

خمیرمایه ایران

نشریه خبری - تخصصی

سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران





زیر نظر :

دبیر سندیکا؛ مهندس مجید پارسایی

مشاور علمی :

مهندس محمود گیاهی

تحریریه :

مهندس کاوه احرار

گرافیکست و صفحه آرا :

مهندس امین عارفنیا

امور پشتیبانی :

میرحامد فتاحی

با تشکر از :

دکتر محمدرضا صعودی

سمیه صیدی

و کلیه عزیزانی که ما را

در تهیه این شماره یاری نمودند.

آنچه در این شماره می خوانیم:

۳ سرمقاله

۴ اخبار سندیکا

۱۵ در استانها

۱۳ با رسانهها

۱۹ گزارش (اولین نشست صنایع تخمیری سبز ایران)



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 این زمینه 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 نیاپش - خیابان سی و یکم

پلاک ۱۶ - طبقه اول - واحد ۲

تلفن: ۸۸۶۸۳۹۰۹ تلفکس: ۸۸۶۸۳۷۴۵

<http://www.iranyeast.com>

E-mail : iran_yps@yahoo.com

نیاز به حمایت فوری دولت در تامین ماده اولیه صنعت خمیرمایه

ماده اولیه تولید صنعت خمیرمایه در ایران، ملاس چغندر و نیشکر است که در واقع دورریز صنعت قند و شکر می‌باشد. این ماده پس از خروج از کارخانه‌های قند و شکر، در فرایند تولید خمیرمایه به‌عنوان ماده اولیه مورد استفاده قرار می‌گیرد و پس از ایجاد ارزش افزوده بر آن، تبدیل به یکی از مهم‌ترین مواد غذایی در تغذیه مردم و عامل اصلی ارتقای کیفیت و ارزش غذایی نان می‌گردد.

ملاس در سالیان گذشته با قیمتی در محدوده ۳,۰۰۰ تا ۵,۰۰۰ ریال در هر کیلوگرم به صنایع متقاضی مانند خمیرمایه و اتانول و خوراک دام عرضه می‌شد ولی تحولات اقتصادی و تغییرات صورت گرفته اخیر در بازار و از طرفی شرایط اقلیمی پیش آمده در خوزستان و عدم امکان بهره‌برداری در فصل مساعد برداشت نیشکر تا پایان اسفند و روی زمین ماندن بیش از ۸۰ درصدی‌ها در مزارع که به معنی عدم تولید شکر و ملاس است باعث تغییر اساسی در قیمت این ماده گردیده، به طوری که کمبود این ماده موجب افزایش قیمت آن تا چند برابر شده است.

این عوامل سبب گردیده است که در زمینه تامین ملاس چالش‌هایی اساسی به وجود بیاید و تولید خمیرمایه با مشکلات جدی مواجه شود و همین امر نیاز به واردات این ماده جهت ادامه تولید خمیرمایه و تامین نیاز نان در کشور را تبدیل به امری قطعی و فوری کرده است.

متأسفانه از آنجا که ملاس در گروه صنایع قند یعنی گروه کالایی ۴ قرار دارد، واردات آن ممنوع است و از این رو می‌بایست دولت محترم هر چه سریع‌تر نسبت به تجدیدنظر و تغییر گروه کالایی آن از ۴ به ۲ و صدور مجوز واردات ملاس برای حداقل ۶ ماه به مقدار ۲۰۰ هزار تن اقدام نماید و به این ترتیب راه را برای فعالیت کارخانه‌ها هموار سازد و بحران به‌وجود آمده را به نحو شایسته‌ای مدیریت نماید.

بنا به دلایل ذکر شده، تولید خمیرمایه هم‌اکنون به حداقل رسیده و موجب پیشی گرفتن تقاضا بر میزان عرضه در بازار و ایجاد مشکلاتی در توزیع این کالا در سطح جامعه شده است که ادامه این روند منجر به توقف کامل تولید خمیرمایه و به تبع آن بروز اختلال در تولید نان سالم و فراوری شده با خمیرمایه خواهد شد و استفاده بیش از پیش جوش شیرین که ماده‌ای مهلک در غذای اصلی مردم است را در پی خواهد داشت.

ذکر این نکته ضروری است که با توجه به تورم بی‌سابقه در بخش مواد غذایی و کاهش چشمگیر مواد پروتئینی، لبنی و میوه و سبزیجات در سفره مردم، اهمیت فراوری صحیح نان که بیشترین مصرف را به‌خصوص در اقشار آسیب‌پذیر دارد، باید بیش از پیش مورد توجه قرار گیرد، چرا که یک نان سالم که فرایند تخمیر را به درستی طی کرده باشد می‌تواند بخش قابل‌توجهی از نیازهای تغذیه‌ای انسان مانند ویتامین‌های گروه ب، آهن، روی، کلسیم و بسیاری از ریزمغذی‌های مورد نیاز بدن را تامین نماید که نشان‌دهنده اهمیت موضوع بوده و ضرورت توجه جدی مسوولین به حل این مشکل را نمایان می‌سازد.

کمبود ملاس، دغدغه تولیدکنندگان خمیرمایه در کشور



خمیرمایه یکی از ارکان اصلی تولید نان است که موجب تحرک خمیر شده و به عنوان عامل تخمیر به شمار می آید. علاوه بر این، خمیرمایه منجر به غنی سازی نان هم می شود و استفاده از این ماده در تولید نان جزو ضروریات است.

مدتی است که تعدادی از نانوایان کشور از کمبود و محدودیت عرضه خمیرمایه در بازار به غلات نیوز خبر داده اند. در این باره خبرنگار ما با دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه به گفت و گو پرداخته که در ادامه خواهید خواند. مهندس مجید پارسایی، دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه کشور با بیان این که متاسفانه در حال حاضر تامین ماده اولیه ملاس به دغدغه تولیدکنندگان خمیرمایه در کشور تبدیل شده است (ملاس از نیشکر و چغندر قند استخراج شده و به عنوان پایه اصلی خمیرمایه محسوب می شود)، گفت: عرضه محدود ملاس در بازار و افزایش غیر قابل کنترل قیمت این ماده، موجب شده کارخانه های تولیدکننده خمیرمایه در کشور با مشکلاتی مواجه شوند اما با وجود این، همچنان به تولید خود ادامه خواهند داد. پارسایی ادامه داد: عمده ملاس مورد نیاز تولیدکنندگان خمیرمایه در کشور در استان خوزستان تولید می شود که متاسفانه به دلیل بارش های اخیر این استان، عملیات برداشت چغندر قند و نیشکر به تعویق افتاده و به مراتب ورود ملاس به بازار کم شده است.

دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه در کشور با اشاره به حساسیت مصرف خمیرمایه در تولید نان به منظور حفظ و ارتقای سلامت نان و جامعه مصرف کننده، افزود: با توجه به شرایط پیش آمده و این که ممکن است تولید خمیرمایه در کشور به خطر بیفتد، لازم است اجازه واردات ملاس با ارز دولتی برای تولیدکنندگان خمیرمایه کشور صادر شود. متاسفانه تعدادی از نانوایان کشور به دلایلی از جمله ناآگاهی از فواید خمیرمایه و مضرات جوش شیرین و نیز مقرون به صرفه نبودن هزینه خرید خمیرمایه در مقابل افزودنی ارزان قیمت جوش شیرین از مصرف خمیرمایه در تولید نان امتناع نموده و افزودنی مضر جوش شیرین را جایگزین می نمایند.

پارسایی در این باره به غلات نیوز گفت: با توجه به شرایط اقتصادی حاکم بر جامعه، نان در تامین غذای جامعه جایگاهی ویژه داشته و به مراتب میزان مصرف آن نسبت به گذشته در مدت اخیر افزایش یافته است. لذا با توجه به این مساله، سلامت نان از اهمیت زیادی برخوردار است و باید به آن توجه شود. اگر نان با خمیرمایه فراوری شود، می تواند بخش اعظمی از نیازهای بدن را تامین کند اما اگر تولید خمیرمایه در کشور به مخاطره بیفتد و جوش شیرین جایگزین شود، سلامت نان قطعاً به خطر خواهد افتاد. قاعدتاً یکی از دلایل گرایش نانوایان به مصرف جوش شیرین، نرخ نان است که به دلیل ثابت بودن در طی یک دوره متمادی و نیز یک افزایش نرخ حداقلی، نانوایان هزینه کرد برای تامین خمیرمایه سر باز زده و جوش شیرین را با هزینه کمتر جایگزین می کند که طبیعتاً با روشن شدن وضعیت نرخ نان و اعلام یک نرخ منطقی، دیگر بهانه ای برای عدم استفاده از خمیرمایه در تولید نان قابل توجه نخواهد بود.

از طرف دیگر به منظور جلوگیری از بحران تولید خمیرمایه در کشور، امید است مسوولین ذی ربط برای تامین مواد اولیه این ماده، حمایت های لازم را داشته باشند تا تولیدکنندگان این صنف در درازمدت دچار چالش نشده و تولید این مکمل مهم نان در کشور به خطر نیفتد.

شرکت خمیرمایه رضوی در بین ۷۵۰ واحد تولیدکننده مواد غذایی در استان خراسان با کنترل های دقیق و مناسب بر اساس نتایج آزمایش های انجام شده و امتیاز ارزیابی (PRPS) بالای اخذ شده، موفق به اخذ نشان واحد نمونه ارتقا یافته بهداشتی معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی گردید.

دکتر ازدری مدیرعامل کارخانه خمیرمایه رضوی در این خصوص گفت: در بین ۱۴۰۰ مسوول فنی واحدهای صنایع غذایی و بهداشتی خراسان ۲ نفر از مسوولین فنی شرکت در بین ۱۴ برگزیده استان انتخاب شدند. وی افزود: که این موفقیت با تلاش پرسنل خدمت شرکت و هدایت صحیح مدیران مجموعه و در سایه توجهات امام هشتم (ع) به دست آمده است.

مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی افزود: ملاک انتخاب واحدهای نمونه بهداشتی، نتایج آزمون های شیمیایی و میکروبی محصول، محیط و زیر ساخت تولید و اقدامات بهداشتی می باشد که در این راستا این شرکت دارای بالاترین سطح کیفیت، رضایتمندی مشتریان داخلی و خارجی می باشد. لازم به ذکر است شرکت خمیرمایه رضوی در سال جاری جوایز واحد صنعتی نمونه استان (دو دوره متوالی)، برند برتر استان (دو دوره متوالی) و واحد نمونه همایش ملی اقتصاد مقاومتی را کسب نموده است.

**دریافت نشان
واحد نمونه
ارتقا یافته بهداشتی
توسط شرکت
خمیرمایه رضوی**



برگزاری مجمع عمومی فوق العاده و عادی سالانه سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران



پیرو آگهی فراخوان منتشره در روزنامه اطلاعات، جلسه مجمع عمومی فوق العاده سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران روز یکشنبه بیست و سوم دی ماه در محل دبیرخانه سندیکا با حضور کلیه اعضای سندیکا و نماینده اتاق بازرگانی، صنایع و معادن ایران برگزار گردید. در این نشست، پس از تعیین هیات ریسه، اساسنامه جدید سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران به تصویب حضار رسید. در ادامه مجمع عمومی عادی سالانه سندیکا برگزار شد و گزارش‌های عملکرد و مالی و بازرسی قرائت گردید و مجمع پس از استماع گزارش‌های فوق‌الذکر، گزارش عملکرد اجرایی و مالی هیات‌مدیره و تراز منتهی به سال مالی ۱۳۹۷/۶/۳۱ را تصویب کرد. در ادامه انتخابات هیات‌مدیره صورت پذیرفت که بر این اساس آقایان مسعود حسن زاده از شرکت خمیرمایه خوزستان، محمود گیاهی از شرکت ایران ملاس و علی احتشامی از شرکت خمیرمایه و الکل رازی به‌عنوان اعضای اصلی و آقای احسان... از ذری از شرکت خمیرمایه رضوی به‌عنوان عضو علی‌البدل برای یک دوره سه ساله برگزیده شدند. سپس انتخابات بازرسی صورت گرفت و خانم میترا حسن‌پور از شرکت ایران‌مایه و آقای کاوه احرار به‌عنوان بازرسین اصلی و علی‌البدل سندیکا به‌مدت یک سال انتخاب گردیدند.

پیرو درخواست و پیگیری‌های سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران در خصوص بازنگری و تغییر ارزش صادراتی خمیرمایه، جلسه تصمیم‌گیری در این رابطه در روز دوشنبه یکم بهمن ماه در محل دفتر ارزش‌گذاری کالاهای صادراتی گمرک جمهوری اسلام ایران برگزار گردید. در این نشست که با حضور نمایندگان دفتر ارزش‌گذاری کالاهای صادراتی گمرک، سازمان توسعه تجارت، اتاق بازرگانی ایران و سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران برگزار شد، مدارک و مستندات ارایه شده مورد بررسی حضار قرار گرفت و در نهایت ارزش خمیرمایه خشک صادراتی به میزان ۱,۳ دلار برای هر کیلوگرم تعیین گردید.



تعیین
ارزش
صادراتی
خمیرمایه

بازدید معاون پارلمانی رییس جمهور از شرکت خمیرمایه و الکل رازی

دکتر حسینعلی امیری، معاون پارلمانی رییس جمهور در روز هفتم اسفندماه در سفر یک روزه خود به خوزستان از شرکت خمیرمایه و الکل رازی بازدید نمود. وی در این بازدید از سوی دکتر محمود شمیلی مدیرعامل شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی، مهندس علی احتشامی مدیرعامل شرکت خمیرمایه و الکل رازی و همچنین جمعی از مدیران و مسوولان استانداری خوزستان همراهی شد و ضمن بازدید از واحدهای مختلف، در خصوص نحوه تولید محصولات این شرکت با مدیران آن به گفت‌وگو پرداخت. معاون پارلمانی رییس جمهوری در حین این بازدید اعلام کرد: صنعت نیشکر و صنایع جانبی از جمله واحدهای تولیدی مهم و ارزآور کشور است و از سوی دیگر معیشت بیش از ۱۰۰ هزار نفر در خوزستان از طریق این واحد بزرگ تولیدی تامین می‌شود. وی عنوان کرد: نیشکر گیاهی است که محصولات بسیاری دارد و در بسیاری از موارد استفاده می‌شود. سالانه حدود یک میلیون تن نیشکر از مزارع این شرکت برداشت می‌شود که از این میزان حدود ۱۰۰ هزار تن شکر تولید می‌شود. همچنین سالانه ۳۳ میلیون لیتر اتانول و حدود ۱۰ هزار تن خمیرمایه در کارخانه خمیرمایه و الکل رازی تولید می‌شود. تولیدات این کارخانه به کشورهای همچون ترکمنستان، پاکستان، لبنان، روسیه، افغانستان، عراق، ترکیه، کره جنوبی، کشورهای آفریقایی و کشورهای حوزه CIS صادر می‌شود.



محققان ایرانی به فناوری تولید ماده اولیه خمیرمایه دست یافتند

محققان دانشکده علوم و فناوری زیستی دانشگاه شهید بهشتی، به فناوری تولید ماده اولیه ارزان و قابل دسترس جهت تولید الکل و خمیرمایه دست یافتند.

