بازنگری استانداردهای ملی سلامت محور با زنجیره گندم، آرد و نان



سازمان ملی استاندارد ایران با هدف افزایش کیفیت در نان‌های چهارگانه؛ بازنگری استانداردهای ملی سلامت محور، مرتبط با زنجیره گندم، آرد و نان را که به عنوان قوت غالب مردم در سفره هر ایرانی دارای حرمت و کرامت است را در دستور کار قرار داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، سازمان استاندارد اعلام کرد: در همین راستا با تشکیل کمیته ملی ارتقای کیفیت زنجیره ارزش گندم، آرد و نان و برگزاری جلسات متعدد با متخصصان و فعالان این حوزه، بازنگری استانداردهای ملی گندم، آرد و نان را با جدیت دنبال کرد.

بر همین اساس، استاندارد ملی آرد به شماره ۱۰۳، برای کاهش سبوس گیری از گندم تجدیدنظر شد و علاوه بر تعریف آرد کامل برای تولید باکیفیت، مشخصات کیفی و ماهیتی دانه گندم، از محوری‌ترین تغییرات و اصلاحات به عمل آمده در بازنگری استاندارد مذکور بود.

لازم به ذکر است، آبان امسال تجدید نظر "آرد گندم – ویژگی‌ها و روش‌های آزمون" و نیز "نان مسطح – ویژگی‌ها و روش‌های آزمون" در دستور کار قرار گرفت و پس از برگزاری کمیسیون‌های مربوط (هر هفته

دو کمیسیون) و در نهایت در دی ماه ۱۴۰۲ به چاپ و بهره برداری رسید.

گفتنی است؛ در دوره تحولی سازمان در سال ۱۴۰۱ استانداردهای آیین کار نان‌های سنتی لواش، تافتون، بربری و سنگک به شماره‌های ۵۸۰۹، ۲۵۰۸، ۵۸۱۰ و ۶۹۴۳ با رویکرد استفاده از آرد کامل و افزایش میزان سبوس نان تجدید نظر و چاپ شدند.

سرویس خبری: کشاورزی