

چرا از کیفیت نان کم می‌شود؟ / از گلایه کشاورزان تا صحبت های کارشناسان برای ارتقاء کیفیت نان



نان در کشور جایگاه ویژه و با ارزشی دارد که از این رو دولت و دستگاه‌های مرتبط باید نظارت دقیق‌تر و جدی‌تری بر روی کیفیت این محصول داشته باشند.

به گزارش خبرنگار صنعت، تجارت و کشاورزی گروه اقتصادی باشگاه خبرنگاران جوان، ایران یکی از پر مصرف‌ترین کشورها در زمینه مصرف نان محسوب می‌شود که غذای اصلی مردم کشورمان را تشکیل می‌دهد. نان را می‌توان یک وعده غذایی کامل دانست که قوت غالب مردم به شمار می‌رود و بیش از ۸۰ درصد کالری، ۶۰ درصد انرژی، ۵۰ درصد ویتامین و ۴۰ درصد پروتئین مورد نیاز بدن تمامی افراد جامعه با مصرف آن تأمین می‌شود که از این رو جایگاه ویژه‌ای در میان مردم دارد که این موضوع سبب می‌شود کیفیت این محصول در کشور به طور جد با نظارت همراه بوده و دولت و دستگاه‌های مرتبط نیز باید در تولید

نان باکیفیت توجه لازم را داشته باشند.

اما با توجه به این موضوع، متأسفانه کیفیت نان در ایران نسبت به سال های گذشته مسیر نزولی را در پیش گرفته که دلیل این امر را می توان به زنجیره تولید یعنی گندم، آرد و پخت آن مرتبط دانست و نمی توان این مشکل را بر گردن یک صنف انداخت و آنها را مورد بازخواست قرار داد.

بهترین فاکتور برای کیفیت نان، آموزش کارگران نانوائی است

حسن حنان قائم مقام شرکت بازرگانی دولتی ایران در گفت وگو با خبرنگار صنعت، تجارت و کشاورزی گروه اقتصادی باشگاه خبرنگاران جوان، در خصوص کیفیت نان گفت: گندم، آرد و نان یک زنجیره به هم پیوسته است که اگر در هر مرحله رعایت استاندارد نادیده گرفته شود، محصول نهایی آسیب دیده و در نتیجه از کیفیت آن کاسته می شود.

وی با بیان اینکه ساختار کشت گندم باید اصلاح شود، افزود: حدود ۴۰ درصد گندم کشور از کیفیت خوب، ۴۰ درصد از کیفیت متوسط و ۲۰ درصد از کیفیت ضعیف برخوردار است که این موضوع بر کیفیت آرد تاثیر بسزایی دارد.

قائم مقام شرکت بازرگانی دولتی ایران تصریح کرد: نگه داری آرد در خبازی یکی از عوامل اصلی برای کیفیت نان است و نانوایان باید به این فاکتور اهمیت بدهند تا خروجی محصول که همان نان است با کیفیت باشد.

حنان ادامه داد: از این رو بهترین فاکتور برای افزایش کیفیت نان آموزش کارگران نانوائی است، چرا که عمل آوری و تهیه خمیر و حتی آب مورد استفاده برای تولید نان بسیار مهم بوده و حدود ۸۰ درصد کیفیت نان را تشکیل می دهد.

گرمای هوا، کیفیت نان را کاهش داد

محمد جواد کرمی رئیس اتحادیه نان های فانتزی (حجیم و نیمه حجیم)، در گفت وگو با خبرنگار صنعت، تجارت و کشاورزی گروه اقتصادی باشگاه خبرنگاران جوان، درباره افت کیفیت نان افزود: با توجه به گرمای

هوا، افت کیفیت آرد در تابستان امری طبیعی است.

وی در ادامه از راهکارهای موجود برای بالابردن کیفیت نان خبرداد و اظهار کرد: دولت با اختلاط گندم‌های کیفی استان‌های خوزستان، گلستان و فارس با گندم‌های کیفیت پایین می‌توانند از افت کیفیت آرد نان، جلوگیری کنند و در غیر اینصورت بدیهی است که کیفیت نان در فصل تابستان به سبب ضعیف بودن آرد کاهش یابد.

کرمی با تاکید بر اینکه آهنگ واردات گندم، باید تندتر شود، افزود: این امر سبب می‌شود تا نان با کیفیت تری در اختیار مردم قرار گیرد.

رئیس اتحادیه نان‌های فانتزی (حجیم و نیمه حجیم) تصریح کرد: درست است که ما در تولید گندم خودکفا هستیم، اما باید همگام با کشورهای دیگر در جهت کیفیت گندم حرکت کنیم، بنابراین باید گندمی با کیفیت وارد کشور کنیم.

کرمی با اشاره به اینکه اکنون ما به کشور عراق و افغانستان آرد صادر می‌کنیم، افزود: اگر این آرد با کیفیت مناسب صادر شود بطور قطع، از کشور ترکیه پیشی می‌گیریم چرا که کشور عراق، تمایل دارد که از ما آرد خریداری کند، اما به علت کیفیت آردمان، گرایش بیشتر به کشور ترکیه است.

رئیس اتحادیه نان‌های فانتزی (حجیم و نیمه حجیم) با تاکید بر اینکه کشور فرانسه، یکی از قطب‌های گندم در تمام دنیا است، افزود: این کشور، گندم را از کشورهای دیگر وارد می‌کند تا هم بتواند صنایع داخلی را تامین کند و هم آرد را با کیفیت صادر کند و از این رو بتواند مشتری مداری خود را بدرستی انجام دهد که البته ما هم از این قاعده مستثنی نیستیم.

