

رئیس اتحادیه نان های حجیم و نیمه حجیم خبر داد: بحران کیفیت نان در فصل تابستان/گندم داخلی فاقد پروتئین و برای پخت نان نامناسب است



رئیس اتحادیه نان های حجیم و نیمه حجیم گفت: مردم باید از نان هایی با فیبر و سبوس بالا استفاده کنند؛ در ناوایی های سنتی از آردهای سفید استفاده می شود، سنگ های تیره گذشته در حال حاضر سفید عرضه می شود که این مساله به ضرر مصرف کننده است.

محمد جواد کرمی-رئیس اتحادیه نان های حجیم و نیمه حجیم- در گفتگو با خبرنگار ایلنا بیان داشت: مشکلی که در حوزه گندم و نان وجود دارد و دولت در قبال آن اقدام خاصی انجام نداده است مساله یکسان سازی قیمت آرد است، بخشی از تولید کنندگان آرد را به صورت آزاد خریداری کرده و بخش دیگر نیز به صورت یارانه ای دریافت می کنند که این تناقض رقابت سالم را از بین برده است؛ یعنی در حوزه نان های حجیم تولیدکنندگانی هستند که آرد را به صورت آزاد خریداری می کنند و از طرفی برخی دیگر از نشتی آرد-آرد دریافتی از واحدهای

دولتی- استفاده می کنند؛ یعنی آرد خود را از نا نوایی های سنتی پز که بصورت یارانه ای دریافت می کنند تامین کرده و نان حجیم تولید می کنند که همین امر شرایط رقابتی را از بین برده است.

کرمی افزود: در سال جدید اگر قیمت آرد یکسان سازی شود رقابت سالم نیز به وجود می آید و دیگر شاهد این قبیل اتفاقات نخواهیم بود؛ چرا که قیمت نان های تولید شده با آرد آزاد و یارانه ای متفاوت است و این مساله برای تولیدکنندگان مناسب نیست، یا باید تمامی نا نوایی ها آزاد پز شوند و یا آرد یارانه ای به همه تعلق گیرد؛ این مساله مشکل عمده صنعت آرد و نان است، در زمانی که آرد آزاد شد در بحث رقابت و کیفیت هم مصرف کنندگان راضی بودند و هم تولیدکنندگان؛ اما زمانی که بازگشت به عقب داشتیم و دوباره یکسری از واحدهای تولیدی آرد یارانه ای دریافت کردند، از آنجایی که هر جا که یارانه هست در آنجا فساد وجود دارد، مشکلات بسیاری در حوزه گندم، آرد و نان به وجود آمد.

رئیس اتحادیه نان های حجیم و نیمه حجیم در خصوص اخباری مبنی بر اینکه وضعیت تولید گندم در سال ۹۴ به گونه ای بود که وارد کنندگان اجازه واردات گندم مورد نیاز نا نوایی های آزاد پز را نخواستند داشت، بیان کرد: مساله این است که بسیاری از کشورهای دنیا از جمله فرانسه- به عنوان بزرگترین تولیدکننده گندم در دنیا- نیز واردکننده گندم از آلمان است؛ چرا که برای مصارف مختلف نیاز به گندم های مختلف داریم؛ نمی شود آرد را برای یک صنف آزاد کرد و بعد به همین صنف اجازه واردات و تامین آرد مورد نیاز نداد.

او افزود: گندم تولیدی در کشور از نظر کیفیتی شاید برای تولید نان های سنتی مناسب باشد؛ اما برای نان های حجیم که نیاز به پروتئین بالا دارد اصلا مناسب نیست، بنابراین نیاز به واردات داریم و جلوگیری از واردات تنها کیفیت محصولات را در داخل کشور کاهش می دهد؛ اگر برنامه خودکفایی دارند باید از طریق دیگری اقدام کنند؛ یعنی آرد صادر کنیم و در ازای آن آرد مورد قبول را برای نا نوایی های حجیم و بخش های دیگر تامین کنیم، واردات اگر انجام شود کیفیت نیز افزایش خواهد یافت، در حال حاضر با ممنوعیت واردات قیمت آرد نیز افزایش یافته است؛ بطوری که هر کیسه آرد ۴۵ هزار تومانی به قیمت ۵۷ هزار تومان خرید و فروش می شود.

کرمی با تاکید بر اینکه ممنوعیت واردات موجب کاهش کیفیت نان در داخل کشور خواهد شد بیان داشت: واردات گندم باید اتفاق بیفتد تا

کیفیت حفظ شود؛ اگر این مساله حل نشود در تابستان در کیفیت نان با مشکل صد درصدی مواجه خواهیم شد؛ چرا که گندم ها از نظر پروتئینی بسیار پایین است، اجازه واردات را حتی با تعرفه نمی دهند، کارخانه های آردسازی هم تا به امروز با گندم هایی که تا پیش از این وارد شده بود فعالیت می کردند و شاید این میزان آرد کفاف مصرف دوماه آینده را بدهد و با توجه به این مسائل باید منتظر بحران کیفیت در آرد و دنبال آن نان باشیم.

او در خصوص وضعیت مصرف نان های حجیم و نیمه حجیم بیان داشت: در سال ۸۸ که آزاد سازی کامل آرد اجرایی شد منحنی مصرف نان حجیم افزایشی شد یعنی از ۷ درصد به ۱۲ درصد رسید، این مساله در زمانی اتفاق افتاد که قیمت آرد نانهای سنتی و صنعتی برابر و قیمت ها به هم نزدیک شد، مردم حق انتخاب داشتند و و رقابت سالمی در این حوزه به وجود آمد، در حال حاضر تفاوت ۲۰ هزار تومانی بین آرد نان های سنتی و حجیم وجود دارد و مردم بدلیل اهمیت قیمت در این شرایط اقتصادی ترجیح به مصرف نان سنتی می دهند.

کرمی در ادامه گفت: طبق مصوبات دولت باید تا پایان برنامه پنجم توسعه ۴۰ درصد از مصرف نان در کشور نان حجیم باشد؛ اما به این برنامه دست نیافته ایم و در حال حاضر مصرف نان حجیم که پروسه تولید آن استاندارد، از نظر بهداشتی و کیفیت مورد تایید و درصد استفاده از مواد افزودنی در آن صفر و ۹۸ درصد از تولید نان های دنیا را شامل می شود، در شهر تهران ۱۳ تا ۱۴ درصد و در کشور ۷ درصد است که آمار بسیار پایینی است.

او افزود: نان های حجیم سالم و ماندگارند و درصد دورریز این محصول بسیار پایین است و باید فرهنگ مصرف این محصول در بین مردم رواج یابد، چراکه مردم در زمان خرید به دنبال این هستند که نان سفید خریداری کنند در صورتی که نان هرچه تیره تر و حاوی سبوس بیشتری باشد سالمتر است، در کشور مشکل گوارشی وجود دارد و نان های سبوس دار در تمام دنیا برای رفع این مشکلات عرضه و مصرف می شود؛ اما در ایران مصرف این قبیل نان ها بسیار پایین است.

رئیس اتحادیه نان های حجیم و نیمه حجیم در پایان تاکید کرد: باید به مردم اطلاع رسانی کنیم که چه نانی مصرف کنند، باید از نان هایی با فیبر و سبوس بالا استفاده شود؛ در نانوایی های سنتی از آردهای سفید استفاده می شود، سنگک های تیره گذشته در حال حاضر سفید عرضه می شود که این مساله به ضرر مصرف کننده است.