

تهیه خمیرمایه استاندارد؛ نخستین گام در تولید نان سالم



مصرف سالیانه نان برای هر ایرانی در حالی ۱۵۰ تا ۱۷۰ کیلوگرم اعلام می شود که به گفته برخی مسوولان صنفی، نیمی از نانوايي ها به جای خمیرمایه سالم، از افزودنی های غیرمجاز همچون جوش شیرین، جوهرقند و نمک استفاده می کنند.

به گزارش آگرو فودنیوز به نقل از ایرنا، سالیانه هشت میلیون تن آرد برای پخت نان به مصرف می رسد که برای این میزان، ۴۰ هزار تن خمیرمایه نیاز است.

ایران ظرفیت تولید سالیانه ۴۵ هزار تن خمیرمایه را دارد؛ با این همه، نانوايي ها افزودنی های غیرمجاز همچون جوش شیرین، جوهرقند و نمک به نان می افزایند.

براساس مصوبه شورای سلامت، استفاده از جوش شیرین در تولید نان در کشور ممنوع است؛ زیرا علاوه بر کاهش کیفیت نان، آثار مخری بر سلامت جامعه دارد.

در این پیوند، دبیر سندیکای خمیرمایه ایران گفت: نیمی از خبازی

ها برای سرعت دهی به فرایند تولید نان به جای خمیرمایه از افزودنی های غیرمجاز همچون جوش شیرین، جوهرقند و نمک استفاده می کنند.

۷۵ هزار تا ۸۰ هزار واحد خبازی سنتی در سراسر کشور فعال است.
«مجید پارسایی» در نشست خبری افزود: مصرف خمیر مایه برای تولید نان سالم هزینه چندانى ندارد اما متأسفانه کمتر از ۵۰ درصد نانوايى های سنتى از خمیر مایه در تهیه خمیرنان خود استفاده می کنند.

پارسایی ادامه داد: در یک عدد نان سنگک به قیمت ۲ هزار تومان، هزینه خمیرمایه کمتر از ۲۰ تومان است اما اگر کمی کنجد به نان اضافه کنند ۵۰۰ تومان اضافه تر از مصرف کنندگان می گیرند. به گفته وی، برای تهیه نان معمولی ۰٫۳ تا ۰٫۵ درصد خمیرمایه مصرف می شود و اگر افزودنی های مجاز همانند روغن، شکر و شیر به آرد اضافه شود باید میزان خمیرمایه را کمی افزایش داد.

**** سرانه مصرف سالیانه نان در ایران ۱۷۰ کیلوگرم است**

دبیر سندیکای خمیر مایه ایران عوامل متعددی همچون آرد، تجهیزات پخت، مهارت و تجربه نانوا و فرآوری خمیر را در کیفیت نان تولیدی موثر دانست و گفت: سرانه مصرف آن برای هر ایرانی سالانه نزدیک ۱۷۰ کیلوگرم محاسبه شده است.

پارسایی افزود: بیشتر نانویان برای سفید و نرم شدن خمیر از جوهر قند و همچنین برای سرعت دهی در ور آمدن خمیر از جوش شیرین استفاده می کنند که باعث می شود نه تنها مواد مغذی همچون منیزیم، کلسیم و آهن جذب بدن نشود بلکه انواع بیماری های گوارشی پدید آید. وی علت استشمام بوی ترشیدگی از نان را مصرف جوش شیرین دانست و ادامه داد: مصرف جوهرقند در اکثر صنایع محدود و ممنوع است و خبازی ها باید از مصرف آن خودداری کنند.

وی در واکنش به سخنان رییس اتحادیه نانویان سنتی کشور درباره کمبود خمیرمایه گفت: خمیر مایه به اندازه کافی در کشور تولید می شود و در دسترس خبازی ها قرار دارد؛ به طوری که بخشی از این محصول که مورد مصرف داخلی قرار نمی گیرد صادر می شود.

