

چرا کیفیت نان در ماه‌های اخیر پایین آمده است؟



پایین بودن کیفیت نان موضوعی است که در سال‌های اخیر مورد توجه قرار گرفته، امری که این روزها دوباره به دلیل استانداردسازی آرد و افزایش سبوس با شکایت مردم و حتی ناوایی‌های سنتی همراه بوده و می‌تواند افزایش ضایعات نان را در پی داشته باشد.

طی سال‌های گذشته با تلاش‌های صورت گرفته در بحث تولید آرد کیفی، نه تنها مصرف کنندگان به دلیل سفیدی و دورریز نداشتن نان راضی بودند، بلکه میزان ضایعات به شکل قابل توجهی کاهش پیدا کرده بود.

اما طی ماه‌های اخیر، شهروندان دوباره نسبت به سیاه بودن و کیفی نبودن نان معترض شده‌اند تا جایی که برخی مدعی هستند علیرغم قیمت‌های بالا، بخشی از نان، دورریز و به ضایعات تبدیل می‌شود.

اکنون قیمت هر عدد نان لواش یارانه‌ای ۳۰۰ تومان، آزادپز ۴۵۰ تومان، نان تافتون یارانه‌ای ۵۵۰ تومان و آزادپز ۸۵۰ تومان، نان سنگک ساده یارانه‌ای ۱۲۰۰ تومان و آزادپز ۱۸۰۰ تومان به فروش می‌رسد.

«هنگامه همتی» یکی از شهروندان در گفت و گو با خبرنگار ایرنا می‌گوید: با وجود افزایش قیمت نان به شکل رسمی و غیررسمی، شاهد کاهش کیفیت این کالا هستیم؛ در هر دوره‌ای که قیمت نان افزایش می‌یابد

به طور مقطعی تا حدودی کیفیت مناسب می شود اما بعد از مدتی کوتاه دوباره نان بی کیفیت به مردم عرضه می شود.

وی ضمن انتقاد از عدم رعایت پروتکل های بهداشتی کرونا توسط نانوائی ها، اضافه کرد: در بحث شیوع کرونا، قرار بود نانوائی ها به عنوان تامین کننده نان مردم، پروتکل های بهداشتی را رعایت کنند اما متأسفانه نانوائی ها یکی از گروه هایی هستند که به هیچ عنوان پروتکل های بهداشتی را رعایت نمی کنند.

وی می گوید ما در بحث کرونا به ناچار برای گرم کردن مجدد نان از نان سنگک استفاده می کنیم اما به دلیل پایین بودن کیفیت وسط نان همیشه سوخته و اطراف نان خمیر است که چندان قابل استفاده نیست.

«میلاد توتیا» یکی دیگر از شهروندان می گوید: کیفیت نان در حدی پایین است که اگر نان چند ساعت در بسته بندی و فضای دور از فریزر بماند، دیگر قابل مصرف نیست در حالی که نان باید به نحوی تولید شود که حداقل برای یکروز خارج از فضای یخچالی قابلیت مصرف داشته باشد.

وی اضافه کرد: اخیراً نان سیاه و خمیر به دست مشتریان می دهند که با توجه به قیمت این کالا، چنین اقدامی منصفانه نیست زیرا برخی خانوارهای کم درآمد روزانه سه وعده نان مصرف می کنند.

تغییر میزان سبوس آرد تحویلی به نانوائی ها

«بیژن مقدم» رئیس اتحادیه نانوائیان سنتی لواش و تافتون امروز (شنبه) درگفت و گو با خبرنگار اقتصادی ایرنا گفت: طی دو تا سه ماه اخیر با نظر سازمان ملی استاندارد ایران و شرکت بازرگانی دولتی، استاندارد نان های سنتی تغییر یافته است.

وی با بیان اینکه برخی مسئولین، کیفیت گندم تولید داخل را بالا می دانند اما تغییر در استاندارد آرد مصرفی نانوائی ها می تواند کاهش کیفیت نان را در پی داشته باشد، اظهارداشت: به طوری که استاندارد محتویات آرد نان لواش و تافتون از ۱۸ درصد به ۱۵ درصد (افزایش میزان سبوس در آرد) کاهش یافته است.

