

محمود مرشدی در گفتگو با اگرو فود نیوز : تولید نان با روش گذشته کارآمد نیست



محمود مرشدی مدیر عامل شرکت مرشد گوهر در گفتگو با پایگاه خبری اگرو فود نیوز گفت که تولید نان با روش گذشته کارآمد نیست و برای تولید نان خوب با ماندگاری بالا و بدون ضایعات سه اصل مهم نیاز است که عبارتند از ماشین آلات کامل و استاندارد، مواد اولیه مناسب و استاندارد، نیروی کار متخصص و آموزش دیده.

وی اعلام کرد که شرکت مرشد گوهر به منظور افزایش کیفیت و تنوع نانهای حجیم و نیمه حجیم، بهبود فرآیند پخت و تامین بهداشت عمومی تولید و جهت تکمیل و اصلاح ماشین آلات خطوط تولید صنفی نان حجیم و نیمه حجیم طرح پیشنهادی استفاده از یک سری ماشین آلات را به نانویان ارائه می دهد.

▪ **استفاده از دستگاه سختی گیر آب:** به دلیل مصرف آب چاه در شبکه ابرسانی و افزایش املاح موجود در آب صدماتی به ماشین آلات بخصوص پکیج بخار، گرمخانه و سیستم بخار فر پخت وارد می شود و باعث پایین آمدن کیفیت خمیر می شود. استفاده از این دستگاه در ابتدای خط تولید در بهبود بخشیدن نان از اولین مرحله یعنی خمیرگیری تاثیر بسزایی دارد.

▪ **استفاده از دستگاه خمیرگیر اسپیرال:** به دلیل بالا بودن زمان و درآمدن خمیر در خمیرگیرهای سنتی و ضمن استفاده از یک نیروی انسانی در نظارت و کمک به عمل خمیرگیری استفاده از دستگاه خمیرگیر اسپیرال باعث حذف نیروی انسانی و افزایش سرعت خمیرگیری می شود و علاوه بر آن کیفیت خمیر و در انتها کیفیت نان بهبود می یابد.

▪ **استفاده از سینی آلومینیوم با پوشش تفلونی:** استفاده از این سینی ها باعث حذف روغن کاری سینی ها شده که از این جهت در ارتقاء کیفیت و بهداشتی کردن محیط بسیار موثر است. روغن کاری کف سینی و حرارت بالای فر باعث سوختن روغن و باقی ماندن بقایای سوختگی در زیر نان در پخت های بعدی می شود. همچنین تمیز کردن سینی های تفلونی برخلاف سینی های آهنی بسیار ساده بوده و در سرعت بخشیدن به کار پرسنل بسیار موثر است.

▪ **استفاده از گرمخانه اتوماتیک:** این گرمخانه ها که توانایی کنترل درجه حرارت و درصد رطوبت را دارند در بالا بردن کیفیت نان بسیار موثر می باشد. با کنترل رطوبت از طریق تعریق بخار آب اضافه بر روی خمیر و دیواره های اتاق تخمیر جلوگیری می شود ضمن اینکه محیط گرمخانه از نظر بهداشتی ارتقاء یافته و نکته قابل توجه اینکه در طول تخمیر نیاز به جابجایی سینی های بالا و پایین ارا به نیست و تخمیر در تمام طبقات ارا به یکسان صورت می گیرد.

▪ **استفاده از دیوایدر روندر (قطعه کن و گرد کن):** این دستگاه جهت قطعه کردن و گرد کردن همزمان خمیر برای تولید نانهای فانتزی کوچک از جمله بروتشن و همبرگر و لقمه ای کوچک کاربرد داشته ضمن اینکه وزن، اندازه و شکل نان تولیدی را یکنواخت می کند باعث افزایش سرعت تولید و کاهش نیروی انسانی موردنیاز و ایجاد تنوع در تولیدات می شود.