به گفته وی، اکنون نیاز سالیانه خمیرمایه کشور برای واحدهای خبازی ۴۰ هزار تن است؛ در حالی که ۳۲ هزار تن تولید داریم اما فقط ۲۰ هزارتن به مصرف داخلی می رسد و ۱۲ هزارتن آن صادر می شود که نشان می دهد کمتر از ۵۰ درصد نانوايى های سنتى از خمیرمایه استفاده می کنند.

**** استانداردی برای تهیه خمیر نان نداریم**

عضو هیات مدیره سندیکای خمیرمایه ایران گفت: نانوایان هیچ استاندارد و سازوکار درستی برای تهیه مواد اولیه خمیرنان ندارند که البته این امر به وزارت بهداشت و سازمان ملی استاندارد برمی گردد.

«محمود گیاهی» متولی اصلی تولید نان در کشور را سازمان غذا و دارو در وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برشمرد و افزود: متأسفانه این وزارتخانه برای تولید نان سالم در کشور اقدام چندانی انجام نداده است.

گیاهی یادآوری کرد وزارت بهداشت در سال های گذشته طرح غنیسازی آرد با آهن، روی و انواع ویتامین ها را در دستور کار قرار داده بود اما مصرف موادی چون جوش شیرین و جوهرقند باعث می شود همه زحمت ها به هدر رود.

وی تصریح کرد: تاکنون آیین نامه یا استانداردی درباره الگوی مصرف خمیر مایه یا سایر افزودنی ها در مواد اولیه تهیه خمیرنان و پخت آن نداشته ایم.

عضو هیات مدیره سندیکای خمیرمایه ایران یکی از دلایل این مشکل را یارانه نان دانست و گفت: هنوز نان به یک کالای اقتصادی تبدیل نشده است؛ درحالی که اگر به یک کالای رقابتی تبدیل شود تولید کنندگان تلاش می کنند محصول کیفی تری را به دست مصرف کنندگان برسانند.

به گفته وی، متأسفانه ۹۰ درصد نانوایان با موضوع تخمیر خمیر و چگونگی مصرف سبوس نان آشنایی ندارند و باید برای کسب مهارت های لازم آموزش ببینند.

گیاهی تاکید کرد اگر مشکل یارانه نان، آموزش نانوایان و نظارت حل نشود، همچنان باید نان ناسالم و غیرکیفی مصرف کنیم.

به گفته وی، بیشتر قلب ها در این زمینه مربوط به نان لواش است. وی به مردم توصیه کرد بیشتر از نان های سنگ و صنعتی مصرف کنند.

**** تولید خمیرمایه داخلی کیفی است**

مدیرعامل شرکت خمیرمایه رضوی نیز در این نشست خبری گفت: میزان تولید خمیرمایه در کشور بیش از تقاضای خبازی هاست.

«احسان اژدری» افزود: خوشبختانه خمیرمایه تولیدی، کیفیت مطلوبی دارد و بخشی از آن سالیانه به کشورهای هدف صادر می شود.

گفتنی است برای تولید هر قرص نان سنگک با وزن ۶۵۰ گرم ۱٫۸ گرم خمیر مایه خشک به قیمت ۱۶ تومان، هر قرص نان بربری با وزن ۶۰۰ گرم ۱٫۷۵ گرم خمیر مایه به قیمت ۱۶ تومان و هر قرص نان تافتون با وزن ۲۸۷ گرم ۰٫۹۲۵ گرم خمیر مایه با قیمت هشت تومان نیاز است.

هر قرص نان لواش با وزن ۱۷۲ گرم نیز ۰.۵۵ گرم خمیر مایه به قیمت پنج تومان نیاز دارد؛ در حالی که قیمت هر قرص نان سنگک ۱۰۰۰ تا ۱۵۰۰، بربری ۶۰۰ تا ۱۵۰۰، تافتون ۴۰۰ و نان لواش ۲۰۰ تومان است. به گفته کارشناسان، سرانه مصرف خمیر نان برای هر ایرانی ۲۵۰ گرم است اما برای تولید کیفی نان باید این میزان به ۲ برابر افزایش یابد.