات مشکلاتی را ایجاد کند. تفاوت در کشت‌ها نه تنها مرتبط به نوع آهن می‌باشد بلکه به قسمت آبیونی ترکیب آهن نیز مرتبط می‌شود. تحقیقات نشان داده است غلظت بهینه آهن در محیط کشت برای رشد مخمر ساکاروما یسس سرویژه به ۰/۱ تا ۹ میکرومولار می‌باشد.

جذب آهن در انسان ضعیف می‌باشد به خصوص این که، رژیم غذایی از لحاظ آسکوربیک اسید فقیر و بر پایه سبزیجات باشد. کمبود آهن شایع‌ترین کمبود مواد مغذی در دنیا به خصوص در بین کودکان و زنان در سن بارداری می‌باشد و در بدترین حالت به صورت فقر آهن در بدن و یا کم‌خونی ناشی از فقر آهن دیده می‌شود. بیومس مخمر غنی شده با آهن، یک راه حل ایمن و کاربردی برای ممانعت از کم‌خونی می‌باشد. آهن غیر ارگانیک در مقایسه با آهن ارگانیک به راحتی جذب نمی‌شود و یا فعالیت بیولوژیکی ندارد اما هنگامی که آهن، به عنوان ماکرومولکول موجود در سلول مخمر، به مولکول ارگانیک متصل می‌شود قابلیت جذب بهتر و سمیت کمتری برای موجودات زنده دارد. در تحقیقات نشان داده شده است که در ساکاروما یسس سرویژه غنی شده با کروم، آهن، سلنیم و روی احتمالاً ۶۸ تا ۸۸ درصد از این ریزعناصر به مولکول‌های ارگانیک مانند پروتئین‌ها و کربوهیدرات‌ها متصل می‌باشند.

علاوه بر این باید توجه داشت که بسیاری از بیماری‌های متابولیک در نتیجه عدم توازن آهن می‌باشد لذا حفظ توازن آهن در سلول‌ها ضروری است به همین دلیل جذب آهن و کاربرد آن به وسیله مخمرها می‌بایستی به شدت کنترل شود.

یون‌های باردار در محیط آبی سلول وجود دارند و علیرغم این که توانایی نفوذ بین دو لایه لیپیدی را ندارند، می‌توانند با هم و به همراه پروتون‌ها و یون‌های هیدروکسید سبب تسهیل واکنش‌های بیوشیمیایی شده و در برابر غشاها، شیب الکتروشیمیایی را ایجاد کنند که عامل محرک در فرایندهای سلولی مانند انتقال و سنتز ATP می‌باشد. یون‌های فلزی به عنوان کوفاکتورهای ضروری آنزیم عمل می‌کنند و هر دو نقش ساختاری و هدایتی را در بین سلول‌ها انجام می‌دهند. اگرچه به دلیل احتمال سمی بودن این یون‌ها، سلول‌ها مکانیسم‌های هموستاتیک پیچیده‌ای را برای تنظیم سطح یون‌ها و اجتناب از سمیت توسعه داده‌اند. مطالعات انجام شده بر روی مخمر ساکاروما یسس سرویژه، بسیاری از محصولات ژن و فرایندهای مسوول در کسب، استفاده، ذخیره و تنظیم سطوح این یون‌ها را آشکار ساخته است.

سوش‌های مخمر ساکاروما یسس سرویژه به عنوان یک غذای کمکی ارزشمند، تامین‌کننده پروتئین‌ها و ویتامین‌های رژیم غذایی انسان هستند. مخمرها منبعی غنی از پروتئین با کیفیت بالا، ویتامین ب، آمینواسیدها و سایر عناصر مختلف مانند کلسیم، کبالت، آهن، پتاسیم و سدیم می‌باشند. در این میان، عناصر روی، مس، آهن، و منگنز از عوامل اصلی در ساختار پروتئین‌ها بوده و به عنوان کوفاکتورهای ضروری آنزیم عمل می‌کنند.

علاوه بر این از مخمر ساکاروما یسس سرویژه به علت سهولت کشت و بازدهی بالای بیومس سلولی آن در یک دوره کوتاه زمانی، در مطالعات مربوط به فعل و انفعالات بین ریزعناصر و میکروارگانیسم‌ها استفاده می‌شود. تحت شرایط فیزیکی شیمیایی مشخص، مخمرها قادر به اتصال به مواد معدنی مختلف و استفاده از آن‌ها در غلظت‌های بالاتر از غلظت‌های فیزیولوژیکی می‌باشند. غنی‌سازی مخمر با فلزات از طریق افزودن نمک غیر ارگانیک از فلز مورد نظر به محیط کشت انجام می‌شود. جذب فلزات به وسیله سلول‌های مخمر یک فرایند پیچیده است که به شیمی یون فلز، خصوصیات خاص ارگانیسم، فیزیولوژی سلول، تأثیرات فیزیکی شیمیایی محیط و فاکتورهای تجربی مانند pH، دما، هوادگی و حضور سایر یون‌های موجود در محلول بستگی دارد. شرایط رشد به طور قابل توجهی به ترکیبات سلول‌های مخمر و توانایی اتصال آن‌ها به فلزات موجود در محیط کشت بستگی دارد. فلزات در سلول‌های مخمر به طرق مختلف از قبیل اتصال با پروتئین‌ها، مینرالیزاسیون و یا جایگیری در واکوئل‌ها مشارکت می‌کنند.