وی ادامه داد: برای اینکه یک نان با کیفیت پخته شود باید گندم‌های ضعیف و قوی با هم ترکیب شوند. شرکت‌های غله و خدمات بازرگانی مناطق در این زمینه باید برنامه ریزی کنند تا هرچه زودتر مشکل کیفیت پایین آرد و نان در فصل گرما رفع شود.

کرمی تصریح کرد: دولت گندم را یک هزار و ۷۵۰ تومان از کشاورز خریداری می‌کند و به قیمت ۶۶۵ تومان در اختیار ناوایی‌های یارانه‌پز و ۹۰۰ تومان آزاد‌پز و یک هزار و ۸۵۰ تومان به به واحد صنفی و صنعت مانند کارخانه‌های ماکارونی، بیسکویت و ... قرار می‌دهد، از

این رو چند نرخى بودن قيمت گندم و آرد منطقى نيست و سبب ايجاد رانت هاى زيادى مى شود كه از اين رو به نظر مى رسد با يكسان سازى نرخ گندم و آرد و به سبب قرار گرفتن رقابت سالم ميان ناويايان شاهد افزايش كيفيت، قيمت منطقى نان و حذف رانت و سودجويى افراد باشيم.

رئيس اتحاديه نان هاى فانتزى(حجيم و نيمه حجيم) اظهار كرد: اگر مى خواهيم صنعت سالمى داشته باشيم بايد دولت گندم را به قيمت تمام شده و به يك نرخ در اختيار همه قرار دهد تا كيفيت گندم، آرد و نان افزايش يابد و رقابت سالمى ميان كشاورز، كارخانه ها و واحدهاى پخت نان ايجاد شود و شاهد تحول خوبي در بخش آرد و نان باشيم.

امتناع كشاورزان از عرضه گندم به مراکز دولتي

حجت اله بيرانوند سرپرست شركت فله و خدمات بازرگانى منطقه ۱۲ استان لرستان در گفت و گو با خبرنگار صنعت، تجارت و كشاورزى، با بيان اينكه در بحث كيفيت نان ۳ عمل خيلى مهم است، گفت: در مرحله اول براى كيفيت نان بحث اصلاح كشت گندم مد نظر است كه شامل مراحل كاشت، داشت و برداشت مى شود و اين موضوع مى تواند به كيفيت گندم كه در راس زنجيره نان قرار دارد، كمك كند. البته مراحل بعد كه شامل آرد مرغوب و شاتر هاى ناويايى ها است هم بايد توجه كرد.

وى افزود: مشكلاتى در بخش گندم وجود دارد كه اين موضوع مى تواند با تعيين قيمت هاى متغير براى خريد گندم يك فرهنگ سازى را براى كشاورزان ايجاد كند تا انگيزه اى براى افزايش كيفيت گندم ايجاد شود.

سرپرست شركت فله و خدمات بازرگانى منطقه ۱۲ استان لرستان با بيان اينكه كارخانه هاى توليد آرد بايد از تكنولوژى روز استفاده كنند، تصريح كرد: ماشين آلات قديمى و به كار نگرفتن تكنولوژى هاى روز دنيا، يكي از عوامل مهم در پايين آمدن كيفيت آرد است كه به تبع در توليد نان نيز تاثير دارد.

به گفته وى هم اكنون ۷۰ درصد آرد كشور از كيفيت مطلوبى برخوردار است.

مبارزه به موقع با آفات گندم سبب ارتقای کیفیت گندم، آرد و نان می‌شود

غلامعلی گنجعلی مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱ (سیستان و بلوچستان) گفت: مبارزه به موقع با آفات گندم سبب ارتقای کیفیت گندم، آرد و نان می‌شود.

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱ افزود: بیماری فوزاریوم سنبله گندم به دلیل تولید توکسین (سم قارچ عامل) در دانه های گندم، خوسه گندم را آلوده و بذرها را چروکیده می کند که در نهایت کیفیت گندم را از بین برده و آرد استحصالی و نان تولیدی دچار مشکل می شود که بروز مشکلات گوارشی انسان و دام و سرطان را به آن نسبت می دهد.

گنجعلی تصریح کرد: هر نهاد و سازمانی که متولی بخشی از اقدامات کاشت، داشت و برداشت فرآیند گندم است، چنانچه به موقع وظایف خود را انجام دهد در ارتقای کیفیت محصول به عنوان مواد اولیه نان تاثیر گذار است و ریزش و ضایعات این مائده الهی را به حداقل خواهد رساند.

وی تصریح کرد: خسارت سن معمولی گندم در کشور به ۲ صورت کمی و کیفی است، به این صورت که در خسارت کمی تعداد بوته در واحد سطح کاهش می یابد اما در خسارت آرد حاصله از گندم های سن زده به علت تخریب گلوتن فاقدخواص نانوائی می شود.

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱ اظهار کرد: اگر آموزش و ارتقای مهارت کارگران، واحدهای نانوائی و آردسازی، بهبود و اصلاح فرآیند تولید محصول گندم، بهسازی و بازسازی تجهیزات و دستگاه های کارخانجات آردسازی واحدهای نانوائی و از طرفی اختلاط مناسب گندم ها در مراکز ذخیره سازی، سیلوها و انبارهای مکانیزه، اصلاح سیستم های حمل و نقل و غنی سازی و استراحت آرد و تمامیت درصدهای سبوس گیری انواع آردهای تولیدی به ویژه آرد خبازی، افزایش بهبود دهنده ها در فرآیند تبدیل آرد و تهیه نان، چگونگی به عمل آوری خمیر و استراحت نان و سایر موارد مرتبط به تولید آرد و تهیه نان از جمیع جهات که به شکل های علمی بررسی و کارشناسی شده مورد توجه و مدنظر قرار گرفته شود، در کیفیت آرد و نان تولیدی هیچگونه مشکلی وجود نخواهد داشت.