به گزارش خبرگزاری مهر به نقل از دانشگاه شهید بهشتی، مجید طالبی با اشاره به دستیابی فناوری تولید ماده اولیه ارزان و قابل دسترس جهت تولید الکل و خمیرمایه گفت: ملاس محصول جانبی حاصل از تولید قند از چغندر و نیشکر است که موارد استفاده‌های بسیاری از جمله سوپسترای اصلی و مواد اولیه کارخانه‌های تولید الکل و خمیرمایه دارد.

وی ادامه داد: ملاس باقی‌مانده شربت حاصل از تصفیه شکر گرفته‌شده از چغندر قند و نیشکر، عصاره‌ای بسیار غلیظ، تیره و چسبناک است که پس از تبلور حداکثر شکر از آن جدا می‌شود. کیفیت ملاس به رسیدگی نیشکر یا چغندر، مقدار شکر استخراجی و روش استخراج بستگی دارد.

مسوول آزمایشگاه بیوشیمی دانشگاه شهید بهشتی با اشاره به اهداف تولید این محصول گفت: این محصول با هدف جایگزینی برای ملاس، حاصل تلاش ۳ ساله محققان دانشکده علوم و فناوری زیستی به سرپرستی داریوش مینایی است که آخرین مراحل تست‌های استاندارد آن انجام شده است. وی با اشاره به اهمیت تولید این محصول تصریح کرد: با کاهش تولید چغندر قند و در نتیجه کاهش تولید قند، میزان تولید ملاس نیز کاهش یافته و کارخانه‌های وابسته و مصرف‌کننده ملاس را دچار مشکل ساخته است. هم‌زمان با افزایش قیمت دلار تلاش برای صادرات ملاس بیشتر شده است.

طالبی افزود: محصول تولیدشده، به‌منظور جایگزینی برای ملاس انتخاب شده تا از توقف و کاهش تولید خمیرمایه و الکل جلوگیری شود. در یک طرح تحقیقاتی امکان جایگزینی این محصول ارزان قیمت قندی که از پسماندی خشک تولید شده است مورد مطالعه قرار گرفت و به‌عنوان منبعی بهینه، فراوان، ارزان و قابل دسترس انتخاب شد. وی از انجام تست آزمایشگاهی این محصول خبر داد و گفت: به‌منظور بررسی قابل استفاده بودن این محصول توسط مخمر نانویی، یک مرحله آزمایشگاهی روی آن انجام شد. در شرایط فعلی و با توجه به کمبود ملاس ناشی از کاهش تولید قند از چغندر قند از یک طرف و بهای بالای ملاس، به این منظور جمع‌آوری این پسماند و استفاده بهینه از آن در تهیه ماده اولیه، جایگزین مناسبی برای ملاس به نظر می‌رسد.



مسوول آزمایشگاه بیوشیمی، درباره کاربردهای این محصول جایگزین اظهار داشت: مخمر نانویی از مهم‌ترین مواد مورد مصرف در تولید نان که غذای اصلی مردم ایران است به شمار می‌رود. استفاده از خمیرمایه در نان موجب ارتقای ارزش تغذیه‌ای، کاهش ضایعات و عطر و طعم خوب نان می‌شود. وی افزود: ماده اولیه تولید خمیرمایه، هر نوع ماده حاوی قند می‌تواند باشد؛ اما با توجه به عدم صرفه اقتصادی استفاده از مواد قندی سرشار از انرژی، تاکنون استفاده از ملاس به‌عنوان بهترین و باصرفه‌ترین ماده اولیه تولید خمیرمایه در بسیاری از کشورها از جمله ایران پیشنهاد شده و به کار می‌رود.

طالبی افزود: اتانول یکی دیگر از محصولات با ارزشی است که برای تولید نیاز به ملاس دارد. اتانول استفاده‌های بسیار متنوعی دارد. علاوه بر کاربردهای پزشکی در صنایعی مانند صنایع دارویی، بهداشتی، عطرسازی، رنگ‌سازی و نظامی کاربرد داشته است.

مسوول آزمایشگاه بیوشیمی خاطر نشان کرد: از آنجاکه هزینه حمل ملاس از غرب کشور برای شرکت‌های شرق کشور بسیار بالاست و صرفه اقتصادی برای استفاده از ملاس وجود ندارد، مزیت دیگر محصول تولیدشده، امکان تولید آن در هر نقطه‌ای از کشور است.

ششمین گردهمایی بزرگ مدیران و کارآفرینان کشور با عنوان «برند ملی - اقتدار ملی» در ششم دی‌ماه سال جاری در سالن اصلی مرکز همایش‌های صدا و سیما ج.ا.ا. برگزار گردید. بر اساس مصوبات شورای عالی سیاست‌گذاری، شناسایی مزیت‌ها و توانمندی‌های بنگاه‌های ایرانی با برندهای بین‌المللی از جمله اهداف برگزاری این اجلاس بود.

در این کنگره شرکت خمیرمایه و الکل رازی به‌عنوان واحد نمونه تولیدی معرفی و همچنین با اهدای نشان برتر برند ملی - اقتدار ملی از مدیرعامل این شرکت؛ آقای مهندس علی احتشامی تجلیل به عمل آمد.



شرکت
خمیرمایه و الکل رازی
واحد برگزیده
«برند ملی - اقتدار ملی»



دکتر مهدی صادقی نیارکی درباره حجم صادرات صنایع غذایی، دارویی و بهداشتی با اشاره به رشد صادرات طی ۹ ماهه سال جاری نسبت به مدت مشابه در سال گذشته، اعلام کرد: میزان صادرات صنایع غذایی، دارویی و بهداشتی طی ۹ ماهه سال جاری از نظر وزنی حدود ۱/۷ میلیون تن و از نظر ارزی حدود ۲ میلیارد و ۵۱۰ میلیون دلار بوده که نسبت به مدت مشابه در سال گذشته به ترتیب ۶/۲ و ۴/۶۲ درصد افزایش داشته است.

به گزارش اعتماد، وی فرآورده‌های لبنی و بستنی، شیرینی و شکلات، زعفران، رب گوجه فرنگی، آبمیوه و کنسانتره، خوراک دام، طیور و آبزیان، خمیرمایه، ماکارونی، عصاره شیرین بیان، آرد گندم، فرآورده‌های سیب زمینی، شوینده‌ها و انواع دارو را به‌عنوان عمده‌ترین کالاهای صادراتی طی ۹ ماهه سال جاری عنوان کرد.

وی اضافه کرد: با توجه به ارزش حدود ۳۰ میلیارد و ۵۰۰ میلیون دلاری کل صادرات غیر نفتی کشور (بدون احتساب میعانات گازی) در ۹ ماهه امسال، سهم صادرات صنایع غذایی، دارویی و بهداشتی از این مقدار از نظر وزنی حدود ۲/۱ درصد و از نظر ارزی حدود ۸/۲۳ درصد است که نشان از تشکیل زنجیره ارزش در این صنایع و صادرات کالاها با ارزش افزوده بالاتر دارد.

افزایش ۶۲/۴ درصدی ارزش صادرات صنایع غذایی و دارویی



شرکت خمیرمایه رضوی موفق به دریافت لوح ویژه کار آفرین سپاس شد



در نشست مدیران ارشد صنایع همگن استان خراسان رضوی در خانه صنعت، معدن و تجارت از تلاش‌های دکتر اژدری؛ مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی در صنعت غذا تقدیر گردید. این شرکت از جمله واحدهای نمونه سال ۹۷ استان است که موفق به دریافت لوح ویژه کار آفرین سپاس شد. دکتر اژدری تلاش‌های خالصانه خانه صنعت، معدن و تجارت برای پشتیبانی از تولید را موجب دلگرمی کارآفرینان دانست و خدمت در جامعه بزرگ تولیدکنندگان را افتخاری بزرگ برای خود دانست.

برگزاری همایش آموزشی «به‌روز آمدی روش‌های فناورانه ارتقای کیفی گندم، آرد و نان»



به همت کانون هم‌هنگی دانش صنعت و بازار (زنجیره گندم، آرد و نان) و شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه یک کشور، همایش آموزشی «به‌روز آمدی روش‌های فناورانه ارتقای کیفی گندم، آرد و نان» با حضور مسوولین صنعت گندم آرد و نان، فعالان بخش خصوصی، مدیران کنترل کیفی، مسوولین فنی و آزمایشگاه کارخانه‌های آرد و مهندسین آرد منطقه یک کشور در روز پنجم اسفند در محل هتل بین‌المللی لاله تهران برگزار گردید.

محوریت این همایش به روز آمدی روش‌های فناورانه ارتقای کیفی گندم، آرد و نان، اهمیت به مقوله کیفیت و رعایت استانداردهای در فرایند تولید آرد، کیفیت در زنجیره گندم آرد و نان، ارایه توضیحات پیرامون کلیات نظام خرید تضمینی گندم و معرفی پروژه‌های فرهنگی نان توسط شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه یک کشور بود.

در ابتدای این همایش دکتر یزدان سیف معاون وزیر جهاد کشاورزی و مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران، دکتر یوسفی مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه یک، دکتر یزدجردی رییس کانون انجمن‌های صنفی صنایع آرد ایران، مهندس مرتضوی رییس کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران، دکتر نصر رییس مرکز پژوهش‌های غلات، دکتر کریمی رییس کانون هم‌هنگی دانش، صنعت و بازار زنجیره گندم، آرد و نان به ایراد سخنرانی پرداختند. در بخش دوم این همایش نیز متخصصین آرد و نان به معرفی جدیدترین دستاوردها در این بخش پرداختند و در پایان گواهینامه دوره آموزشی به شرکت‌کنندگان از جمله نماینده سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران اعطا شد.

گفتنی است سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران عضو کانون هم‌هنگی دانش صنعت و بازار ایران می‌باشد.

نشست هم‌اندیشی شرکت‌های دانش بنیان و استارت آپ‌ها و صنایع زنجیره گندم، آرد، نان و کالاهای اساسی



اولین نشست هم‌اندیشی شرکت‌های دانش بنیان و استارت آپ‌ها و صنایع زنجیره گندم، آرد و نان و کالاهای اساسی برگزار شد. در این نشست که با حضور فعالان عرصه آرد و نان و مسوولان دولتی برگزار گردید، مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران بر ضرورت بهره‌گیری شرکت‌های دانش بنیان و نوآوران از داده‌های موجود حوزه کشاورزی تاکید کرد.

یزدان سیف گفت در بخش ناویان شرکت‌های دانش بنیان و استارت آپ‌های لازم را برای تبدیل داده به دانش نداریم، اما داده‌هایی در این بخش وجود دارد که می‌توانند به بهبود ۳۰ هزار میلیارد تومان بخش نان، ۷۰ میلیارد دلار بخش کشاورزی و ۵۰۰ میلیارد دلار تولید ناخالص ملی در چرخه تولید کمک کنند. سیف تشکیل دبیرخانه دائمی و مجمع شرکت‌های دانش بنیان و صاحب تکنولوژی را ضروری دانست و گفت: شرکت‌های دانش بنیان استارت آپ‌ها و نوآوران می‌توانند در بخش نوسازی ناوایی، طرح نوسازی واحدهای ناوایی ارائه کنند و از طریق تامین سرمایه مالی برای بهسازی واحدها، کیفیت تولید و سلامت را ارتقا دهند. مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران اضافه کرد: در بخش اقتصاد ناوایی‌ها، می‌توان با برنامه‌ریزی بر روی طراحی و ایجاد شبکه توزیع مناسب و کارآمد خمیرمایه در بین ناویان در جهت کاهش هزینه‌های تامین این ماده کار کرد؛ اما طراحی آن باید بر پایه وب و استفاده از اپ‌ها به عنوان عنصر ارزش‌زا در کارها باشد.

در این نشست؛ حسام زند، مدیرکل دفتر نوآوری و کسب و کار معاونت علمی و فناوری ریاست، مجدالدین، مدیرکل دفتر هماهنگی دانش، صنعت محمد مر تضوی، رییس خانه صنعت و معدن و قدرت حیدری، معاون برنامه‌ریزی شرکت بازرگانی دولتی ایران به بیان نقطه نظرات خود در این زمینه پرداختند. مجید پارسایی؛ دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران نیز در این نشست ضمن ارائه گزارشی از وضعیت صنعت خمیرمایه کشور، عنوان نمود زمینه ایجاد نوآوری‌ها در صنعت نان وجود دارد. همانطور که تمام ملل دنیا پیشرفت‌هایی در تولید نان‌های سالم و مغذی داشته‌اند، این زمینه برای کشور ما هم فراهم است که با استفاده از خمیرمایه در تولید نان‌هایمان و فراوری صحیح انواع نان، نان‌های متنوع و سالمی برای مصرف‌کنندگان تولید کنیم.

شرکت کشت و صنعت دعبل خزاعی

به‌عنوان واحد برگزیده صنعت

سبز کشور معرفی شد

۲۵۳ واحد صنعتی در سطح کشور، در فرآیند ارزیابی شاخص زیست‌محیطی سازمان حفاظت محیط زیست قرار گرفتند که از میان آن‌ها ۱۳ واحد به‌عنوان صنعت برگزیده سبز انتخاب شدند. در میان شرکت‌های فوق، شرکت کشت و صنعت دعبل خزاعی موفق به دریافت تندیس سیمین و لوح تقدیر گردید. در مراسم معرفی واحد برگزیده و اهدای لوح تقدیر که در تاریخ ۲ بهمن‌ماه ۱۳۹۷ در محل سالن همایش‌های بین‌المللی سازمان حفاظت محیط زیست برگزار گردید، آقای دکتر عیسی کلانتری، رییس سازمان حفاظت محیط زیست، دکتر سعید نمکی، سرپرست وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، نماینده سازمان توسعه صنعتی ملل متحد و مدیر برنامه‌های زیست محیطی آلمان حضور داشتند. گفتنی است کارخانه خمیرمایه و الکل رازی از واحدهای مهم کشت و صنعت دعبل خزاعی می‌باشد.





دریافت تندیس جایزه ملی تعالی نگهداری توسط شرکت خمیرمایه و الکل رازی

انجمن نگهداری و تعمیرات ایران به‌عنوان رسمی‌ترین مرکز غیر انتفاعی در زمینه نگهداری کشور، جایزه ملی تعالی نگهداری را به‌منظور نهادینه‌سازی مدل تعالی نگهداری در دستور کار خود قرار داده است. این انجمن با برگزاری دومین دوره جایزه ملی تعالی نگهداری در مورخ ۲۶ دیماه در سالن همایش‌های پژوهشکده صنعت نفت، به برترین سازمان‌های ایرانی حائز شرایط در بخش‌های مختلف کشور که در زمینه ایجاد، ارتقا و نهادینه‌سازی فرهنگ نگهداری خود فعالیت‌های چشمگیری را انجام داده‌اند، گواهینامه، تقدیرنامه یا تندیس جایزه تعالی نگهداری اعطا کرد. در این مراسم، شرکت خمیرمایه و الکل رازی مفتخر به کسب تندیس جایزه ملی تعالی نگهداری ایران گردید.

