

گزارش| نان‌هایی که برای سلامتی مضر است



با وجود اینکه سازمان غذا و دارو همواره اعلام می‌کند، استفاده از جوش شیرین در پخت نان ممنوع است و حتی ناوایان متخلف به دادگاه معرفی می‌شوند، اما آمارهای بخش خصوصی نشان می‌دهد جوش شیرین هنوز در ۴۳ درصد نان‌های تولیدی کشور استفاده می‌شود.

به گزارش اگرو فود نیوز؛ مجید پارسایی دبیر سندیکای خمیرمایه ایران با بیان اینکه براساس فرهنگسازی انجام شده استفاد از جوش شیرین برای تولید نان در سالجاری در مقایسه با مدت مشابه سال گذشته، ۷ درصد کاهش یافته است گفت؛ با این وجود کماکان ۴۳ درصد نان‌های کشور با جوش شیرین تولید می‌شود که این امر مشکلات جدی برای گوارش خانوارهای ایرانی و پوکی استخوان ایجاد کرده است.

بنابراین گزارش، احسان اژدری عضو هیأت مدیره سندیکای خمیرمایه ایران نیز درباره خطرات استفاده غیر قانونی از خمیرمایه در ناوایی‌های کشور اظهار داشت: جوش شیرین در برخی از نان‌های سنتی از جمله نان لواش و در نان‌هایی دیگری مانند تافتون استفاده می‌شود به طوری که میتوان ادعا کرد که در فرآیند تولید تقریباً تمام نان‌های لواش از جوش شیرین استفاده شده است اما برای تولید نان‌هایی مانند سنگک و حجیم و نیمه حجیم از جوش شیرین استفاده

نمی‌شود.

وی افزود: در تهیه نان باید از خمیر مایه استفاده شود اما در مواردی مشاهده می‌شود که برخی از ناوایان متخلف از جوش شیرین به جای آن استفاده و خطراتی را برای سلامت افراد ایجاد می‌کنند.

وی افزود: نانی که با خمیرمایه تهیه می‌شود، رنگ و طعم خاصی دارد، ماندگاری آن بالاست و خیلی دیر بیات می‌شود و ضمن اینکه سلامتی و کیفیت نان را افزایش می‌دهد.

به گفته وی در فرآیند ساخت خمیرمایه از انواع ویتامین‌ها مثل بی۱، بی۲ و بیوتین استفاده می‌شود. خمیرمایه نوعی قارچ و موجودی ریز، ذره‌بینی و مفید است که در کارخانه طی فرایندهای مختلفی تکثیر می‌شوند و پس از آن در شرایط مناسب خشک می‌شوند اما به محض اینکه این ماده خشک در شرایط مرطوب مثل خمیر قرار می‌گیرد فعال شده و باعث فعال‌سازی آنزیم‌های داخل خمیر و کیفی‌سازی نان می‌شود.

اژدری گفت: در دنیا استفاده از جوش شیرین به هیچ وجه مرسوم نیست و این یک فرهنگ غلطی است که در ناوایی‌های کشور جا افتاده و باید این تغییر کند و برای ایجاد فرهنگ جدید باید از مدارس شروع کرد؛ چراکه سلامتی جامعه با این مسئله گره خورده است.

عضو هیأت مدیره سندیکای خمیرمایه ایران همچنین به نحوه نگهداری نان اشاره کرد و گفت: شرایط مناسب نگهداری نان در یخچال، فریز کردن آن است. استفاده در داخل یخچال و در دمای ۴ درجه اتفاقاً به بیات شدن سریع نان کمک می‌کند.

بنا بر این گزارش، آزمایشگاه کنترل معاونت غذا و دارو نیز، در سال‌های گذشته بررسی‌هایی بر روی نانهای تولید شده در برخی از ناواییهای کشور انجام داده بود که نتایج آن نشان می‌داد که با وجود اینکه استفاده از نمک در فرایند تولید نان کاهش داشته اما مصرف (غیرقانونی) جوش شیرین افزایش داشته است.

بنا بر این گزارش، از جمله دلایل استفاده غیرقانونی از جوش شیرین در تولید نان به جای خمیرمایه، کاهش زمان عمل‌آوری نان و کاهش هزینه‌های تولید است.