نقش آهن در عملکرد میزان نوده سلولی و فعالیت مخمر نانویی

آهن به دلیل قابلیت آن به عنوان گیرنده و دهنده الکترون، یک ماده مغذی ضروری برای همه موجودات به شمار می‌رود. علاوه بر این در پهنه گسترده‌ای از واکنش‌های اکسیداسیون و احیای سلولی شرکت می‌کند. آهن به عنوان یک کوفاکتور برای بسیاری از عملکردهای سلول مانند حمل اکسیژن، انتقال الکترون و یا کاتالیزهای آنزیم، مورد نیاز می‌باشد. مکانیسم‌های انتقال، جایگیری و ذخیره آهن در سلول‌های مخمر به طور گسترده‌ای در ساکاروما یسس سرویژه مطالعه شده است زیرا این مخمر یک مدل مناسب برای متابولیسم آهن در یوکاریوت‌های بزرگتر می‌باشد.

علاوه بر این جوانه‌زنی ساکاروما یسس سرویژه به طور گسترده‌ای به عنوان مدل برای مطالعه جذب آهن، توزیع و ذخیره آن در سلول‌های یوکاریوتیک مورد استفاده قرار گرفته است.

راه‌های برون‌رفت خمیرمایه لرستان از تعطیلی بررسی شد

فرماندار
شهرستان دورود
گفت: تعیین تکلیف
و راه‌اندازی شرکت
خمیرمایه استان به یک
مطالبه مردمی تبدیل شده
است.

به گزارش یافته؛ «سید علی
کورانی‌فر» در جلسه‌ای در خصوص
«چگونگی برون‌رفت شرکت خمیرمایه لرستان

از وضعیت فعلی و بررسی راه‌کارهایی برای راه‌اندازی مجدد این شرکت» که با حضور نمایندگان سهامداران اصلی شرکت (گروه مدیریت سرمایه‌گذاری امید- بانک سپه) و برخی مسوولین شهرستان دورود در محل شرکت برگزار شد؛ با اعلام این خبر افزود: مردم منطقه از مسوولین توقع دارند که نسبت به راه‌اندازی این شرکت اقدام کنند. فرماندار دورود با اعلام این‌که استفاده از نیروی متخصص ضرورتی انکارناپذیر برای بهره‌وری مطلوب در صنایع است؛ ادامه داد: چنانچه جمع‌بندی نهایی منجر به فعالیت مجدد این شرکت باشد؛ تاکید می‌شود ترکیب مدیران و کارشناسان از بین نیروهای متخصص و با دانش صورت گیرد. کورانی‌فر ادامه داد: تمام مدیران شهری؛ مقامات استانی و به‌خصوص نماینده محترم شهرستان دورود پای کار هستند و آمادگی داریم تا هر نوع مانع و مشکل را حل و فصل کنیم. وی استفاده از معافیت‌های در نظر گرفته‌شده برای مناطق محروم را یک فرصت طلایی برای سرمایه‌گذاری در منطقه دانست و افزود: بسترهای مناسب برای فعالیت مجدد این کارخانه در دستور کار است.

مدیر تصفیه شرکت خمیرمایه لرستان نیز در این رابطه اظهار داشت: شرکت خمیرمایه دورود مربوط به شرکت سرمایه‌گذاری امید و وابسته به بانک سپه است و این شرکت سال ۷۰ تحت عنوان پروتیین دامی ثبت و در سال ۸۱ به خمیرمایه لرستان تغییر نام داد. علی لطیفی ادامه داد: ظرفیت تولید این شرکت دو هزار تن در سال بود اما هیچ‌وقت تولید آن به این ظرفیت اسمی نرسید و در سال ۸۷ دیگر نتوانستیم تولید کنیم. لطیفی گفت: هم‌اکنون ۱۲ نفر در بخش‌هایی مانند نگهداری فضای سبز کار می‌کنند. وی با اشاره به لزوم راه‌اندازی این شرکت، افزود: یکی از مشکلات این شرکت از بین رفتن تدریجی ماشین‌آلات و تجهیزات و لوله‌های آب و بوسیدگی سیم‌های برق است. از طرفی اگر همین وضعیت ادامه پیدا کند ممکن است وسایل آن هم بیوسند و از بین بروند و این چیزی نیست که منکر آن باشیم. مدیر تصفیه شرکت خمیرمایه لرستان عنوان کرد: مذاکرات جدید نماینده محترم مردم دورود، فرماندار دورود و سایر مقامات استانی حاکی است که سهامدار شرکت برای راه‌اندازی آن نظر کاملاً مساعدی دارد و چنانچه بستر آماده شود این شرکت مجدداً فعالیتش را آغاز خواهد کرد.

