

استفاده از خمیرمایه برای تولید نان سالم باید فرهنگسازی شود



دبیر سندیکای خمیرمایه ایران با اشاره به اینکه نیمی از نان تولیدی کشور بدون خمیرمایه و با مواد زیان‌آوری مانند جوهر قند و جوش شیرین درست می‌شود؛ گفت: این می‌تواند سلامتی جامعه را به شدت به خطر بیندازد.

به گزارش اگرو فود نیوز، فصل تجارت نوشت: هر فرد ایرانی سالانه میانگین ۱۷۰ کیلوگرم و روزانه حداقل ۳ وعده نان مصرف می‌کند که اگر به سلامت و کیفیت آن توجه نشود، خطرات جبران‌ناپذیری را برای سلامتی انسان‌ها و جامعه به همراه خواهد داشت.

مجید پارسایی دبیر سندیکای خمیرمایه ایران در نشست خبری گفت: ۷۰ هزار ناوایی در کشور وجود دارد که حدود نیمی از آنها در تولید نان به جای خمیرمایه از جوش شیرین استفاده می‌کنند.

خمیرمایه ماده‌ای است که در صنایع تبدیلی کشاورزی تولید می‌شود و از آن برای ور آمدن خمیر نان استفاده می‌شود و البته باعث کیفیت، تقویت و سلامت نان می‌شود.

وی با اشاره به خطراتی که استفاده از جوش شیرین در تهیه نان ایجاد می‌کند، گفت: این یک ماده شیمیایی با ترکیب بی‌کربنات سدیم است و استفاده آن باعث کاهش جذب فلزات دوطرفیتی مانند آهن و کلسیم

می‌شود. همچنین بیماری‌های گوارشی، سوءهاضمه و اختلال در هضم نان هم از دیگر مضرات استفاده از جوششیرین است. دبیر سندیکای خمیرمایه ایران گفت: استفاده از جوششیرین باعث کم‌خونی و پوکی استخوان هم می‌شود.

***مزایای استفاده از خمیرمایه**

پارسایی در ادامه به مزایای استفاده از خمیرمایه در نان اشاره کرد و گفت: استفاده از خمیرمایه باعث افزایش جذب منیزیم 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 دورریزی نان و به عبارتی بیات شدن آن را کاهش می‌دهد.

وی هشدار داد که استفاده از چیزهای دیگر 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 خمیرمایه ایران پیشنهاد کرد که در روز جهانی غذا در کنار هشدارهایی که برای استفاده نمک و روغن داده می‌شود، اعلان جدی برای استفاده از خمیرمایه در نان‌وایی‌ها هم داده شود.

پارسایی در پاسخ به این سؤال که چرا از خمیرمایه در نان‌وایی‌ها استفاده نمی‌شود، اظهار داشت: از آنجایی‌که پس از استفاده از خمیرمایه یک زمان دو ساعته برای ور آمدن خمیر لازم است، نان‌وایی‌های امروز حوصله این کار را ندارند و ترجیح می‌دهند تا با اضافه کردن جوششیرین و در برخی موارد جوهر قند خیلی سریع به مرحله ور آمدن خمیر برسند که اگرچه کار آنها راحت‌تر می‌شود اما به‌شدت به کیفیت و سلامت نان آسیب می‌رساند.

وی در پاسخ به این سؤال که چرا برای عدم استفاده از جوششیرین اقدام جدی در کشور انجام نمی‌شود، گفت: متولی برای نان وجود ندارد، البته سازمان غذا و دارو باید به سلامت نانی که در ۷۰ هزار نان‌وایی تولید می‌شود نظارت کند اما آنها هم این کار را نمی‌کنند.

دبیر سندیکای خمیرمایه ایران همچنین به تولید خمیرمایه در کشور اشاره کرد و گفت: در نیمه اول سال ۹۷، ۱۵ هزار و ۷۰۰ تن خمیرمایه تولید شد 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.

***موانع صادراتی خمیرمایه**

به گفته پارسایی صادرات خمیرمایه هم به دلیل مشکلاتی که در کشور وجود دارد با کاهش ۲۸ درصدی همراه شده و به رقم ۴۶۸۰ تن رسیده

است.

وی در ادامه به موانع صادراتی خمیرمایه اشاره کرد و گفت: درحالی‌که ما رقبای خارجی ازجمله چین و ترکیه را در کنار خود داریم که به تازگی فعال‌تر شده‌اند، دست‌اندازهای صادراتی در داخل کشور هم بیشتر شده است. این دو رقیب اصلی ما قیمت جهانی را پایین می‌کشند که این فشار خارجی است اما مهم‌تر از آن فشار داخلی و تعرفه‌گذاری بی‌مورد است که عرصه را برای صادرات این محصول سخت کرده است.

