ذخیره استراتژیک گندم مازندران به ۱۱۵ هزار تن رسید



مدیرکل غله و خدمات بازرگانی مازندران یکی از دغدغه مداوم استان را ذخیره استراتژک گندم عنوان کرد و گفت : خوشبختانه امسال از محل خرید تضمیمی دولت توانستیم ۱۱۵ هزار تن گندم در استان ذخیره کنیم.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از ایرنا؛ عباسعلی وفایی نژاد افزود : به دلیل سطح پایین کشت گندم و تمرکز بیشتر اراضی مازندران به کشت برنج، ذخیره استراتژیک گندم به خصوص برای مصرف در بخش تولید نان همواره دغدغه استان بوده است.

وی با بیان اینکه سالانه حدود ۶۱ هزار تن گندم در مازندران تولید می شود ، گفت : مصرف داخلی استان تقریبا هفت برابر تولید ما یعنی در حدود ۴۳۰ هزار تن است.

مدیرکل غله مازندران گفت : با توجه به این که امسال توانستیم از محل خرید تضمینی ۱۱۵ هزار تن گندم در استان ذخیره کنیم ، تقریبا تا پایان سال هیچگونه کمبودی برای تولید آرد نخواهیم داشت.

وی همچنین به مشکل کیفی سازی نان در مازندران اشاره کرد و اظهار داشت : تمامی شرکت های تولید آرد استان مجاب به تولید آرد با کیفیت هستند و در صورت کوچک ترین تغییری در استاندارد کیفی نان

سهمیه گندم آنان قطع می شود و از آنها آردی خریداری نخواهد شد.

وفایی نژاد افزود : با در اختیار بودن گندم به میزان کافی و با کیفیت هیچ بهانه ای برای نانوایی و کارخانه‌های تولیدی آرد از لحاظ کیفیت مورد قبول نخواهد بود و در صورت مشاهده با آنها برخورد خواهد شد.

مدیرکل غله مازندران اظهار داشت : اخیراً در اقدامی ویژه برای حمایت از تولید داخلی استان و فعال‌تر شدن کارخانجات تولید آرد ، کارگروه آرد و نان استان مصوبه ای را گذراند که قرار شد بیش از ۱۲ هزار تن آرد از کارخانجات داخلی استان تامین شود که برای واحدهای تولیدی ما فرصت خوبی است مشروط بر اینکه بتوانند از این فرصت استفاده کنند.

ارتقا کیفیت نان تکلیف نانوایی ها

وفایی نژاد با بیان اینکه ارتقای کیفیت نان به معنای سفیدی نان نیست ، افزود: ارتقای کیفیت نان به این معناست که نان مورد نظر تمام مواد مغذی آرد را دارا باشد و این مساله برای تمام نانوایی ها یک تکلیف است.

وی ادامه داد : هرگونه افزایش فعالیت در واحدهای خبازی باید همراه با رعایت الزامات بیشتر باشد و تاکید ما در اجرای این بخش بر روی ارتقای کیفیت نان است که به عنوان یک ضرورت و شرط در کارگروه مصوب شده است.

مدیرکل غله مازندران اظهار داشت : تاکید ما این است هیچ واحد تولیدی اجازه ندارد آرد بالای ۱۸ درصد را برای تولید نان بربری و بالای ۱۵ درصد را برای نان لواش و تافتون استفاده کند چون که این دو اصل برای سلامت جامعه است.

جلوگیری از انحراف آرد در ۴۰۰ نانوایی مازندران

وفایی نژاد خروج آرد از مسیر اصلی خود را نیز یکی از دغدغه‌های مهم در مازندران برشمرد و گفت : آبان ماه امسال در بازرسی از ۲ هزار و ۳۰۰ واحد خبازی حدود ۴۰۰ واحد دارای مشکل در نوع مراودات و مصرف آرد داشتند.

وی افزود : در این بازرسی ها مشخص شد که بیش از ۱۰ هزار کیسه آرد از مسیر اصلی خود خارج شد و به نان مصرفی مردم تبدیل نشد که نشان

از انحراف در مسیر تولید به مصرف نان دارد.

مدیرکل غله مازندران تاکید کرد : واحدهای خبازی نیز باید در پروسه تولید ، خرید اصل را از کارخانجات داشته باشند و واسطه ها و دلال ها که امروز بارزترین زمینه فساد در آرد و نان است باید حذف شوند.

وی افزود : نانوایی ها حتما آرد مصرفی را باید به طور مستقیم از کارخانه ها تهیه کنند و هرگونه نقش واسطه مردود است .

مازندران دارای پنج هزار و ۵۰۰ واحد خبازی فعال است که بنابر گزارش های رسمی تنها ۱۰ درصد آنها دارای درجه کیفی یک بوده و حدود پنجاه درصد نیز حائز پایین ترین رتبه درجه بندی یعنی درجه چهار هستند.

سرویس خبری: استان ها