

رئیس اتحادیه نانوائی سنتی: آرد بدون سبوس در پخت نان استفاده نمی‌شود



بیژن نوروز مقدم گفت: آرد بدون سبوس نداریم و در پخت هیچ نانی از آردی که سبوس ندارد استفاده نمی‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، بیژن نوروز مقدم رئیس اتحادیه نانوائی سنتی، در یک برنامه تلویزیونی اظهار کرد: برای انواع نان آردهای مختلفی به کار می‌رود. آرد بربری ۱۸ درصد و آرد تافتون و لواش ۱۵ درصد و آرد سنگک نیز ۱۲ درصد سبوس گیری می‌شود.

وی درباره این ارقام یادآور شد: وقتی این ارقام را اعلام می‌کنیم یعنی الباقی سبوس و گندم تبدیل به آرد می‌شود و اینگونه نیست آرد سبوس نداشته باشد. ۱۲ درصد سبوس گیری یعنی ۸۸ درصد الباقی سبوس و گندم تبدیل به آرد می‌شود.

به گفته رئیس اتحادیه نانوائی سنتی، همه آردها سبوس دارند یکی بیشتر و یکی کمتر.

نوروز مقدم در باره برخی شائبه‌ها پیرامون پخت نان با آرد بدون سبوس تاکید کرد: این درصددی مصوبه ای است که چند سال ادامه

دارد و پیشتر برای نان‌ها تغییر نوع آرد می‌دادند اما برای هر نوع نان این رقم ثابت است و کسی نمی‌تواند در این درصدها تغییرات ایجاد کند.

وی درباره پخت نان سنگک با آرد تافتون و دیگر نان‌ها نیز افزود: اتحادیه سنگک جدا از اتحادیه نانوایی سنتی است و خود اتحادیه باید پاسخگو باشد.

نوروز مقدم با بیان اینکه نانوائی‌ها نمی‌توانند آرد خود را تغییر دهند تصریح کرد: آرد ما در سامانه است و ما حق انتخاب غیر از چیزی که از طریق سامانه دریافت می‌کنیم نداریم.

سرویس خبری: صنعت غذا