مراسم تقدیر از نمایندگان برتر شرکت خمیرمایه رضوی



مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی از برگزاری مراسم تقدیر از ۱۰ نماینده برتر و نمونه سال ۱۳۹۷ این شرکت خبر داد. دکتر احسان اژدری در گفت‌وگو با خبرنگار آستان نیوز بیان کرد: نمایندگان برتر، مربوط به استان‌های اصفهان، شیراز، کرمان، هرمزگان، خراسان شمالی، گلستان، مازندران و همچنین شهرستان‌های مشهد، سبزوار و باخرز از استان خراسان رضوی بوده است. وی با اشاره به پارامترهای مورد نظر برای انتخاب نمایندگان برتر گفت: با توجه به این که انتخاب نماینده برتر باید بر اساس فعالیت نماینده به نسبت جمعیت آن منطقه باشد، لذا سعی شده معیارهای مختلف و متناسب با این امر بررسی شود.

مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی ادامه داد: در این راستا شاخص‌های تناژ خمیرمایه تر و خشک، رعایت پرداخت به موقع و پایبندی و وفاداری به برند رضوی، توسعه بازار فروش، عدم تخلف از ضوابط و مقررات مورد بررسی قرار گرفته است و ۱۰ نماینده برتر، انتخاب شده‌اند.

وی تعداد نمایندگان فروش محصولات شرکت خمیرمایه رضوی در کشور را حدود ۷۰ نماینده در همه استان‌های سراسر کشور اعلام کرد. اژدری ادامه داد: این شرکت همچنین دارای نمایندگانی در کشورهای خارجی نظیر افغانستان، پاکستان، هند، ارمنستان، تاجیکستان، گرجستان، لبنان، امارات، عمان، قطر، ترکمنستان، سوریه، ازبکستان، قرقیزستان و آذربایجان است. وی با اشاره به افزایش تعداد نمایندگان فروش محصولات این شرکت در سال جاری، بیان کرد: در راستای سیاست توسعه تغذیه سالم برای عموم و استفاده از نان مرغوب با بهترین کیفیت، از طریق بازاریابی و برنامه‌ریزی‌های صورت گرفته، استان‌های قزوین، البرز، همدان و سمنان به لیست خریداران امسال اضافه شده‌اند. علاوه بر این نمایندگان سیستان و بلوچستان تقویت شده‌اند. وی درباره اقدامات صورت گرفته به‌منظور ارتقای فرهنگ استفاده از خمیرمایه گفت: با توجه به این که شرکت دارای تعدادی نماینده در استان‌های مختلف و همچنین در بیش از ۱۵ کشور است، لذا سیاست شرکت خمیرمایه رضوی در زمینه ترویج استفاده از فرهنگ خمیرمایه به‌جای سایر مواد ممنوعه متمرکز شده و در این راستا نسبت به تهیه تیزر تلویزیونی و پخش از شبکه‌های سراسری سیما و رادیو اقدام نموده است.

اژدری ادامه داد: فعالیت شرکت خمیرمایه رضوی با ظرفیت کامل و به‌صورت سه شیفت می‌باشد و با توجه به کیفیت بسیار بالای محصول تقاضای خیلی زیادی برای خرید وجود دارد.

وی نمایندگان فروش را به‌عنوان بخشی از اعضا و خانواده شرکت خمیرمایه رضوی عنوان کرد و افزود: با توجه به قرارداد چندین ساله شرکت با نمایندگان، به‌منظور مساعدت با آن‌ها نسبت به فروش مدت‌دار و به‌صورت اعتباری اقدام شده است. مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی ادامه داد: همچنین محموله‌های خمیرمایه تر که شرایط نگهداری خاصی دارند، به‌وسیله کامیونت‌های یخچال‌دار و تحت کنترل دما به‌صورت رایگان به آدرس مشتریان حمل و توزیع می‌شود. اژدری در پایان افزود: با توجه به اهداف کلان شرکت و در راستای رضایت‌مندی مشتریان و اشاعه فرهنگ مصرف محصولات شرکت خمیرمایه رضوی، این نشست‌ها به‌صورت مداوم برگزار خواهد شد.



در استان‌ها

معاون برنامه‌ریزی و توسعه فرمانداری شهرستان ویژه مرند گفت: وظیفه دستگاه‌های مرتبط با آرد و نان، صیانت از حقوق و سلامت مردم از طریق کنترل و نظارت دقیق بر نانوائی‌ها است. به گزارش ایرنا، حسن فدایی در جلسه کارگروه آرد و نان شهرستان مرند اظهار داشت: توزیع آرد در سطح شهر باید عادلانه بوده و میزان فعالیت نانوائی‌ها و محلات در نظر گرفته شود. وی با اشاره به امکان استفاده برخی نانوائی‌ها از افزودنی‌های غیرمجاز گفت: بازرسی از نانوائی‌های شهرستان باید با شدت توسط دستگاه‌ها تداوم داشته باشد. معاون برنامه‌ریزی و توسعه فرمانداری شهرستان ویژه مرند افزود: باید کلاس‌ها و دوره‌های آموزشی و توجیهی نیز برای نانوائیان و فعالین در عرصه آرد و نان در شهرستان برگزار شود. وی یادآوری کرد: در راستای جلوگیری از مشکلات احتمالی برای سلامت مردم، باید با افزایش نمونه‌برداری از آردهای مصرفی و تحویلی نانوائیان، کیفیت آردها کنترل شود. مسوول مرکز بهداشت شبکه بهداشت و درمان مرند نیز گفت: طی دو ماه گذشته ۳۴۷ مورد بازدید از نانوائی‌های شهرستان انجام شده که ۷۸ مورد آن مشترک بوده است. یعقوب صباغ با اشاره به این که تعداد نمونه‌برداری از آردها در سطح شهر ۵ مورد بوده است، افزود: در خصوص احتمال وجود جوش شیرین ۵۳ مورد تست از آردهای موجود در نانوائی‌ها انجام دادیم. وی با بیان این که استفاده از افزودنی‌های غیرمجاز در نانوائی‌ها بیشتر شده است، گفت: طی دو ماه گذشته پس از بازدیدهای صورت گرفته، ۱۱ مورد منجر به معرفی به دادگاه و پلمب شده و ۳ مورد نیز در دست اقدام است.

آذربایجان شرقی



به گزارش خبرگزاری صدا و سیما، عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی اصفهان گفت: برای بخت هر نوع نان، آرد مخصوص نیاز است و برای تهیه نان سنگک از ۹۲ درصد گندم استفاده می‌شود که به آن «آرد کامل» می‌گویند و تفاوت اصلی در آرد به ترکیبات گندم و غنی شدن آن با آرد سبوس مربوط است. منصور سامی با بیان این که ایرانی‌ها ۵۰ درصد مواد مورد نیاز بدن خود را از طریق نان تأمین می‌کنند، گفت: بهتر است از نانی استفاده شود که مواد معدنی بیشتری داشته باشد و به دلیل این که افراد در کشور دچار فقر آهن هستند، آرد با اسیدفولیک و آهن غنی‌سازی شود. وی با اشاره به این که در نان لواش ضریب گلیسمی بالاست و سریع به چربی و قند خون تبدیل می‌شود که این نوع نان به افراد چاق و دیابتی توصیه نمی‌شود، گفت: نان سنگک فیبر بالا دارد و آب را به خوبی جذب می‌کند و سریع قند خون را بالا نمی‌برد که در بدن تبدیل به چربی شود. عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی اصفهان با بیان این که در بسیاری از نانوائی‌ها به‌ویژه فروشندگان نان بربری از سبوس استفاده می‌کنند، گفت: نانواها هنگام بخت این نوع نان، خمیر را بر روی آرد حاوی سبوس پهن می‌کنند و بعد داخل تنور می‌زنند که اشتباه است زیرا استفاده سبوس به این شکل، آلودگی‌های بسیاری به همراه دارد. وی با اشاره به ممنوع بودن استفاده از جوش شیرین و زاج در نانوائی‌ها گفت: متأسفانه برخی نانواها به دلیل این که در مدت زمان کوتاه نان بیشتری تولید کنند، به خمیر جوش شیرین و زاج اضافه می‌کنند که این موضوع از دیدگاه صنایع غذایی، بهداشت و غذا و دارو ممنوع اعلام شده است.



اصفهان

کارشناس کنترل مواد غذایی شبکه بهداشت و درمان شهرستان جم گفت: در سال جاری، تعداد ۲۱۷ مورد آزمایش جوش شیرین بر روی نمونه‌های نان تولیدی نانوائی‌های این شهرستان انجام شده است. مهندس امین پناهیان افزود: جوش شیرین در دمای ۶۰ درجه سانتی‌گراد، در خمیر گاز CO_2 تولید می‌کند و باعث تخلخل در خمیر و پوکی و تردی نان می‌شود اما به دلیل ایجاد مشکلات تغذیه‌ای و بیماری‌های جانبی برای مصرف‌کننده، وزارت بهداشت استفاده از آن را ممنوع کرده است. وی اضافه کرد: استفاده توأم از جوش شیرین، باعث ایجاد مشکلاتی از جمله کم‌خونی، مشکلات گوارشی، پوکی استخوان و بیماری‌های روده‌ای می‌شود. پناهیان اظهار داشت: جوش شیرین، واکنش‌های مفید و ویتامین‌های آنزیمی در خمیر را غیرفعال می‌کند و باعث افزایش pH و کاهش اسیدهای آلی نان می‌شود. این کارشناس مواد غذایی خاطر نشان ساخت: در نمونه‌برداری‌های مذکور، هیچ موردی مبنی بر استفاده از جوش شیرین در شهرستان مشاهده نشده است.

پوشهر



به گزارش پایگاه خبری بهارستانه، حسین ناطقی رییس اداره صنعت، معدن و تجارت شهرستان بهارستان با اشاره به اهمیت بر خورد با واحدهای نانوائی متخلف در سطح شهرستان، اذعان داشت: مجازات‌هایی نظیر تعطیلی مغازه، کسر یا قطع سهمیه آرد و لغو مجوز نانوائی در انتظار نانوائیان استفاده‌کننده از جوش شیرین می‌باشد. وی در ادامه با بیان این‌که تامین امنیت و ارزاق مردم دو اصل اساسی و اولویت کار مسوولان شهرستان بهارستان است، تبیین کرد: به همین منظور ماماشات با نانوائی‌های متخلف و همچنین عدم سختگیری به بهانه‌های واهی موجب تضییع حقوق مردم می‌شود. ناطقی با تاکید بر این‌که عدم بر خورد با متخلفان به ویژه تخلفات بهداشتی سبب به خطر افتادن سلامت جامعه می‌شود، بیان داشت: ما می‌بایست بدون لحظه‌ای شک و تردید به وظیفه خود که همان صیانت از حقوق شهروندان می‌باشد، عمل کنیم. وی همچنین در رابطه با نحوه تخلفات نانوائی‌های سطح شهرستان بهارستان، تصریح کرد: با عنایت به این‌که با بالا رفتن میزان استفاده از جوش شیرین در نانوائی‌ها، سلامت جسم و جان مردم در تهدید می‌باشد، نیاز است که نظارت جدی تری بر نحوه پخت نان در سطح شهرستان صورت گیرد تا از این‌گونه تخلفات جلوگیری به عمل آید. رییس اداره صنعت، معدن و تجارت شهرستان بهارستان در پایان با توجه به بر خورد قانونی و جدی با متخلفان در سطح شهرستان، خاطر نشان کرد: بر طبق تصمیمات جدید با نانوائی‌های متخلف که از جوش شیرین در پخت نان استفاده می‌کنند، شدیداً برخورد می‌شود به طوری که در مرحله اول و دوم اقدام به کسر یا قطع سهمیه آرد می‌کنیم و در صورت تکرار اقدام به لغو مجوز نانوائی متخلف خواهیم کرد.



رییس شبکه بهداشت و درمان قوچان گفت: بیش از ۹ تن مواد غذایی، آشامیدنی و آرایشی بهداشتی فاسد از ابتدای سال تاکنون در این شهرستان معدوم شده است. به گزارش مهر، اردشیر کارآمد در جمع خبرنگاران در اداره بهداشت قوچان اظهار کرد: از ابتدای سال تاکنون بیش از ۱۴ هزار و ۲۴۹ بازدید توسط کارشناسان بهداشت محیط این شبکه از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی انجام و ۹ تن مواد غذایی فاسد معدوم شده است. وی افزود: در این بازدیدها ۱۴۶ مورد که دارای مشکلات بهداشتی بودند به مراجع قضایی معرفی شدند. رییس شبکه بهداشت و درمان قوچان تصریح کرد: تعداد موارد تعطیلی و پلمپ اماکن غیر بهداشتی ۳۴ مورد بوده است که در راستای افزایش سطح آموزش و آگاهی مردم با موضوعات بهداشتی این شبکه اقدام به برگزاری کلاس‌های آموزشی کرده است. وی خاطر نشان کرد: تمامی بازرسان بهداشت محیط این شبکه مجهز به دستگاه‌های پرتابل کنترل کیفی مواد غذایی هستند که این دستگاه‌ها قادر به اندازه‌گیری و سنجش میزان قطبیت روغن، کنترل دمای مواد غذایی، نمک مصرفی نانوائیان و بررسی افزودنی‌های غیر مجاز مثل جوش شیرین هستند.

خراسان رضوی



به گزارش ایرنا، مدیرکل غله و خدمات بازرگانی خراسان شمالی در گفت‌وگو با خبرنگاران اظهار داشت: به علت استفاده مناسب از کود و سم، استفاده از بذرهای اصلاح شده و همچنین مبارزه به موقع با آفات به خصوص سن، کیفیت گندم استان مطلوب است. وحیدرضا فریدونی با بیان این‌که استفاده از جوش شیرین در نان‌های خراسان شمالی به طور کامل حذف شده است، افزود: آرد نان در این استان با آهن و اسید فولیک نیز غنی‌سازی شده است. به گزارش ایرنا مصرف جوش شیرین در نان باعث عدم جذب کلسیم، آهن، روی و منیزیم و ایجاد سوءتغذیه در دراز مدت می‌شود. فریدونی اظهار داشت: با توجه به ضررهای فراوان جوش شیرین و آثار سوء آن بر سلامت مصرف‌کنندگان و همچنین افزایش دورریز نان با پیگیری‌های دستگاه‌های مربوطه، مصرف این ماده شیمیایی در نان ممنوع اعلام شده است. وی بر مصرف سبوس در نان تاکید کرد و افزود: سبوس در نان باعث ماندگاری بیشتر آن در سفره خواهد شد. وی گفت: افزایش میزان سبوس در نان باعث بهبود ارزش غذایی نان می‌شود و ویتامین‌های گروه B، اسید فولیک، کلسیم، آهن، منیزیم و فیبر باعث این ارزش هستند.