رئیس اتحادیه نانوائیان سنتی لواش و تافتون تصریح کرد: پیش از این نانوائیان می توانستند در سامانه خرید آرد، محتویات آن را بین ۱۵ تا ۱۸ درصد یعنی آرد با استاندارد ۱۵ درصد، ۱۸ درصد و یا ترکیب

هر دو برای کیفیت بهتر خریداری کنند که همین امر موجب افزایش کیفیت نان و رضایت مردم شده بود، اما اکنون این استاندارد به ۱۵ درصد تغییر یافته و دیگر نانوایان حق انتخابی برای تعیین آرد کیفی ندارند.

وی با بیان اینکه آرد با استاندارد ۱۵ درصد دارای سبوس بیشتر است، افزود: همین امر موجب تیرگی، ضخامت اطراف نان لواش و تافتون می شود که نارضایتی نانوایان و مردم را در پی داشته است.

مقدم خاطرنشان کرد: حدود ۲۰ تا ۲۵ سال گذشته به دلیل عدم انتخاب آرد توسط نانوایان تنها ۵۰ تا ۶۰ درصد نان تولیدی کشور مصرف و مابقی به شکل ضایعات دورریز می شد که شاهد وجود مشاغل کاذب همچون خریداران نان خشک بودیم.

وی اضافه کرد: اما از دهه ۸۰ به بعد با اختیار دادن به نانوایان در انتخاب آرد مصرفی، کیفیت نان افزایش و ضایعات کاهش قابل توجهی پیدا کرد بود که با تغییر استاندارد آرد به ۱۵ درصد به طور مجدد به دو دهه قبل بازگشتیم که باید شاهد دورریز نان و نارضایتی مردم باشیم.

رییس اتحادیه نانوایان سنتی لواش و تافتون با اشاره به اینکه نان در سالهای اخیر به دلیل کیفیت بالا قابل خوردن شده بود، گفت: افزایش سبوس در آرد موجب می شود در هنگام کشیدن و بازکردن خمیر وسط خمیر نازک و دور خمیر ضخیم شود بنابراین وسط نان در آتش می سوزد و دور نان خمیر می شود.

مقدم براین باور است که اگر مسوولان می خواهند با افزایش میزان سبوس در آرد در مصرف آرد کشور صرفه جویی داشته باشند باید این مهم را در نظر بگیرند که با افزایش میزان ضایعات نان این صرفه جویی معنایی نخواهد داشت.

وی افزود: به طور مثال اگر استاندارد آرد را از ۱۸ به ۱۵ تغییر داده ایم و سه درصد صرفه جویی از این محل ایجاد شده در مقابل ضایعات از سه درصد به پنج درصد افزایش می یابد.

رییس اتحادیه نانوایان سنتی لواش و تافتون اظهارداشت: برای جلوگیری از نارضایتی مردم و نانوایان در مصرف و تولید نان، مکاتباتی با وزارت صنعت، معدن و تجارت، شرکت بازرگانی دولتی و سازمان ملی استاندارد ایران داشته ایم که همچنان پیگیر این موضوع

تغییر استاندارد آرد، نیازمند اصلاح است

« اصغر پابرجا » رئیس اتحادیه نانوایان سنگگی روز شنبه در گفت و گو با خبرنگار اقتصادی ایرنا گفت: استاندارد آرد نان سنگگی پیش از این ۱۵ درصد بود که اخیرا به ۱۲ درصد کاهش یافته است.

وی با بیان اینکه افزایش سبوس در آرد نان موجب تیرگی و ضخامت دور نان می شود، افزود: اکنون در شهر تهران ۱۰۰۰ واحد نانوایی سنگگی فعال است که بخش عمده نان مورد نیاز مردم را تامین می کند حال تغییر در محتویات آرد می تواند موجب نارضایتی شهروندان از تولید این محصول استراتژیک در کشور شود.

رئیس اتحادیه نانوایان سنگگی اظهارداشت: با وجود اینکه مسئولان بخش بهداشت کشور براین باورند که باید مصرف سبوس برای سلامتی جامعه افزایش یابد، اما به طور حتم سبوس مورد نیاز جامعه می تواند از منابع غذایی دیگری علاوه بر نان تامین شود.

پابرجا تصریح کرد: اکنون تلاش داریم با مدیریت این موضوع خللی در فعالیت نانوایی ها برای تولید نان کیفی مورد استفاده مردم رخ ندهد و به طور حتم تغییر استاندارد آرد نیازمند بازنگری است تا مردم و نانوایان دچار مشکل نشوند.

سرویس خبری: صنعت غذا