دبیر سندیکای خمیرمایه ایران افزود: برای صادرات خمیرمایه تعرفه ۲٫۳۷ دلار در نظر گرفته‌اند، این در حالی است که ارزش صادراتی این محصول ۱٫۵ دلار است؛ یعنی صادرکنندگان این محصول بیشتر از آن چیزی را که به عنوان درآمد صادراتی دریافت می‌کنند باید به عنوان تعرفه پرداخت کنند.

پارسایی پیمان‌سپاری ارزی را مشکل دیگر صادرات خمیرمایه دانست و گفت: درحالی‌که ما برای دریافت ارز صادراتی‌مان با مشکلات عدیده‌ای مواجه هستیم، دولت می‌گوید ارز آن را باید به داخل برگردانید. وی ادامه داد: ما به دلیل تحریم‌ها مشکل برگشت دادن ارز را داریم و مجبور هستیم طبق توافقاتی که با کشورهای مقصد انجام داده‌ایم، پول را در قالب ریال دریافت کنیم.

در ادامه این نشست اژدری عضو هیأت مدیره سندیکای خمیرمایه ایران نیز در پاسخ به اینکه گفته می‌شود خمیرمایه کافی در اختیار نانوائی‌ها قرار داده نمی‌شود، گفت: ۴۰ هزار تن نیاز سالانه نانوائی‌های کشور به خمیرمایه است و کارخانه‌های داخل آن را تهیه می‌کنند و در اختیار نانوائیان قرار می‌گیرد.

اژدری گفت: نانی که با خمیرمایه تهیه می‌شود، رنگ و طعم خاصی دارد، ماندگاری آن بالاست و خیلی دیر بیات می‌شود و ضمن اینکه سلامتی و کیفیت نان را افزایش می‌دهد.

به گفته وی در فرآیند ساخت خمیرمایه از انواع ویتامین‌ها مثل بی‌۱، بی‌۲ و بیوتین استفاده می‌شود. خمیرمایه نوعی قارچ و موجودی ریز، ذره‌بینی و مفید است که در کارخانه طی فرایندهای مختلفی تکثیر می‌شوند و پس‌از آن در شرایط مناسب خشک می‌شوند اما به محض اینکه این ماده خشک در شرایط مرطوب مثل خمیر قرار می‌گیرد فعال شده و باعث فعال‌سازی آنزیم‌های داخل خمیر و کیفی‌سازی نان می‌شود.

عضو هیأت مدیره سندیکای خمیرمایه ایران به موانع تولید این ماده در داخل کشور اشاره کرد و بیان داشت: قیمت این محصول بسیار پایین است. درحالی‌که قیمت ملاس که به عنوان ماده اصلی تولید این محصول است تا ۵۰ درصد افزایش داشته و بقیه مواد مورد استفاده تا ۴ برابر

رشد کرده‌اند اما تنها در تاریخ ۱۰ مهرماه قیمت این محصول ۱۰ درصد رشد کرد.

وی ادامه داد: افزایش بیشتر از این فشاری برای ناوایی‌ها بود چراکه قیمت نان آنها در ۵ سال گذشته تغییری نیافته است.

اژدری گفت: در دنیا استفاده از جوش شیرین به هیچ وجه مرسوم نیست و این یک فرهنگ غلطی است که در ناوایی‌های کشور جا افتاده و باید این تغییر کند و برای ایجاد فرهنگ جدید باید از مدارس شروع کرد؛ چراکه سلامتی جامعه با این مسئله گره خورده است.

عضو هیأت مدیره سندیکای خمیرمایه ایران همچنین به نحوه نگهداری نان اشاره کرد و گفت: شرایط مناسب نگهداری نان در یخچال، فریز کردن آن است. استفاده در داخل یخچال و در دمای ۴ درجه اتفاقاً به بیات شدن سریع نان کمک می‌کند.

اژدری همچنین گفت: حمل نان در پلاستیک‌ها به شدت خطرناک و سرطان‌زا است و بهتر است در زمان خرید نان از کیسه‌های پارچه‌ای استفاده شود.

وی همچنین تأکید کرد: نان لواش کیفیت بسیار کمتری در مقایسه با دیگر نان‌ها دارد.