امیر دهقان رییس اتحادیه نانوائیان اهواز در گفت‌وگو با فارس، با بیان این‌که مطلوب بودن کیفیت نان تعریف خاصی دارد، عنوان کرد: کیفیت نان شهر اهواز با توجه به وضعیت آب و هوایی، کارگرهای موجود و نرخ نان مطلوب است و اگر مردم از کیفیت نان هر نانوائی ناراضی هستند به ما اطلاع دهند تا بازرسی انجام دهیم و بررسی کنیم. دهقان با اشاره به این‌که هیچ‌کدام از نانوائی‌های مجاز از جوش شیرین استفاده نمی‌کنند، تصریح کرد: اگر نانوائی هم در نان از جوش شیرین استفاده کند، از نانوائی‌های غیرمجاز است. اتحادیه نانوائی‌های غیرمجاز را شناسایی و به اماکن اطلاع می‌دهد و بر خورد قانونی با این نانوائی‌ها بر عهده اماکن است. رییس اتحادیه نانوائیان اهواز در خصوص تاکید بر استفاده از آب تصفیه‌کن در نانوائی‌ها در کارگروه گندم، آرد و نان، اظهار کرد: اگر چه استفاده از آب تصفیه‌کن باعث بهبود کیفیت نان می‌شود ولی استفاده از آب تصفیه‌کن هزینه‌های آب و برق مصرفی را دو برابر می‌کند و نانوائیان از پس هزینه‌های خود بر نمی‌آیند. دهقان با اشاره به این‌که در حال حاضر قیمت واقعی نان پرداخت نمی‌شود، عنوان کرد: اگر حق ناوانا داده نشود، ناوانا هم نان با کیفیت در اختیار مردم قرار نمی‌دهد. در ۵ سال گذشته نرخ نان در استان خوزستان ثابت بود، حال می‌خواهند سالی ۳ درصد به این مبلغ اضافه کنند. در حالی‌که با اضافه شدن این مبلغ، دستمزد کارگر افزایش پیدا می‌کند و سر سال هم قیمت آب و برق افزایش پیدا می‌کند. وی گفت: همیشه در آمد از هزینه‌ها در نانوائی کمتر می‌شود و به همین دلیل مجبور می‌شویم کارگر حرفه‌ای استفاده نکنیم و از کارگرهای غیر حرفه‌ای استفاده شود.



رییس اتاق اصناف شاهرود در گفت‌وگو با ایرنا با بیان این که حدود نیمی از مردم شاهرود نسبت به کیفیت نان گله‌مند هستند، اظهار داشت: آزادسازی نانوائی‌ها بهترین روش برای حل این معضل است. ترابی ادامه داد: مردم نیز به خوردن نان‌های سفید و بدون سبوس عادت کرده‌اند در حالی که سبوس از اهمیت زیادی برخوردار است و از سوی دیگر برخی نانوائی‌ها هنوز از جوش شیرین استفاده می‌کنند. معاون بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شاهرود نیز در گفت‌وگو با ایرنا، با بیان این که استفاده از سبوس بیشتر در نان می‌تواند مشکلات گوارشی را کم کند، افزود: نان سنگگ ۱۲ درصد سبوس گیری دارد که این میزان به ۱۰ درصد ارتقا می‌یابد. احسان بینش، میزان سبوس گیری در نان‌های لواش و بربری را نیز به ترتیب ۱۵ و ۱۸ درصد عنوان کرد و گفت: هر چقدر نان سفیدتر باشد درصد سبوس کمتری دارد. وی به غنی‌سازی آرد هم اشاره کرد و افزود: غنی‌سازی آرد با آهن یکی از طرح‌هایی است که بیش از هفت سال در شاهرود انجام می‌شود و دانشگاه علوم پزشکی شاهرود یکی از نخستین دانشگاه‌های مجری این طرح در کشور بوده است.



سمنان

مسئول آموزش و پژوهش مدیریت نظارت بر مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه گفت: اغلب مردم تصور می‌کنند که نان سفید و رنگ روشن در نان‌های سنتی نشانه مرغوبیت آن است در صورتی که رنگ روشن نان نشانه نبود سبوس و پایین بودن ارزش غذایی آن است. لاله مظفری در گفت‌وگو با ایرنا افزود: نان خوب دارای ظاهری سالم، کاملاً برشته و پخته شده است و در سطح آن سوختگی مشاهده نمی‌شود و دارای طعم و بوی خوشایند و بافت نرم و یکنواختی است و قابلیت برش پذیری مطلوب دارد. وی در مورد سبوس نیز با بیان این که سبوس منبع بسیار خوبی از فیبر، املاح، پتاسیم، منگنز، منیزیم، سلنیوم، فسفر، آهن و روی است، گفت: سبوس غنی‌ترین منبع غذایی فیبر محسوب می‌شود و این فیبر بیشتر از مواد سلولوزی و همی سلولوزی است. مظفری بیان کرد: آرد فاقد سبوس عاری از ریز مغذی‌های بسیار مفید است که سبب می‌شود حجم زیادی از غذا خورده شود اما ریز مغذی‌ها به اندازه کافی به سلول‌ها نرسد، در نتیجه سلول‌ها همیشه گرسنه‌اند و این امر سبب اشتها کاذب می‌شود که نتیجه گرسنگی سلول است. وی گفت: یکی از روش‌های نگهداری نان، قرار دادن آن در فریزرهای خانگی و عدم نگهداری طولانی مدت آن در یخچال است. نان‌هایی که با آرد کامل و سبوس دار تهیه می‌شوند نسبت به نان تهیه شده با آرد سفید به مراتب ارزش غذایی بالاتری دارند و مصرف روزانه آن‌ها مقداری از نیاز روزانه بدن به املاح، کربوهیدرات، پروتئین، فیبر و ویتامین‌ها را تأمین می‌کنند. وی با اشاره به مضرات استفاده از جوش شیرین در تهیه نان افزود: اگر برای تهیه سریع نان از جوش شیرین استفاده شود تجزیه اسید فیتیک انجام نمی‌شود در نتیجه مانع جذب آهن منیزیم و کلسیم شده، همچنین استفاده از جوش شیرین در تهیه نان سبب مشکلات گوارشی در بدن می‌شود. وی تصریح کرد: اگر در مدت طولانی خمیر نان توسط مخمر، تخمیر شود، ماده اسید فیتیک توسط آنزیم‌های موجود در غلات تجزیه شده و بدن انسان می‌تواند از مواد معدنی موجود در نان استفاده کند.



کرمانشاه

به علت تخلف بهداشتی، یک واحد صنفی در شفت تعطیل شد. مدیر روابط عمومی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گیلان گفت: یک واحد نانوائی به دلیل استفاده از جوش شیرین، توسط کارشناسان واحد بهداشت محیط در شهرستان شفت تعطیل شد. طلعت کاویانی افزود: پژوهش‌های انجام شده نشان می‌دهد که کم خونی، پوکی استخوان، سوء هاضمه، افسردگی و بی‌حالی از جمله عوارضی هستند که مصرف روزانه نان‌های حاوی جوش شیرین در انسان ایجاد می‌کند، بنابراین باید جوش شیرین به طور کامل از فرایند تهیه نان حذف و خمیر با جایگزین مناسب یعنی خمیرمایه تهیه شود.



گیلان

کارشناس کنترل کیفیت مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد در گفت‌وگو با ایرنا گفت: نان خوب محصولی است که سبوس آن کمتر از پنج درصد گرفته شود، زمان پخت آن حداقل ۲ دقیقه و بدون جوش شیرین و با خمیرمایه ورآمده تهیه شده باشد. حسین زارع بیدکی اضافه کرد: مزایای چنین فرآورده‌ای که نان کامل نام دارد این است که ارزش غذایی بالایی دارد. این کارشناس کنترل کیفیت مواد غذایی تصریح کرد: این مزایا شامل زمان ماندگاری، طعم مناسب، حاوی مقدار زیادی فیبر، پروتئین و املاح معدنی مفید است و «فیتات» آن که یک عامل کاهنده جذب آهن است کاملاً خنثی شده باشد. زارع بیدکی یادآور شد: این نان باعث رفع یبوست، کاهش جذب چربی، جلوگیری از سرطان روده می‌شود و درصد قند موجود در آن بسیار کمتر از نان‌های دیگر است و در پیشگیری از دیابت و بیماری‌های قلب و عروق نقش مهمی دارد. وی ادامه داد: در مقابل نان کامل، «نان سفید» قرار دارد که میزان تمایل مردم به مصرف آن زیاد است چون رنگ روشن و بافت نرمی دارد، لذا این فرآورده در نگاه ظاهری مورد پسند مردم به خصوص مصرف‌کنندگان کم اطلاع است. کارشناس کنترل کیفیت مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی یزد اظهار داشت: در حال حاضر انواع نان تولیدی که در دسترس مردم قرار دارد، شامل نان سبوس دار تهیه شده با آرد کامل که میزان ۷ درصد سبوس از آن گرفته شده باشد، است. همچنین نان‌های تافتون و ماشینی تهیه شده با آردی که به میزان ۱۲ درصد سبوس آن گرفته شده باشد، تهیه می‌شود و نان سفید و فانتزی با آردی که ۱۸ درصد سبوس آن گرفته شده باشد، تولید می‌گردد.



یزد



پارسانه‌ها

مدیرکل دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت:

مصرف جوش شیرین در پخت نان کمبود ریزمغذی‌ها را به دنبال دارد



مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی گفت: حدود ۴۰ درصد مردان و ۵۲ درصد زنان ۱۵ تا ۶۴ ساله کشور دچار اضافه وزن یا چاقی هستند.

دکتر زهرا عبداللهی در گفت‌وگو با ایرنا افزود: چاقی بیماری کشنده‌ای نیست اما با بسیاری از بیماری‌های غیر واگیر به‌طور مستقیم یا غیر مستقیم ارتباط دارد. وی اظهار داشت: احتمال ابتلا به بیماری دیابت، آرتروز، افزایش فشار خون، نارسایی قلبی، نقرس، دیسک کمر، نارسایی تنفسی، سکته قلبی، عفونت‌های ریوی، سنگ کیسه صفرا، واریس، نازایی، سرطان سینه، سرطان پروستات، بالا رفتن چربی خون، تصلب شرائین و کاهش متوسط عمر و همچنین احساس محرومیت اجتماعی و حقارت در افراد چاق بیشتر است.

عبداللهی ادامه داد: حدود ۵۹ درصد زنان و ۳۶ درصد مردان بزرگسال ۴۵ تا ۶۵ سال کشور مبتلا به فشار خون بالا هستند و فشار خون بالا در دراز مدت می‌تواند، باعث آسیب به قسمت‌های مختلف بدن شود.

وی تصریح کرد: فشار خون بالا همچنین می‌تواند منجر به خونریزی رگ‌های خونی مغز و سکته مغزی و با آسیب به عروق کلیوی موجب نقص کار کلیه‌ها شود و چاقی به‌عنوان یکی از عوامل مهم زمینه‌ساز برای ابتلا به فشار خون بالا می‌تواند در بروز این نارسایی‌ها نقش داشته باشد. مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت، اضافه کرد: حدود ۴۰ درصد زنان و ۳۳ درصد مردان بزرگسال ۴۵ تا ۶۵ سال، قند بالا دارند.

وی افزود: کلسترول بالا خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی و عروقی را افزایش می‌دهد؛ ۳۰ درصد مردان و ۳۶ درصد زنان ۲۵ تا ۶۴ سال ایرانی کلسترول بالا دارند. در افراد چاق که معمولاً از غذاهای پر چرب، سرخ کرده و فست فودها به مقدار زیاد استفاده می‌کنند و فعالیت بدنی کمی دارند، مجموع این عوامل سبب می‌شود تا کلسترول بالاتری داشته باشند و به دنبال آن خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی-عروقی در آن‌ها افزایش می‌یابد. عبداللهی افزود: مصرف سرانه چربی در کشور بیشتر از مقدار توصیه شده است، در عین حال بخش عمده‌ای از روغن‌های خوراکی، روغن نباتی جامد است که به دلیل میزان بالای اسیدهای چرب اشباع شده، یکی از عوامل عمده زمینه‌ساز بیماری‌های قلبی و عروقی به‌شمار می‌رود. پایین آوردن مصرف نمک در حد پنج تا ۶ گرم در روز، خطر بیماری‌های قلبی را ۱۸ درصد و سکته مغزی را ۲۴ درصد کاهش می‌دهد.

عبداللهی تصریح کرد: نوشابه‌های گازدار یکی از مواد حاوی مقدار زیاد قندی است؛ هر بطری معمولی ۳۰۰ میلی‌لیتری نوشابه حدود ۲۸ گرم قند دارد. مصرف بی‌رویه نوشابه‌ها یکی از عوامل عمده در بروز چاقی است و چاقی زمینه‌ساز دیابت، بیماری‌های قلبی و عروقی و افزایش چربی و فشارخون و انواع سرطان‌ها است. به گفته وی، نوشابه‌های گازدار به دلیل املاح فسفات، مانع از جذب کلسیم و عده غذایی می‌شوند و بنابراین با مصرف مرتب این نوشابه‌ها و اختلال در جذب کلسیم رژیم غذایی، کمبود کلسیم و پوکی استخوان بروز می‌کند.

مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت تاکید کرد: عادات و رفتارهای غذایی نامناسب مانند سرخ کردن غذاها، مصرف چربی اضافی همراه با غذا، استفاده از نمک اضافی در موقع صرف غذا، افراط در مصرف سس‌های چرب و شیرینی‌های خامه‌ای، مصرف چای بلافاصله پس از غذا و مصرف جوش شیرین در پخت نان؛ چاقی، افزایش چربی خون، افزایش فشار خون و کمبود ریزمغذی‌ها را به دنبال دارد.

به گفته وی، مصرف سرانه شیر و لبنیات در کشور ما در مقایسه با مقادیر توصیه شده کمتر است. مصرف کم شیر و لبنیات که مهم‌ترین منبع تامین کلسیم است، کمبود دریافت کلسیم را تشدید می‌کند و زمینه برای ابتلا به پوکی استخوان فراهم می‌شود. وی ادامه داد: حمایت از صنایع غذایی برای غنی‌سازی و افزودن ریزمغذی‌هایی که شواهد کمبود آن‌ها در کشور وجود دارد مانند آهن، روی، ویتامین D و A ضروری است، در سایر کشورها نیز از سالیان پیش محصولات غنی شده با ریزمغذی‌ها مطابق با استانداردهای تعیین شده در دسترس مردم قرار گرفته است. وی خاطر نشان کرد: تداوم اجرای برنامه ملی غنی‌سازی آرد با آهن و اسید فولیک برای کاهش هزینه‌های سنگینی که به دلیل عوارض و پیامدهای ناشی از کمبود آهن و اسید فولیک به خانواده‌ها و دولت تحمیل می‌شود، بسیار اهمیت دارد. همچنین هماهنگی برای پایین نگه داشتن قیمت تمام شده شیر و فرآورده‌های لبنی به‌منظور پیشگیری از عواقب کمبود کلسیم از جمله پوکی استخوان و افزایش روند فشارخون بالا و بیماری‌های قلبی و عروقی نباید از نظر مسوولان کشور دور بماند.