مدیر برنامه‌ریزی و مطالعات استراتژیک شرکت گروه مدیریت سرمایه‌گذاری امید هم که در این جلسه به‌عنوان نماینده سهامدار حضور داشت با اشاره به تحولات اخیر در بازار محصول خمیرمایه، گفت: با توجه به تغییرات ایجاد شده در شرایط بازار بر اساس متغیرهای عرضه و تقاضا، احیا و راه‌اندازی مجدد شرکت خمیرمایه از توجیه اقتصادی برخوردار است.

«محررم رزمجویی» ادامه داد: علاوه بر توجیه‌پذیری اقتصادی، مسایل و موضوعات فنی؛ تکنولوژیکی، ماشین‌آلات و تجهیزات هم بایستی در نظر گرفته شود. وی افزود: با توجه به این‌که قریب ۱۰ سال کارخانه تعطیل و غیر فعال بوده است؛ بخشی از ماشین‌آلات و تجهیزات خطوط تولید نیاز به بازسازی و نوسازی اساسی دارد؛ لذا لازم است برآورد کامل و دقیقی از سرمایه‌گذاری و هزینه‌های مورد نیاز برای این منظور به‌عمل آید.

مدیر امور مالی و بودجه شرکت گروه مدیریت سرمایه‌گذاری امید هم که به‌عنوان نماینده سهامدار اصلی در جلسه حضور داشت، گفت: شرکت خمیرمایه لرستان به دلایل اقتصادی در سال ۸۷ تعطیل شده است و طی این ده سال هزینه‌های نگهداری و حقوق نگهبانان و غیره از طرف امید پرداخت شده است.

عبدالرضا قاسمی گفت: با توجه به مشکلات بیکاری در منطقه و پیگیری‌های

مسوولین استانی و فرماندار و نماینده مردم دورود؛ مدیریت شرکت امید،

بررسی مجدد فعالیت شرکت خمیرمایه را در دستور کار قرار داده

است؛ اما تصمیم نهایی منوط به تهیه و تصویب گزارش توجیهی

فنی و اقتصادی و همچنین رفع برخی موانع موجود است.

قاسمی تعیین تکلیف وضعیت پسماند شرکت را یکی

از نکات مهم در تصمیم‌گیری دانست و افزود: با توجه به

قرابت محل کارخانه با زمین‌های کشاورزی و همچنین

وجود روستا در جوار کارخانه؛ ارایه راهکار عملیاتی و

همکاری توسط مدیران محیط‌زیست ضروری است.

مدیر امور مالی و بودجه شرکت گروه

مدیریت سرمایه‌گذاری امید ادامه داد: از نظر

حقوقی شرکت خمیرمایه لرستان تسویه

شده و فعالیت مجدد مستلزم بررسی

بیشتر و یا آغاز کار با نام و شخصیت

حقوقی جدید است.





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

۸۸۸۸۰۷۵۴



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

۰۵۱ - ۳۸۸۴۸۲۲۲ - ۲۷



اهواز - جاده اهواز آبادان - جاده فرعی کشت و صنعت دعبل خزاعی
چکب ساختمان مالی اداری دعبل خزاعی

۰۶۱ - ۳۳۱۳۱۳۱

شرکت خمیرمایه و الکل رازی



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

۸۶۰۸۶۳۲۴

شرکت خمیرمایه خوزستان



کیلومتر ۶۷ جاده مشهد - قوچان - شرکت خمیرمایه رضوی

۰۵۱ - ۴۶۱۲۶۶۲۲

Razavi Yeast CO



Go!Mayeh
INSTANT YEAST

خمیرمایه فوری خشک
LEVURE INSTANTANÉE - LEVIGOURA INSTANTANÉE - INSTANT YEAST

450g

خمیرمایه خشک فوری
INSTANT DRY
YEAST

Nabmayeh



Razavi
INSTANT YEAST

Levure instantanée - Instantheefe
Levadura instantánea
Fermento instantáneo - Ragi instant
БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЕ ДРОЖЖИ
خمیرمایه فوری انستانت



500 ± 20 g

Technology: Frings - Austria

دز مایه
DEZ MAYE

خمیرمایه خشک فوری
خمیرمایه حالت سرعت التحمیر
Instant Dry Yeast
Levure Instantanée
БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ



500gr

Fariman



INSTANT YEAST
Lean Dough

LEVURE INSTANTANÉE
БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЕ ДРОЖЖИ
Produced by IMC

خمیرمایه فوری انستانت

500 g



سازمان ملی کنترل و نظارت بر مواد غذایی ایران

نان مغذی، نان سالم، نان خوب؛
نانی که با خمیرمایه تهیه شده باشد