

استاندارد اجباری نان تصویب شد / واکنش وزارت بهداشت به افزایش سبوسگیری از آرد



مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت، از افزایش سبوسگیری از آردها خبر داد و گفت: در حال حاضر با آردی که ۱۸ درصد و ۲۱ درصد سبوسگیری شده، نان پخته میشود و این اقدام خلاف جهت تامین سلامت مردم است.

دکتر زهرا عبداللہی در گفتوگو با ایسنا، با بیان این مطلب افزود: طی دو سه سال گذشته میزان سبوسگیری از آردها تغییر کرده و به ۱۸ یا ۲۱ درصد رسیده است که به این ترتیب آردها سفیدتر و بیشتر تصفیه میشوند. ما با وزارت صنعت، معدن و تجارت در دبیرخانه شورای عالی سلامت درباره این موضوع صحبت کردیم و اقدامات کارشناسی لازم نیز در این رابطه انجام شد.

وی افزود: در آخرین جلسه این شورا، بازنگری استاندارد نان و اجرای اجباری آن تصویب شد. ما نیز به عنوان وزارت بهداشت با سازمان ملی استاندارد مکاتبه کردیم و در نهایت بازنگری و کاهش میزان سبوسگیری از آردها در دستور کار این سازمان قرار گرفت.

به گفته مدیرکل دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت، وزارت بهداشت در حال حاضر موظف به پایش اجرای استاندارد نان شامل حذف جوش شیرین و

جوهر قند و تهیه نان به روش حرارت غیرمستقیم است. همچنین بخشی از نظارت بر اجرای این استاندارد بر عهده سازمان ملی استاندارد است.

عبداللهی با تاکید بر اینکه وزارت بهداشت به دلیل اهمیت موضوع سلامت نان، به طور جدی اجرای این استاندارد را پیگیری می‌کند، افزود: ما در حال پیگیری هستیم که میزان سبوس‌گیری از آرد‌ها کاهش یابد. در حال حاضر با آردی که ۱۸ درصد و ۲۱ درصد سبوس‌گیری شده، نان پخته می‌شود؛ این اقدام خلاف جهت تامین سلامت مردم است. قبلا این رقم ۱۵ درصد بود ولی امروز افزایش یافته است؛ یعنی سبوس بیشتری از آرد گرفته می‌شود.

مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت تاکید کرد: هرچقدر آرد سفیدتر و تصفیه شده‌تر باشد یعنی فیبر کمتری دارد. استفاده از این نوع آرد باعث بروز اضافه وزن، چاقی، بیماری‌های قلبی و عروقی و ... می‌شود. ما باید این میزان سبوس‌گیری را پایین بیاوریم تا نان فیبر بیشتری داشته باشد.

وی دلیل این اقدام را تمایل مردم به استفاده از نان سفید عنوان کرد و افزود: مردم باید بدانند نان سفیدتر بهتر نیست، بلکه نان‌های تیره سبوس بیشتری دارند و سالم‌تر هستند. در حال حاضر نیز ناوایی‌ها سبوس فله‌ای را جداگانه می‌خرد و با خمیر نان مخلوط می‌کنند.

مدیرکل دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت در خصوص وضعیت استفاده از جوش شیرین در نان و همچنین بازرسی‌های وزارت بهداشت نیز گفت: یکی از مواردی که بازرسان بهداشت محیط کنترل می‌کنند، عدم استفاده از جوش شیرین است. طبق گزارش‌های اعلام شده از سوی آنها، حدود ۸۵ درصد ناوایی‌ها از جوش شیرین استفاده نمی‌کنند، البته این رقم شهر به شهر متفاوت است، ممکن است ناوایی‌های یک محله در تهران از جوش شیرین بیشتر استفاده کنند. در عین حال استان‌هایی هستند که به طور کامل جوش شیرین از نان حذف شده است ولی این مشکل در تهران بیشتر است.

وی تاکید کرد: استفاده از جوهر قند نیز در نان ممنوع است. اما گاهی شنیده می‌شود بعضی ناوایی‌ها از آن استفاده می‌کنند. این موضوع هم یکی از مواردی است که در استاندارد نان بر آن تاکید شده است. البته استفاده از آن گسترده نیست ولی همان مقدار هم نباید وجود داشته باشد؛ چرا که سلامت مردم را به خطر می‌اندازد. افزودن

آن نیز هیچ تغییری در رنگ و مزه ایجاد نمی‌کند تا مردم متوجه آن شوند. دلیل انجام این کار از طرف ناوایی‌ها نیز این است که آنها می‌گویند چون کیفیت آرد نامرغوب است، مجبوریم از آن استفاده کنم، در صورتی که این توجیه درست نیست.