با مصرف این نان در مقابل انواع سکنه خودتان را بیمه کنید

جو یکی از غلات بسیار مفید برای بدن است و به دلیل داشتن ارزش غذایی بالا یک غذای کامل به شمار می‌رود. به گزارش بهداشت نیوز، جو در دسته غلات پر مصرف در جهان قرار گرفته و به شکل‌ها و طعم‌های متفاوتی موجود و دارای خواص بی‌شماری است. امروزه جو به دلیل تأثیری که در پیشگیری، کنترل و درمان بیماری‌های غیر واگیر دارد، به‌عنوان «اکسیر سلامت» نیز شناخته شده است. کاربرد جو در تهیه سوپ و غذای تکمیلی کودکان نیز بسیار مفید است.

خواص نان جو و فواید مصرف آن برای سلامتی چیست؟

یکی از نان‌های مفید برای بدن نان جو است که برای آن خواص اعجاب‌انگیزی ذکر شده است. متخصصین می‌گویند یکی از راه‌های کاهش اشتها کاذب و کمک به کاهش وزن بدن، خوردن جو پخته شده در ابتدای صبح و قبل از صبحانه می‌باشد. جو تأثیر به‌سزایی در کاهش کلسترول، فشار خون، چربی و کاهش خطر ابتلا به سرطان دارد. فیبر موجود در جو باعث می‌شود که این غذا به آهستگی در بدن هضم شود و در نتیجه فرد برای مدت طولانی‌تری سیر می‌ماند.

در صورتی که نان جو کم نمک تهیه شود باعث جلوگیری از تولید چربی‌های زیان‌آور در خون، تنظیم فعالیت دستگاه گوارش، تعدیل فشار خون، تحریک انسولین‌سازی در بدن و کاهش قند خون، پاکسازی دیواره‌های معده و روده از ذرات آلوده‌کننده، مقابله با رشد تومور در بدن، جلوگیری از چاقی، حفظ شادابی و زیبایی پوست به‌علت وجود ویتامین‌های گروه ب در آن و تقویت حافظه خواهد شد. نان جو به‌دلیل وجود فیبر خود مقدار زیادی از آب بدن را جذب می‌کند، بنابراین مایعات و آب فراوانی باید نوشیده شود. این نان به‌دلیل غنی بودن از ویتامین‌های ب به آرامش اعصاب کمک می‌کند.

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.
- خاصیت رژیمی نان جو؛ از خواص نان جو می‌توان به مقوی بودنش اشاره داشت که باعث احساس سیری در فرد می‌شود.
- 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 پیشگیری از نرمی استخوان در کودکان می‌شود.
- از خواص نان جو می‌توان به وجود مواد ضدسرطانی اشاره داشت که باعث سرکوب عوامل سرطان به‌خصوص پیشگیری از بروز سرطان در بستر روده‌ها می‌شود. علاوه بر این با خوردن نان جو می‌توان موجب توقف رشد تومورهای سرطانی شد.
- با خوردن نان جو سبوس‌دار از سفید شدن زودرس موهابتان نیز جلوگیری کنید.
- مواد معدنی و املاح فراوان در نان جو در افزایش سلامت و استحکام استخوان‌های شما نقش به‌سزایی دارد. جو نرمی استخوان کودکان را از بین می‌برد، برای کم‌خونی مفید است و مداومت در خوردن جو و نان آن باعث لاغری می‌شود.

از کتاب تاریخ نان در ایران رونمایی شد

در حاشیه دومین همایش مدیران کنترل کیفی، مسوولین فنی و آزمایشگاه آرد و نان از کتاب تاریخ نان در ایران رونمایی شد.

به گزارش روابط عمومی شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه یک کشور، در حاشیه این همایش از کتاب تاریخ نان در ایران با حضور دکتر یزدان سیف مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران، دکتر محمود یوسفی مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه یک، دکتر حسین یزدجردی رییس کانون انجمن‌های صنفی صنایع آرد ایران، دکتر محمدرضا مرتضوی، رییس انجمن آرد ایران، محمد جواد کرمی رییس اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه حجیم، ایزدیار دبیر کل کانون سراسری آرد ایران، خان محمدی مدیرعامل گروه صنعتی نان سحر و حسینی سرشت نانوای پیشکسوت کشور رونمایی شد.

کتاب تاریخ نان در ایران به نگارش ویلیام فلور و ترجمه سید عبدالمجید زواری و احسان‌اعلایی پور منتشر شده است.

گفتنی است این کتاب با نظارت علمی و حمایت‌های دکتر یوسفی مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه یک کشور به چاپ رسیده است.



مدیر برنامه بهبود تغذیه در مراکز جمعی وزارت بهداشت:

میزان مصرف نمک در نان با استانداردهای جهانی فاصله دارد

رضا عزتیان؛ مدیر برنامه بهبود تغذیه در مراکز جمعی وزارت بهداشت در گفت‌وگو با باشگاه خبرنگاران جوان، اظهار کرد: استفاده از جوهر قند در تهیه نان غیر قانونی است و وزارت بهداشت به‌طور جدی با افراد متخلف برخورد لازم را انجام می‌دهد.

وی درباره میزان مصرف نمک در نان‌ها بیان کرد: میزان مصرف نمک در نان نسبت به گذشته کاهش یافته است، اما باز هم با استانداردهای دنیا فاصله داریم و باید هرچه سریع‌تر میزان نمک مورد استفاده در نان را کاهش دهیم، زیرا عامل بروز عارضه فشار خون و بیماری‌های قلبی-عروقی در بین مردم است.

مدیر برنامه بهبود تغذیه در مراکز جمعی وزارت بهداشت افزود: امروزه برای رفع کمبود ویتامین D و فقر آهن برخی از شرکت‌های تولیدکننده، روغن را با ویتامین D غنی‌سازی کرده‌اند. وی افزود: در زمینه رفع کمبود ویتامین D و فقر آهن در بین دانش‌آموزان دبیرستانی و مادران باردار و دختران دانش‌آموز اقدامات خوبی در وزارت بهداشت انجام شده است و هر ساله مکمل‌های آهن به گروه‌های هدف و به‌ویژه دختران دبیرستانی به‌طور رایگان داده می‌شود.

عزتیان تأکید کرد: کارشناسان تغذیه در مراکز جامع سلامت حضوری فعال دارند و همین مساله باعث شده است تا دسترسی مردم به این خدمات افزایش پیدا کند.

مدیر برنامه بهبود تغذیه در مراکز جمعی وزارت بهداشت عنوان کرد: کارشناسان معتقدند که تمام افراد را نمی‌توان با یک فرمول تغذیه مشاوره داد و افراد با یک روش یکسان نمی‌توانند املاح و مواد معدنی خود را تأمین کنند، زیرا برخی از افراد چاق و مبتلا به عارضه فشار خون بالا و مراجعان دیگری دچار بیماری دیابت هستند.

وی ادامه داد: دفتر تغذیه وزارت بهداشت برنامه عملیاتی خوبی را در راستای رفع کمبود آهن و ویتامین D در بین گروه‌های هدف و دانش‌آموزان اجرا کرده و خوشبختانه تا به امروز اجرای این سیاست‌ها به‌خوبی جواب داده و اثر مثبتی در بین نوجوانان داشته است.



فیبر زیاد بخورید تا بیماری قلبی، سگته

مغزی، دیابت نوع ۲ و سرطان روده بزرگ نگیرید

افراد با رژیم غذایی پرفیبر دیرتر می‌میرند. این افراد به‌خصوص دچار حمله قلبی، سگته مغزی، دیابت نوع ۲ و سرطان روده بزرگ نمی‌شوند.

به‌گزارش خبر آنلاین، فیبر غذایی شامل کربوهیدرات‌های گیاهی مانند دانه غلات، دانه‌ها و حبوبات است. «اندرو رینولدز» محقق دانشگاه اوتاگو در نیوزیلند از مزایای فیبر در تحقیقات ۱۰۰ ساله خبر داد. رینولدز نوشت: تحقیقات نشان می‌دهد مصرف بالای فیبر باعث کاهش شیوع بیماری‌های مرتبط با قلب، دیابت و سرطان می‌شود که در نهایت منجر به کاهش وزن و کاهش مرگ و میر می‌شود.

تیم رینولدز این تحقیق را برای سازمان جهانی بهداشت انجام داده تا توصیه‌هایی برای افزایش مصرف فیبر به مردم جهان داشته باشند. آن‌ها ۱۸۰ تحقیق و ۵۰ آزمایش بالینی انجام‌شده در

۴ دهه گذشته را تجزیه و تحلیل کردند که به‌گفته «جیم مان» استاد تغذیه در دانشگاه اوتاگو مزایای استفاده از فیبر بسیار بیشتر از حد تصور ما است. بر اساس این تحلیل خطر مرگ ۱۵ تا ۳۰ درصد در میان افراد سالمندی که فیبر بالا را در رژیم غذایی خود به‌کار گرفتند، کمتر شد. طبق این تحقیق رژیم غذایی با فیبر بالا ۲۲ درصد خطر سگته مغزی را کاهش داد و ۱۶ درصد دیابت ۲ و سرطان روده را کم کرد و ۳۰ درصد نیز خطر مرگ ناشی از بیماری قلبی را کاهش داد.

اغلب مردم جهان روزانه ۲۰ گرم فیبر مصرف می‌کنند که با افزایش آن تا ۲۹ گرم می‌توان خطر مرگ را کم کرد. همچنین گفته می‌شود فیبر بالاتر خطری را برای بدن ایجاد نمی‌کند. اما برای افرادی که دچار کمبود آهن هستند، سطح بالایی از غلات کامل می‌تواند میزان آهن آن‌ها را کاهش دهد.

این محققان می‌گویند رژیم غذایی «کم گلیسمی» شامل سبزیجات، میوه، حبوبات و غلات سبوس‌دار به کاهش دیابت و سگته مغزی کمک می‌کند. سبزیجات، غلات کامل و میوه منابع اصلی فیبر بالا هستند که می‌توان همراه با وعده‌های غذایی مصرف کرد.



«صنعت غذا» از تداوم روند مصرف جوش شیرین در نانوائی ها گزارش می دهد:

تداوم حضور تلخ جوش شیرین

صنعت غذا-المیرا اکرمی: بیش از ۵۰ درصد نان های سنتی جوش شیرین دارد؛ این موضوعی است که چندی پیش دبیر سندیکای خمیرمایه ایران آن را مطرح کرد. هر چند که گفته می شود میزان مصرف جوش شیرین بیشتر از این هاست و بالغ بر ۷۰ درصد نانوائی ها از این ماده استفاده می کنند؛ اقدامی که تقلبی آشکار است و هم کیفیت نان را کاهش می دهد و هم سلامتی جامعه را به خطر می اندازد.

در کشور ما نان به عنوان یک غذای اصلی شناخته می شود که در طول روز هر ایرانی دست کم یک بار آن را مصرف می کند. سرانه مصرف نان در ایران ۱۷۰ کیلوگرم است که کشورمان را در ردیف پنج کشور اول مصرف کننده این ماده غذایی در دنیا قرار می دهد و با توجه به بالا بودن میزان مصرف نان، مصرف بی رویه جوش شیرین در پخت آن، تاثیر مستقیمی بر سلامت جامعه دارد.

در تمام دنیا نان از چهار رکن اساسی شامل آرد، آب، نمک و خمیرمایه تهیه می شود و هر نانوائی می تواند مواد فرعی مانند بهبوددهنده، تخم مرغ، شکر، شیره انگور، دانه کنجد و سبزیجات به آن اضافه کند. اما در کشور ما نانوائی ها از ماده مضر به نام جوش شیرین هم استفاده می کنند؛ برای این که نان زودتر عمل بیاید، وقت کمتری از آن ها گرفته شود و به دفعات بیشتری اقدام به پخت نان کنند و این در حالی است که بر اساس مصوبه شورای سلامت، در کشورمان استفاده از جوش شیرین در تولید نان ممنوع است.

در واقع حدود ۲۰ سالی می شود که مصرف جوش شیرین در نان هایی مانند لواش و تافتون ممنوع شده است، زیرا موجب سوءهاضمه و بیماری های گوارشی می شود. در کشور ما خمیرمایه تولید می شود اما به دلیل این که از جوش شیرین گران تر است و با استفاده از آن، عمل تخمیر ساعت ها طول می کشد، نانوائیان ترجیح می دهند که از جوش شیرین استفاده کنند. در این میان فقدان نظارت و بی توجهی مسوولان هم به روند استفاده از این ماده مضر کمک کرده است.

در فرآوری صحیح خمیر نان یکی از مهمترین قسمت ها، تخمیر به وسیله خمیرمایه و به اصطلاح استراحت و ور آمدن آن است که در طول این مدت وجود آنزیم های مخمر، منجر به شکستن مولکول ها و در دسترس قرار گرفتن ریزمغذی های موجود در آرد گندم می شود و آن ها را قابل استفاده می کند. اما در حالی که مردم گلابه های زیادی از مصرف جوش شیرین در نان دارند و رییس سازمان غذا و دارو بارها تاکید کرده که نباید در فرآیند پخت نان از این ماده استفاده شود، مصرف آن همچنان ادامه دارد.

اما حالا سوال این است که چرا دستگاه های مسوول مانع استفاده از جوش شیرین نمی شوند و آیا اصلا در این زمینه قانون به اندازه کافی داریم که با استناد به آن ها بتوان از مصرف این ماده مضر جلوگیری کرد؟ و این که چرا در شرایطی که نانوائی ها بی محابا از جوش شیرین استفاده می کنند، بودجه نظارتی دستگاه های مسوول افزایش نمی یابد؟

علی ابراهیمی، عضو کمیسیون کشاورزی مجلس در پاسخ به این سوال می گوید: منهای مضراتی که مصرف جوش شیرین برای سیستم گوارش دارد، مانع از جذب برخی مواد در بدن هم می شود و بنابراین استفاده از آن ممنوع شده و در بسیاری از کشورها حتی حد مجاز هم برای آن تعیین نشده است. اما در کشور ما از آنجا که نانوائی ها برای عمل آوری وقت نمی گذارند، سعی می کنند برای بهتر شدن کیفیت نان از جوش شیرین استفاده کنند که این تخلف است.

به گفته ابراهیمی، مجلس به اندازه کافی در این زمینه مقررات و قوانین تهیه و تدوین کرده و وزارت بهداشت به عنوان متولی سلامت جامعه باید نظارت دقیقی بر نانوائی ها داشته باشد ولی آن طور که باید و شاید، دقت و نظارت کافی انجام نمی شود.

آن طور که این نماینده مجلس می گوید در این زمینه قانون گذاری به اندازه کافی انجام شده است و نظارت بر سلامت غذا از جمله نان برعهده وزارت بهداشت است اما زمانی که موضوع استفاده از جوش شیرین مطرح می شود، کار کاملا تخصصی می شود و دیگر در این مورد ورود و اظهار نظر مجلس چندان جالب نیست. ابراهیمی معتقد است که اگر وزارت بهداشت توان نظارت بر نانوائی ها را ندارد تا مانع استفاده از جوش شیرین شود، باید این موضوع را صراحتا اعلام کند تا تکلیف مشخص و فکر دیگری برای این موضوع شود. اما چنانچه این وزارتخانه توان نظارت بر سلامت غذا را دارد، باید بر نانوائی ها هم این نظارت را اعمال کند و برای حفظ سلامتی جامعه و افزایش کیفیت نان مانع استفاده از جوش شیرین شود.

