

رئیس اتحادیه نان‌های حجیم: ۹۰ درصد از مردم کشور، تمایل به خوردن نان سنتی دارند



رئیس اتحادیه نان‌های حجیم گفت: حدود ۹۰ درصد از مردم کشور، تمایل به استفاده از نان سنتی دارند.

محمد جواد کرمی رئیس اتحادیه نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم شهر تهران در گفت و گو با خبرنگار صنعت، تجارت و کشاورزی گروه اقتصادی باشگاه خبرنگاران جوان، بیان کرد: تولید نان‌های حجیم از نظر کیفیت و نوع تولید دارای استاندارد است و طبق برنامه پنجم و ششم توسعه باید ۴۰ درصد نان‌های مصرفی به سمت نان‌های حجیم مبرفت که این امر تحقق پیدا نکرد.

او ادامه داد: هم اکنون حدود ۱۸ درصد نان تولیدی تهران نان‌های حجیم هستند این در حالی است که این رقم در کل کشور ۵ درصد است. البته قیمت‌گذاری نان‌های صنعتی از عهده اتحادیه خارج شده و بر عهده مقامات دولتی قرار گرفته است.

کرمی اضافه کرد: بررسی‌ها نشان می‌دهد که قوت غالب مردم ایران نان است، به طوری که در سه وعده غذایی صبح و ظهر و شب، نان در سفره مردم دیده می‌شود. این در حالی است که با تغییر ذائقه مردم و گرایش به سمت غذاهای آماده، نوع نان‌هایی که در سبد غذایی مردم

قرار می‌گیرد نیز، تغییر کرده است. اما در مجموع، نان سنتی همچنان نسبت به نان‌های ماشینی و صنعتی، از اقبال بیشتری برخوردارند.

رئیس اتحادیه نان‌های حجیم و نیمه حجیم شهر تهران تصریح کرد: نان‌های حجیم همان نان‌های صنعتی اند که به صورت استاندارد و بدون دخالت دست و با استفاده از ماشین آلات صنعتی تولید می‌شوند در حالی که برخلاف سایر نان‌های مصرفی اینگونه نبوده است.

دور ریز نان های حجیم کمتر از سایر نان هاست

کرمی اضافه کرد: این نان‌ها به دلیل ماندگاری بالایی که دارند کاملاً استاندارد هستند و از دور ریز کمتری نسبت به سایر نان‌های دیگر برخوردارند و مواد افزودنی که در این نان‌ها استفاده می‌شود کاملاً به صورت استاندارد است به طوری که مسئولان وزارت بهداشت و سازمان استاندارد هم بر سالم بودن این نان تأکید دارند.

او بیان کرد: بررسی‌ها و گزارش‌های آماری نشان می‌دهد که حدود ۹۰ درصد از مردم کشور، تمایل به استفاده از نان سنتی دارند. به طوری که سرانه مصرف نان در ایران، به ازای هر نفر ۱۶۵ کیلوگرم است.

کرمی گفت: نان فانتزی از نظر کیفیت، ماندگاری و مواد اولیه بسیار بهتر از نان سنتی است. زیرا در تهیه این نوع نان از حرارت غیرمستقیم استفاده می‌شود، همچنین از جوش شیرین که برای بیماری‌های گوارشی و روده مضر است، استفاده نمی‌شود.

رئیس اتحادیه نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم شهر تهران در ادامه با اشاره به این که دولت ۲ نوع آرد در اختیار واحدهای تولید نان می‌دهد اضافه کرد: هم اکنون دولت هر کیلو آرد را به واحدهای صنعتی نان به قیمت ۹۰۰ تومان و به ناوایی‌های سنتی ۶۶۵ تومان ارائه می‌کند به طوری که قیمت بیمه واحدهای صنعتی ما ۳۰ درصد و برای نان‌های سنتی ۱۰ درصد است و مالیاتی که از ما اخذ می‌شود بسیار بالاتر از واحدهای ناوایی سنتی است و در نهایت ما یک وجه اشتراک مشترک نداریم.

سرویس خبری: صنعت غذا

برای دنبال کردن آگرو فودنیوز در
اینستاگرام اینجا را کلیک کنید