نماینده شازند در مجلس تاکید می کند که نمی توان برای نظارت بر عدم استفاده از جوش شیرین، بودجه نظارتی جداگانه ای را در نظر گرفت و اصلا نیازی نیست که از قانون گذار بخواهیم در این زمینه ورود کند یا مقررات و قوانین جدیدی را اعمال کند.

ابراهیمی این موضوع که وزارت بهداشت به دلیل کمبود بودجه نمی تواند به وظیفه نظارتی خود در قبال نان عمل بکند را پذیرفتنی نمی داند.

در همین رابطه بشیر خالقی، عضو کمیسیون بهداشت و درمان مجلس هم در گفت و گو با خبرنگار ما می گوید: در گذشته این گونه بود که برای تهیه و پخت نان از خمیرمایه استفاده می کردند و از همین رو خمیر و نان هم کیفیت بهتری داشت و هم سلامتی افراد جامعه را به خطر نمی انداخت. اما در حال حاضر برای تهیه خمیر نان از ترکیبات مختلف مانند آرد برنج، آرد گندم و آرد ذرت استفاده می شود که این موضوع برای نانوائیان هم مشکلاتی را به وجود می آورد و در نتیجه نانوائیان به جای این که از خمیرمایه استفاده کنند، از جوش شیرین استفاده می کنند که عوارض گوارشی مشخصی دارد و می تواند سلامتی مردم را به خطر بیندازد.

خالقی یکی از دلایل استفاده از جوش شیرین را کیفیت آرد و کیفیت خمیر می داند و تاکید می کند که اگر کیفیت آرد ارتقا پیدا

کند، نانویان هم استفاده کمتری از ماده‌ای مانند جوش شیرین خواهند داشت و بنابراین باید در وهله اول، در نحوه تهیه آرد و افزایش کیفیت آن تجدیدنظر شود.

به گفته وی استفاده از خمیرمایه موجب می‌شود که ساعت‌ها زمان صرف عمل آوری آن شود و این در حالی است که میزان مصرف نان افزایش یافته و با توجه به این که نانوها می‌خواهند چند مرحله پخت داشته باشند، تمایل چندانی برای استفاده از خمیرمایه ندارند و حتی نانویان آزادپز هم همچنان از جوش شیرین استفاده می‌کنند. این نماینده مجلس با بیان این که باید در مورد مضرات استفاده از جوش شیرین به مردم اطلاع‌رسانی شود، عنوان می‌کند: به نظر می‌رسد که در خصوص عدم استفاده از جوش شیرین برای نانویان هم فرهنگ‌سازی لازم نشده است.

خالقی زخم‌های گوارشی و انواع و اقسام بیماری‌های گوارشی را از جمله عوارض مصرف جوش شیرین در نان می‌داند و می‌گوید: ضرر و زیان جوش شیرین برای همه و از جمله وزارت بهداشت و درمان به‌عنوان متولی سلامت غذا مشخص است و در شرایطی که این اثرات سوء مشخص است، نهادهای نظارتی باید برنامه‌ریزی منسجم داشته باشند و با جدیت بیشتری در مورد این موضوع کار کنند. آن‌طور که نماینده مردم خلخال و کوثر در مجلس می‌گوید برای عدم استفاده از مواد غذایی زیان‌بار مانند جوش شیرین قانون به اندازه کافی داریم و حتی با انباشت قانون مواجه هستیم، اما مساله قانون نیست بلکه اجرای قانون است و از آن‌جا که راه فرار زیاد است، به قانون هم عمل نمی‌شود.

خالقی با بیان این که سیستم‌های نظارتی باید جدیت بیشتری داشته باشند و برخورد مناسب و بازدارنده اعمال کنند، اظهار می‌دارد: زمانی که برخوردها بازدارنده نیست، با مشکلاتی مانند استفاده از جوش شیرین مواجه می‌شویم که زیان آن مشخص است. به گفته این عضو کمیسیون بهداشت و درمان مجلس، وزارت بهداشت بودجه خاص و مشخصی برای نظارت بر سلامت غذا دارد و اگر با کمبود کادر و نیرو مواجه است، باید اقدام به جذب نیروهای کارآمد و تحصیل کرده کند و به این ترتیب جنبه نظارتی کار خود را تقویت کند.

این نماینده مجلس معتقد است که اگر سیستم نظارتی درست و کارآمد باشد و از طرف دیگر برش قانون هم افزایش بیابد، مواردی مانند استفاده از جوش شیرین هم کم می‌شود، اما چنانچه همین رویه ادامه داشته باشد، در نهایت این مردم خواهند بود که متضرر خواهند شد.

آیا مصرف قسمت‌های سوخته نان و دیگر غذاها، سرطان‌زاست؟

تندرست نیوز؛ در چند سال اخیر، محققان تغذیه هشدار داده‌اند که مصرف قسمت سوخته نان یا سیب‌زمینی سرخ‌شده و هر غذای دیگر، سرطان‌زاست. اکنون محققان تغذیه بریتانیا این موضوع را دوباره بررسی کرده‌اند. به تازگی محققان، بخش‌های سوخته مواد غذایی را روی موش‌های آزمایشگاهی بررسی کرده‌اند و متوجه وجود مقادیر زیادی آکریلامید در آن‌ها شده‌اند. این ماده اسیدی سرطان‌زا در خوراکی‌های نشاسته‌ای که در دماهای بالا به‌مدت طولانی قرار می‌گیرند، تولید می‌شود. اما برای ایجاد سرطان در بدن، لازم است از این بخش‌های سوخته، مثل نان‌های تست‌شده، حداقل ۱۶۰ ورق در روز مصرف کرد.

ژانویه سال ۲۰۱۷، محققان تغذیه آژانس استانداردهای غذایی بریتانیا، اعلام کردند که آکریلامید تولید شده در خوراکی‌های سوخته سرطان‌زاست. البته این بررسی فقط روی موش‌های آزمایشگاهی انجام شده بود.

اخیرا محققان تغذیه بریتانیا، با حضور در یک برنامه تلویزیونی، بخشی از نان، سیب‌زمینی و گوشت سوخته را برای بررسی به آزمایشگاه فرستادند. نتایج نشان داد که وقتی خوراکی، بیش از حد می‌پزد، مقدار آکریلامید موجود در آن، به‌طور چشم‌گیری افزایش می‌یابد. در واقع در هر ۱ کیلوگرم نان تست‌شده که اثر سوختگی ندارد، ۷۲ میکروگرم آکریلامید به‌وجود می‌آید. مقدار آکریلامید در نان‌های کاملاً برشته‌شده، در هر ۱ کیلوگرم، ۹۳ میکروگرم و در نان‌هایی که سوخته‌اند به ۱۱۲ میکروگرم می‌رسد. در مورد خوراکی‌های دیگر، باید گفت که سس‌های سوخته، حاوی ۱۳۲ میکروگرم آکریلامید هستند. خوشبختانه در گوشت، به‌دلیل این که نشاسته‌ای نیست، هنگام پخت آکریلامید تولید نمی‌شود، البته به شرطی که گوشت مورد استفاده فرآوری شده نشده باشد.

سیب‌زمینی‌های سرخ‌شده، از همه خوراکی‌های دیگر بدتر هستند، زیرا حرارت موجب تولید ۲۵۰۰ میکروگرم آکریلامید در آن‌ها می‌شود.

از طرفی بنابر آمارهای دانشگاه کمبریج، محققان بریتانیایی می‌گویند، حتی اگر بزرگسالان بیشترین مقدار آکریلامید تولید شده در غذاها را مصرف کنند، باز هم در خطر سرطان قرار ندارند. در واقع آن‌ها باید روزانه ۱۶۰ ورق از نان‌های تست‌شده که سوخته‌اند، مصرف کنند تا همانند موش‌های آزمایشگاهی، به سرطان مبتلا شوند.

این محققان می‌گویند، رفتارهای دیگری مانند مصرف نوشیدنی‌های الکلی، سیگار کشیدن و ورزش نکردن، بیش از هر چیزی ما را مستعد سرطان می‌کند. در ضمن مصرف میوه و سبزی‌های تازه به مراتب بهتر از کنسروی یا یخ‌زده آن‌هاست. در حال حاضر بیش از ۱۵۰۰ محصول خوراکی، از جمله لوبیابها، تن و رب گوجه‌فرنگی با قوطی‌های کنسروی عرضه می‌شوند.

بنا به این گزارش، محققان می‌گویند، اگرچه نباید قسمت‌های سوخته غذاها را مصرف کرد، نگرانی در خصوص سرطان‌زا بودن آن‌ها هم بی‌مورد است.

بوی نان تازه در CES 2019 به لطف ربات نانوا



فصل اقتصاد - مخاطبان رویداد CES 2019 شاهد رونمایی از ربات کاملاً خودکاری به نام Bread Bot بودند که نه تنها تهیه خمیر، ورز دادن، تخمیر و پخت نان را به صورت خودکار انجام می‌دهد، بلکه آن را به فروش هم می‌رساند.

Bread Bot حین پخت نان بوی بسیار مطبوعی از خود متصاعد می‌کند. این ربات توسط Wilkinson Baking توسعه داده شده و قرار است برای فروش نان تازه در سوپرمارکت‌ها و فروشگاه‌های نه‌چندان بزرگ مورد استفاده قرار بگیرد.

ربات نانوا از چندین اهرم و نوار نقاله تشکیل شده و فرایند پخت آن از یک کیف کلید می‌خورد. اپراتور تنها باید مواد لازم را در کیف بریزد تا دستگاه متناسب با حجم آن آب و مخمر را به آن اضافه کرده و خمیر را تولید کند. در مرحله بعد دستگاه خمیر را ورز داده و آن را به شکل قرص‌های بیضی شکل در می‌آورد. با قرار گرفتن قرص خمیر روی سینی روند تخمیر شروع شده و در نهایت نوبت به پخت می‌رسد. به منظور پخت سفارشی می‌توان دستگاه را تا حداکثر ۳۹۵ درجه فارنهایت تنظیم کرد.

پس از پخت، نان‌ها درون محفظه شفاف خنک‌کننده قرار می‌گیرند. مشتریان با استفاده از پنل لمسی می‌توانند نان مورد نظر خود را انتخاب کنند تا از طریق بازوی مکانیکی به دست آن‌ها برسد. بهای ربات نانوا به صورت رسمی اعلام نشده اما اجاره ۵ ساله آن برای فروشگاه‌ها حدود ۱۰۰ هزار دلار آب می‌خورد.

این نوع نان؛ تهدیدی جدی برای سلامت است

ما ایرانی‌ها با توجه به مسایل فرهنگی‌مان همواره احترام خاصی برای نان قابل هستیم و هیچ‌گاه باقی‌مانده نان را با دیگر آشغال‌ها دور نمی‌ریزیم.

به‌گزارش بهداشت نیوز: نان‌ها همواره به صورت جداگانه جمع‌آوری و دور ریخته می‌شوند. ماندن طولانی مدت نان سبب ایجاد کپک در نان می‌شود و دور ریختن آن به صورت جداگانه و با فروش آن به افرادی که نان خشک برای دام‌ها جمع‌آوری می‌کنند بسیار خطرناک است. به‌هیچ‌عنوان نان‌های کپک‌زده نباید مورد استفاده دام‌ها قرار گیرند. سمی که در نان‌های کپک زده تولید می‌شود با استفاده دام وارد بدن او شده و در شیر و حتی گوشت دام باقی خواهد ماند و در ادامه با مصرف این مواد غذایی سلامت انسان را تهدید خواهد کرد. یکی از اثراتی که باقی‌مانده کپک نان در فرآورده‌های دامی بر روی انسان می‌گذارد، ایجاد بیماری‌های کبدی است. در ادامه این مطلب شما را با اثرات مرگبار نان‌های کپک زده آشنا می‌کنیم.

سم آفلاتوکسین در کپک نان خشک تولید می‌شود. این سم در هوای باز، گرما و دیگر شرایط مضر برای ادامه حیات میکروب‌ها، نه تنها از بین نمی‌رود، بلکه بیشتر و بیشتر رشد می‌کند. متأسفانه در آزمایش‌های انجام شده بر روی نمونه‌های غیر انسانی همچون موش‌ها، نتیجه تزریق آفلاتوکسین همواره سرطانی شدن نمونه آزمایشگاهی بوده است.

در واقع آفلاتوکسین‌ها، خانواده‌ای از سموم سرطان‌زا هستند که توسط برخی از قارچ‌ها همچون اسپرژیلوس تولید می‌شوند. این دسته از قارچ‌های تولیدکننده آفلاتوکسین‌ها در خاک، پوشش‌های گیاهی در حال پوسیدن، علوفه و بونجه و حتی حبوبات رشد می‌کنند. در اغلب موادی همچون نشاسته، فلفل تند، ذرت، تخم پنبه، ذرت خوشه‌ای (سورگوم)، تخم آفتاب‌گردان، گندم و مخصوصاً تمامی انواع خشکبار و نان‌ها که به صورت ناصحیح انبار می‌شود، شاهد رشد مقدار قابل توجهی از آفلاتوکسین هستیم.

وقتی مواد غذایی آلوده فرآوری می‌شوند، وارد چرخه تولید مواد اولیه برای حیوانات، کشاورزی، مواد غذایی برای حیوانات خانگی و در نهایت مواد غذایی انسان‌ها می‌شوند. متأسفانه اگر این سموم از راه مواد غذایی وارد بدن انسان شوند، منجر به بروز سرطان می‌شوند. کمتر کسی یک ماده غذایی کپک‌زده همچون نان و خشکبار که می‌توانند در شرایطی مملو از آفلاتوکسین باشند را تناول می‌کند، اما متأسفانه این سم به‌طور غیر مستقیم وارد بدن ما می‌شود.

وقتی مواد غذایی همچون نان‌های خشک انبار شده به صورت ناصحیح، که اکنون همگی دارای آفلاتوکسین هستند، بعد از انباشته شدن به گاوداری‌ها منتقل شده و به‌عنوان غذا به دام‌ها داده می‌شوند، این سم به بدن حیوانات ورود پیدا می‌کند. دام‌هایی که با مواد غذایی آلوده به آفلاتوکسین تغذیه می‌شوند، این سم را به شیر و گوشت خود منتقل می‌کنند. خورده شدن این مواد توسط مرغ‌ها حتی سبب می‌شود در تخم مرغ نیز شاهد وجود آفلاتوکسین باشیم. متأسفانه برخی دامداران تصور می‌کنند بدن حیوانات ضد تمامی سموم و میکروب‌ها است، به همین دلیل به تغذیه آن‌ها توجه نکرده و حتی مواد غذایی کپک زده و فاسد شده را به خورد آن‌ها می‌دهند.

متأسفانه این چرخه باز هم ادامه پیدا می‌کند و به نوعی دیگر باز به انسان باز می‌گردد. کود تهیه شده از مدفوع حیوانات تغذیه شده با مواد آلوده به آفلاتوکسین نیز دارای این سم است. این کود به درخت‌ها وارد شده و سبب می‌شود میوه‌ها نیز آلوده به آفلاتوکسین باشند. کمتر ماده‌ای این چنین عمر کرده و طی مراحل مختلف عبور از بدن یک جاندار و تبدیل شدن به ماده‌ای دیگر زنده می‌ماند، آفلاتوکسین جزو این دسته از مواد است. احتمال بروز سرطان کبد به خاطر ورود آفلاتوکسین به بدن بیش از سایر سرطان‌ها است.



گزارش اولین نشست صنایع تخمیری سبز ایران

مقدمه

مطالعات اولیه در اجرای طرح ستاد توسعه زیست فناوری در خصوص «ارایه راهکارهای زیست فناورانه برای حل مسایل پساب واحدهای تولید خمیرمایه و اتانول کشور» نشان داد که راه حل کلیدی، تبدیل تمام پساب غنی از منابع آلی به آب و کربن دی اکسید نیست و اجماع و هم‌اندیشی برای ایجاد همگرایی در تغییر و اصلاح رویکردها برای حل مساله بسیار ضرورت داشت. لذا نشست صنایع تخمیری سبز ایران با تصویب کارگروه محیط زیست ستاد توسعه زیست فناوری برگزار شد. در ادامه به خلاصه‌ای از آن چه در اولین نشست صنایع تخمیری گذشت اشاره می‌شود:

اولین نشست صنایع تخمیری سبز ایران روز چهارشنبه دوازدهم دی ماه ۱۳۹۷ در محل معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری برگزار شد. این نشست تخصصی در جهت هماهنگی و همسویی میان آحاد پژوهش (دانشگاه‌ها و مراکز تحقیقاتی کشور) و فناوری (واحدهای تولید الکل اتیلیک، تولید خمیرمایه و فرآوری زیستی غلات، فعالانی از صنعت آب و تولیدکنندگان محصولات زیست فناوری) و واحدهای ستادی و مدیریتی مرتبط با صنعت (ستاد توسعه زیست فناوری، سازمان حفاظت محیط زیست، سازمان غذا و دارو) و در راستای برنامه سال ۱۳۹۷ کارگروه محیط زیست ستاد توسعه زیست فناوری و اجرای یکی از طرح‌های مصوب این کارگروه با عنوان (ارایه راهکارهای زیست فناورانه برای حل مسایل پساب واحدهای تولیدکننده خمیرمایه و اتانول کشور) با حضور حدود ۸۰ نفر از مدعوین شکل گرفت. در این نشست آقای دکتر قانع رییس ستاد توسعه زیست فناوری و دکتر سید عباس شجاع‌الساداتی رییس کارگروه زیست فناوری صنعتی این ستاد، آقای مهندس پارسایی دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه و اتانول ایران، آقای مهندس اقبال رستمی به نمایندگی از سوی معاونت انسانی سازمان حفاظت محیط زیست، آقای دکتر جمالی عضو کمیسیون بهداشت مجلس شورای اسلامی، برخی استادان و پژوهشگران دانشگاه‌های تهران، صنعتی شریف، تربیت مدرس، صنعتی اصفهان، الزهرا، امیرکبیر، خواجه نصیر، شهید بهشتی و دانشگاه آزاد اسلامی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران،

پژوهشگاه ژنتیک و زیست فناوری ایران، مرکز ذخایر زیستی و ژنتیکی ایران، همچنین مدیران واحدهای تولیدکننده اتانول و خمیرمایه کشور به سخنرانی و بیان نظرات خود پرداختند. همچنین نمایندگان برخی شرکت‌های دانش بنیان و استارت آپ‌های مرتبط با صنایع تخمیری در این نشست حضور یافتند. در ابتدای این نشست آقای دکتر قانع، رییس ستاد توسعه زیست فناوری معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری ضمن خوش آمدگویی به حضار، اظهار کرد: ستاد توسعه زیست فناوری به توسعه راهکارهای زیست فناوری در تمامی زمینه‌های مورد نیاز کشور از جمله در زیست فناوری صنعتی و محیط زیست اهتمام دارد و نشست صنایع تخمیری سبز ایران نیز در پاسخ به همین نیاز شکل گرفته است.

به گفته وی در اقتصاد کشورهای پیشرفته و در اقتصادهای غیرنفتی سرفصلی به نام اقتصاد زیستی باز شده است که تا ۱۰ درصد در آمد کشورها را تامین می‌کند. اقتصاد زیستی امروز مبتنی بر زیست فناوری است و یکی از اهداف ستاد کسب ۳٪ بازار زیست فناوری جهان تا سال ۱۴۰۴ است؛ محاسبات ما نشان می‌دهد که اگر این هدف بخواهد محقق شود باید در این حوزه بین ۲۰ تا ۳۰ میلیارد دلار تولید داشته باشیم و هم‌زمان با تولید، صادرات صورت گیرد.

وی ادامه داد به تازگی در حوزه زیست فناوری انرژی ورود کرده‌ایم و در این زمینه موفقیت‌مان هنوز قابل بیان و دل‌چسب نیست. داشتن ۱۵ هزار فارغ‌التحصیل در کشور ما در حوزه زیست فناوری یک توانمندی بسیار بزرگ و قابل توجه است. به گفته وی ستاد بر اساس مسوولیت‌های خود به واحدهای صنایع تخمیری در قالب‌های تعریف شده و متعارف معاونت علمی و فناوری مانند تشکیل شتاب‌دهنده‌ها در جهت بهره‌گیری از دانش شرکت‌های دانش بنیان و استارت آپ‌ها کمک خواهد کرد و این امر نیاز به تقاضا و ظرفیت‌های ایجاد شده از سوی صنعت و مراکز پژوهش و فناوری دارد. دکتر قانع ابراز امیدواری کرد که در صنایع تخمیری تشکیل شتاب‌دهنده‌های موفق تحقق یابد.

سپس مهندس مجید پارسایی دبیر سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه و انجمن تولیدکنندگان اتانول اظهار داشت که دو صنعت تولید اتانول و خمیرمایه از صنایع تخمیری تاثیرگذار در

اتانول طرح‌های جدید تولید بر این پایه برنامه‌ریزی شده‌اند. در این روش مزایای قابل توجهی از نظر زیست‌محیطی مشهود است. در قبال ۲,۷ - ۲,۸ کیلوگرم ذرت ۱ لیتر اتانول ۹۹٪ و همچنین میزان ۰,۹ کیلوگرم DDGS (باقیمانده خشک با قابلیت مصرف خوراک دام و طیور) تولید می‌شود. این در شرایطی است که میزان ملاس مورد مصرف برای تولید ۱ لیتر اتانول ۵ کیلوگرم می‌باشد. میزان مصرف آب نیز در این فرایند بسیار کمتر از میزان مصرف در سیستم فعلی تولید است به عبارتی با یک تیر چند نشان می‌زنیم؛ مصرف ماده اولیه کمتر، پساب کمتر، مصرف آب کمتر و کیفیت بهتر پساب. همچنین در نظر است که این روش در کارخانه‌های تولید خمیرمایه نیز به صورت آزمایشی مورد استفاده قرار گیرد. ما تولیدکنندگان اتانول و خمیرمایه که در دو تشکل ملی فراگیر در کشور مشغول فعالیت هستیم تحت عنوان انجمن تولیدکنندگان اتانول ایران که تحت نظر اتاق بازرگانی است و همچنین سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران که آن هم عضو اتاق بازرگانی است آمادگی داریم فناوری‌های جدید تخمیر را به کار گرفته و امیدواریم این گردهمایی‌ها و هم‌اندیشی‌ها با درمیان گذاشتن تجارب منجر به ارایه راهکارهایی برای رفع مشکلات در دو بخش یادشده گردد و به سهم خود گامی در بهبود محیط زیست کشورمان برداریم.

سخنران بعدی همایش، دکتر سید عباس شجاع‌الساداتی رییس کارگروه زیست‌فناوری صنعتی ستاد و استاد دانشگاه تربیت مدرس بود. وی ابراز امیدواری کرد که فعالیت‌هایی که در این چند سال در سطح کشور انجام شده ما را به اهداف ۱۴۰۴ و ۳ درصد از بازار جهانی زیست‌فناوری برساند. به گفته وی در مورد مخمر نان همان ظرفیت‌هایی که مهندس پارسایی گفتند وجود دارد به علاوه این که صناعی وجود دارد که تعطیل است یا در حال ساخت است و یا ساخته شده و کار کرده و الآن تعطیل است. مثلا در شاهرود، لرستان، شهریار و کرمانشاه. لازم است که ما در زمینه مصرف این ماده باز هم مردم را تشویق کنیم، چون میزان نیاز واقعی بیش از این تولید فعلی است. باید ظرفیت‌های خالی را به بهره‌برداری برسانیم و نوسازی صنایع فرسوده را در دستور کار قرار دهیم.

دکتر شجاع‌الساداتی در ادامه به فراز و فرودها در تولید دیگر محصولات زیست‌فناوری صنعتی پرداخت. در برنامه‌های ستاد برای تولید زیست‌اتانول، پروبیوتیک، پلی‌ساکاریدها، مخمر نان، الکل، آنتی‌بیوتیک‌ها، اسید سیتریک پیش‌بینی شده است. جالب این که تولید ما در سال ۹۷ از خیلی موارد پیش‌بینی شده بیشتر است. البته در بحث زیست‌اتانول کمتر بوده است. در پروبیوتیک نسبت به پیش‌بینی زیادتر شده است. در پلی‌ساکاریدها نیز فراتر از رقم قابل پیش‌بینی هستیم. در مخمر نان ثابت مانده است. در اتانول هم همان مقدار و البته در آنتی‌بیوتیک‌ها کاهش مشاهده می‌شود. در پروبیوتیک‌ها می‌توانیم بگوییم به خودکفایی رسیده‌ایم و مثل خمیرمایه حتی ظرفیت مازاد تولید هم داریم و می‌تواند بحث را برای صادرات نیز باز کند. الان دنبال این هستیم که به استانداردهای مورد نظر برسیم و محصول را به کشورهای بازار هدف صادر کنیم. وی همچنین به عدم توفیق در بیوتکنولوژی صنعتی آزریم تولید اسیدهای آمینه و نیاز جدی کشور اشاره کرد. در مقوله پروتیین‌های افزودنی که سال‌هاست مورد بحث و تاکید است اقبالی از سوی سرمایه‌گذارها وجود نداشته و تولید مخمر و DDGS می‌تواند بسیار سودمند باشد.

دکتر کیخسرو کریمی استاد دانشگاه صنعتی اصفهان نیز به چالش‌های پیش روی صنایع تخمیری پرداخت. وی در ابتدا به



کشور هستند که محصولاتشان اثر مستقیم بر سلامت و کیفیت زیستی انسان دارد. وی در ابتدا به ارائه توضیحاتی در خصوص صنعت اتانول و تاثیرات مستقیم آن در محیط زیست و سلامت جوامع پرداخت و در ادامه در خصوص صنعت خمیرمایه اطلاعاتی را جهت حضار ارایه نمود. به گفته وی صنعت خمیرمایه، صنعتی مدرن و های-تک است که تامین‌کننده یکی از چهار ماده اصلی تشکیل‌دهنده نان به‌عنوان غذای اصلی مردم کشور است. کیفیت نان به شدت به خمیرمایه بستگی دارد و از همه مهم‌تر ایجاد ارزش غذایی و در دسترس قرار گرفتن آهن، روی و کلسیم، پروتیین‌ها، ویتامین‌های گروه B و بسیاری از مواد مغذی دیگر است که ارزش و اهمیت تخمیر را نشان می‌دهد. در کل دنیا بیش از ۱۰۰ کارخانه تولید خمیرمایه وجود دارد که ۶ واحد آن در ایران فعال هستند. ظرفیت این ۶ واحد حدود ۳۷ هزار تن در سال و آمار تولید آن در سال ۹۶ معادل ۳۲ هزار تن بوده است. این صنعت توانایی تامین کامل نیاز کشور را دارد و محصولاتش سالانه به بیش از ۲۰ کشور منطقه صادر می‌گردد که بر این اساس ایران را می‌توان به‌عنوان هاب منطقه‌ای تولید و عرضه خمیرمایه دانست که سالانه ده‌ها میلیون دلار ارزش‌آوری برای کشور به همراه دارد. نکته قابل توجه این است که این دو صنعت، پساب کارخانه‌های قند و شکر را به‌عنوان ماده اولیه مورد استفاده قرار می‌دهند و ضمن جلوگیری از آلودگی محیط زیست، با ایجاد ارزش افزوده بر این پساب، دو ماده مهم و ارزشمند (اتانول و خمیرمایه) تولید می‌کنند که خود گویای اهمیت این دو صنعت و لزوم توجه بیشتر به آنها است. با توجه به این که حاصل فعالیت این دو صنعت ارتباط مستقیم با بهبود و ارتقای کیفیت زندگی مردم دارد شاید بتوان گفت که این صنایع حامی محیط زیست هستند اما مشکلاتی در بحث پساب این صنایع وجود دارد که بخشی ناشی از ناکافی بودن فناوری لازم در این زمینه در کشور است که علی‌رغم این کاستی‌ها دست‌اندرکاران این صنایع نهایت تلاش و سرمایه‌گذاری برای اصلاح و بهبود سیستم‌های تصفیه پساب کارخانه خود را انجام داده‌اند. بخش دیگر و البته مهم‌تر استانداردهایی است که بدون توجه به شرایط اقلیمی کشور از استانداردهای اروپایی اخذ شده و مشکلاتی را برای صنایع کشور به وجود آورده است. انجمن و سندیکا ضمن حمایت و حفظ روند برای اصلاح سیستم و استفاده از فناوری‌های به‌روز، دائما در حال کسب اطلاع از منابع معتبر جهانی هستند. در همین راستا در حال بررسی و تحقیق در خصوص استفاده از شربت ذرت به جای ملاس چغندر و نیشکر به‌عنوان ماده اولیه تولید اتانول و خمیرمایه است که در بخش



به صنعت اتانول را دارند. برای پژوهش روی مخمر باید ارتباط منسجمی میان واحدهای پژوهشی در کشور به وجود بیاید و هدایت شود. پژوهش روی مخمرها در جهان در حال توسعه است. بر اساس جستجو در پایگاه داده اسکوپوس حدود ۱۲۰ هزار پتنت و حدود ۴۰ هزار مقاله در مورد مخمر مولد اتانول داریم و این مقالات در حال افزایش هستند. سالانه ۲۵۰ مقاله در رابطه با ساکارومایسس سرویزیه منتشر می‌شود و متأسفانه ما حدود ۱۰۰ مقاله داریم. فناوری محصول پژوهش هدفمند است و این نشان می‌دهد دانشگاه‌ها باید بیشتر کار کنند. در این لیست در فهرست ۲۰ کشور اول نیستیم. در مورد اتانول اوضاع بهتر است از حدود ۳۰۰ هزار مقاله‌ای که در جهان منتشر شده ۴۰۰۰ مقاله مربوط به ایران است ولی شاید این چندان ارزشمند نیست، زیرا در مورد اتانول حدود ۲ میلیون ثبت اختراع جهانی داریم و سهم ایران بسیار ناچیز است. پژوهش جهانی بر روی ویناس در حال توسعه است و در ۵۰ سال گذشته از ۱ مقاله در سال به بیش از ۱۰۰ مقاله رسیده است. در این زمینه هم شایسته کار نمی‌کنیم و مجموع مقالاتی که روی پساب تولید اتانول و ویناس داریم در ۱۰ سال گذشته در کشور به ۱۲۰ مقاله می‌رسد.

یک نگاه غالب برای تصفیه پساب وجود دارد که باید اصلاح شود. کشت نیشکر را توسعه داده‌ایم و از آن قند و ملاس می‌گیریم، از تخمیر ملاس، اتانول و سپس این زنجیره و بقیه مواد در محیط رها می‌شوند. باید در فرودست تولید اتانول صنایع پایین‌دستی گسترده‌ای داشته باشیم. بزرگ‌ترین واحد تولید اتانول ما در کشور از نیشکر استفاده می‌کند. در کشور سالانه ۷ میلیون تن نیشکر برداشت می‌شود و ۷۰۰ هزار تن ساکارز تولید می‌شود. این که ما صورت‌مساله را پاک کنیم و کاملاً به سراغ غلات برویم بی‌هزینه نخواهد بود. نیشکر و ذرت هر یک باید جای خود را داشته باشند. قطعاً توسعه اتانول از غلات سودمند است ولی آن‌جا هم مسایل تازه‌ای هست.

دکتر منوچهر جمالی پزشکی و عضو هیات رییسه در فراکسیون‌های غذا و دارو، بهداشت و مدیریت گردشگری و مسوول فراکسیون زیتون سخنان بعدی همایش بود. وی به خاطر دغدغه‌هایی که در زمینه مسایل مربوط به بهداشت مردم دارد، همکاری کامل خود را در مجلس، دولت و در بخش‌های خصوصی برای حضور در نشست‌ها و حل مسایل اعلام داشت. دکتر جمالی خواستار شد که این نشست در آینده با فاصله زمانی کوتاه‌تری تشکیل شود تا منجر به تبادل اطلاعات و هم‌افزایی و رفع سریع‌تر مشکلات شود. به بیان وی در یک طرف تولید کمک

چالش‌های بالادستی، پایین‌دستی و فرایند اصلی پرداخت. عمده مشکلات بالادستی که در ایران وجود دارد در بحث خوراک است. ملاس نیشکر مشکلات خاص خود را دارد؛ بیشتر واحدهای ایران بر پایه ملاس چغندر پایه‌گذاری شده‌اند و در واقع نمی‌توانند از ملاس نیشکر استفاده کنند، به‌خاطر گرفتگی برج‌ها، مبدل‌ها و ... یک مقدار از مشکلات هم به خاطر متغیر بودن کیفیت آن است و میزان آن هم در سال‌های مختلف و همین‌طور قیمت آن متغیر است. یک عیب ملاس چغندر نیز تغییرات قیمت و تغییرات دسترسی به این ماده اولیه است. روی آوردن به ترکیبات نشاسته‌دار مزایای مختلفی دارد و می‌شود به سراغ ذرت رفت، ذرت وارداتی است و تا حدودی وابسته به دلار. واحدهای کنونی که بر مبنای چغندر هستند اگر بخواهند بر روی ذرت و دانه‌های نشاسته‌ای سرمایه‌گذاری کنند باید سرمایه‌گذاری قابل توجهی انجام دهند، یعنی باید یک بخش برای هیدرولیز، یک بخش برای خشک کردن و تولید DDGS ایجاد کنند که نیاز به سرمایه‌گذاری قابل ملاحظه‌ای دارد. یک مشکل دیگر دانه‌های نشاسته‌دار بحث آنزیم است. آنزیم‌های ما تماماً وارداتی است. نیاز به آنزیم‌های آلفا-آمیلاز و گلوکوکوآمیلاز داریم و راجع به مشکلات آن بخش نمی‌توانم اظهار نظر کنم یا حداقل باید در مورد آن‌ها خیلی فکر شود. در کوتاه‌مدت به نظر می‌آید خیلی از واحدهای ما نتوانند به سمت دانه‌های نشاسته‌ای بروند و شاید چاره‌ای جز آن هم نداشته باشیم. بحث واردات ملاس از کشورهای مجاور به خصوص کشور پاکستان هم مشکلات خاص خود را دارد.

وی در بخش دیگری از سخنان خود اعلام کرد ما برای حل مشکلات خود انجمن تولیدکنندگان اتانول و خمیرمایه را داریم. شاید در شرکت‌های مختلف که در همین جلسه حضور دارند کارهایی انجام شده باشد. برخی از شرکت‌ها ۱۰ سال تجربه روی حل مشکل واحد خود دارند که می‌توانند به بقیه انتقال دهند. شرکت‌های مختلف داخلی و دانشگاه‌های مختلفی داریم که در این زمینه تحقیقات خوبی انجام داده‌اند. ستاد زیست‌فناوری هم حمایت‌کننده است. باید ببینیم چطور می‌شود از حمایت‌های دولتی استفاده کرد. در زمینه حمایت‌های دولتی، واحدی که سال گذشته برای ملاس خود ۵ میلیارد هزینه می‌کرده است الان باید بالای ۱۵ میلیارد سرمایه‌گذاری کند. واحدها مشکلاتی از این قبیل دارند که اگر حل نشود منجر به توقف تولید خواهد شد.

در ادامه نشست دکتر محمدرضا صعودی استاد دانشگاه الزهراء، تولید سالانه حدود یک و نیم میلیون متر مکعب پساب در صنعت اتانول (که توسط حدود ۳۰ واحد تولید اتانول در کشور تولید می‌شود) را به لحاظ بار آلاینده‌گی معادل نیمی از فاضلاب تولید شده در کلان‌شهر تهران دانست. لذا تغییر نگرش نسبت به پساب از فاضلاب به ماده اولیه ارزش‌آفرین در زنجیره صنایع پایین‌دستی تولید اتانول یک ضرورت است. به گفته وی دشواری‌های صنعت متعدد است، از جمله صنعت غیر بومی و تجهیزات قدیمی. راهبردهای اساسی پنجگانه: افزایش کارایی تولید، کاهش بار ورودی به واحدهای پالایش، توسعه مصارف پساب و پسماند، بهبود روش‌های پالایش پساب توأم با تولید ارزش افزوده و در نهایت نگاه اجتماعی، زیست‌محیطی و اقتصادی به موضوع است. می‌توان به مثال‌هایی از جمله لزوم توسعه سویه‌های ساکارومایسس سرویزیه فولوکولانت که تقریباً در صنعت ما وجود ندارند و سویه‌های مصرف‌کننده مواد لیگنوسولولزی اشاره کرد. در حال حاضر در کشور ۱۴ کلکسیون ثبت شده بین‌المللی میکروارگانیسم‌ها نزد WFCC داریم و تعداد زیادی کلکسیون‌های ثبت نشده. حداقل ۳ تا از این کلکسیون‌ها در کنار مراکز دانشگاهی ظرفیت کمک



پاسخگوی آن‌ها نیست. پساب تولید اتانول و خمیرمایه باعث COD ۶۰-۱۰۰ هزار می‌شود که عدد بالایی است. وی تجاربی در به‌کارگیری روش‌های UASB و دیگر سیستم‌های بی‌هوازی و نیز هوازی در ترکیب با تکنیک‌های گیاه پالایی مانند تالاب و نیزار را مطرح کرد. برای تولید ویناس می‌توان تبخیرکننده‌های دمای پایین (۴۰ درجه سانتی‌گراد) استفاده کرد که مشکل رسوب ندارد. ویناس حاصل همیشه هم مناسب برای مصارف صنعتی و کشاورزی نیست و حتی برای مصرف در ساخت آجر باید تست شود.

آقای مهندس پروین مشاور شرکت سوخت سبز زاگرس نیز به اظهار نظر پرداخت و گفت در مورد منابع کربن و انرژی تخمیر، رسیدن به سهم ۳ درصدی از تولیدات بیوتکنولوژی جهان بدون حمایت از صنعت تولید بیواتانول از غلات امکان‌پذیر نیست. نیاز سالانه صنعت اتانول به غلات ۲ میلیون تن و برابر ۱۰٪ نیاز کشور به غلات (۲۵ میلیون تن) است. در نتیجه این مهم تهدید امنیت غذایی محسوب نمی‌شود. نگرانی دیگر دوستان در رابطه با واردات آنزیم است و هم‌اکنون بیش از ۸۰ کشور دنیا از محصولات غله‌ای بیواتانول سوختی تولید می‌کنند در صورتی که تعداد شرکت‌های تولیدکننده آنزیم‌ها، از تعداد انگشتان یک دست تجاوز نمی‌کند. دکتر وثوقی استاد دانشگاه صنعتی شریف متذکر گردید که هم صنعت مخمر و هم صنعت اتانول ما قدیمی هستند، بنابراین با توجه این که مدیران صنعت در اینجا حضور دارند یک راهکار این است که با توجه به قیمت بالای آب، این صنایع باید به سمت فناوری‌های جدید بروند. مثلاً سیستم‌های کنونی بیج هستند، الان سیستم‌ها به سمت فدیج و پیوسته رفته‌اند. اولین کار ما این است که فناوری‌های جدید را وارد کنیم. دومین بحث این است که این فاضلاب به انرژی تبدیل شود. در حال حاضر فناوری‌ها در حال رفتن به سمت تولید هیدروژن و گاز متان است.

در ادامه این همایش آقایان دکتر برقی استاد دانشگاه صنعتی شریف، دکتر بزرگ از دانشگاه تهران، مهندس خلج از شرکت بن دا فراور به بیان نظرات خود در خصوص پساب این صنایع و تکنولوژی‌های موجود تصفیه پساب پرداختند.

در پایان بیانیه این نشست قرائت شد و به امضای دکتر مصطفی قانع، دکتر مسعود تجربی، دکتر منوچهر جمالی و مهندس مجید پارسایی رسید.

لازم به ذکر است شرکت زیست فن نقش قابل توجهی در هماهنگی و برگزاری این نشست داشت که جای تقدیر و تشکر از مسوولین این شرکت دارد.

که بر اساس علم و دانش صورت می‌گیرد و یک طرف موانع تولید هست که هدف آن جلوگیری از آلودگی محیط زیست است. وی بیان کرد بنده به‌عنوان یک نماینده مجلس و عضوی از کمیسیون بهداشت و در ارتباط با دولت می‌توانم با این صنایع همکاری داشته باشم. از آن‌جا که امور باید از مسیر قانون‌گذاری اجرایی شود، با هر تغییر در سطح ملی، قانون‌گذاری هم یا بر اساس لایحه دولت به مجلس یا از طریق طرح‌ها در کمیسیون‌ها باید پیگیری شود. نکات مطرح شده در این جلسه می‌تواند در لایحه مربوط اثر گذارد و ما می‌توانیم کمک کنیم و در قالب طرح‌هایی می‌توانیم مطالب و مسایل مرتبط با صنایع تخمیر را در کمیسیون بهداشت، انرژی و صنایع و معادن و اجتماعی مطرح کنیم. در راستای سلامت عمومی و رفع موانع تولید از هر تلاشی باید استقبال کرد.

سپس آقای مهندس رستمی رییس گروه فاضلاب در مدیریت آب و خاک سازمان حفاظت محیط زیست بر ضرورت پاکسازی آلاینده‌ها و ممانعت از تولید آن‌ها به‌دلیل تأثیری که بر کاهش منابع آب سالم دارند، تأکید کرد و تأمین آب شرب سالم برای مردم را اولویت نخست دولت دانست. صرف‌نظر از نحوه تدوین استانداردها، کشور در افق ۱۴۰۰ به حدود ۴۰ میلیارد متر مکعب آب نیاز خواهد داشت و از نخستین اولویت‌ها تأمین آب آشامیدنی است. از این‌رو صنعت و کشاورزی باید خود را با این شرایط وفق بدهند. در حال حاضر سیاست اصلی سازمان حفاظت محیط زیست بر بازیافت و استفاده مجدد از آب متمرکز است و از چنین طرح‌هایی حمایت می‌کند. در ارتباط با صنعت و دانشگاه انتظاراتی که داریم، نخست از صنعت: (۱) عرضه‌یابی علمی از صنعت خود انجام دهند نه به‌صورت انفرادی بلکه در قالب سندیکا و یا انجمن (۲) نقد و بررسی زنجیره‌های مختلف در بازطراحی فرایندهای تولید (۳) کمینه کردن آلودگی‌ها و تبدیل به محصول جدید (۴) انتخاب مبانی درست تصفیه و بهره‌گیری از تجربیات. دوم از دانشگاه: بازطراحی فرایندها در جهت سازگاری بیشتر با محیط زیست و رسیدن به صنعت سبز و گام در جهت اقتصاد مبتنی بر چرخش مواد و آب، همان‌گونه که در کشورهای توسعه یافته در جریان است.

در ادامه مدیران واحدهای صنایع اتانول و خمیرمایه به بیان مسایل و مشکلات پرداختند.

خانم دکتر برهانی از پالایشگاه غلات زر توضیحاتی در خصوص این شرکت که تولیدکننده انواع شربت‌های ذرت و نشاسته ذرت به روش آنزیمی هست ارائه داد. به گفته وی برای تولید هر لیتر اتانول، ۲٫۳ لیتر شربت گلوکز ۹۵٪ مصرف می‌شود. که نسبت به دیگر منابع مانند ملاس، اقتصادی‌تر و به‌صرفه‌تر است. ذرت وارداتی مصرفی برای این منظور دامی است و مصرف انسانی ندارد.

آقای دکتر احسان اژدری؛ مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی گفت: صنعت خمیرمایه و اتانول به‌علت افزایش قیمت مواد اولیه و وضعیت کلی کشور این روزها حال خیلی خوبی ندارند. وقتی صنعت در امور اولیه مانده است، بحث پساب و بحث بیولوژیک و فراورده‌های بیولوژیک می‌توانند اهمیت ثانوی داشته باشد. از روش‌هایی که برای اجرای تصفیه پساب در کارخانه‌ها اجرا شده، پاسخ مناسبی به‌دست نیامده است. پیشنهاد سرمایه‌گذاری ۱۵-۲۰ میلیاردی برای پالایش پساب با صنعت ما تطابق ندارد. استانداردهای محیط زیست نیز نامتناسب است و باید در این باره چاره‌اندیشی شود.

دکتر هاشمیان استاد دانشگاه صنعتی شریف گفت: هزینه‌هایی وجود دارد که حاشیه سود صنایع خمیرمایه و اتانول

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 دعبل خزاعی
چنپ ساختمان مالی اداری دعبل خزاعی

۰۶۱ - ۳۳۱۳۱۳۱۱



شرکت خمیرمایه خوزستان

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

۸۶۰۸۶۳۲۴



Razavi Yeast Co

کیلومتر ۶۷ جاده مشهد - قوچان - شرکت خمیرمایه رضوی

۰۵۱ - ۴۶۱۲۶۶۲۲





سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران

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