

سرپرست مرکز پژوهش‌های غلات: نمره کیفیت نان سنتی کشور به ۸۵.۵ درصد رسید



حیدرعلی نصر از مطلوب بودن کیفیت انواع نان سنتی کشور خبر داد و گفت: کیفیت انواع نان سنتی در آبان‌ماه امسال ۸۵.۵ درصد شد که نسبت به مدت مشابه در سال گذشته ۹ دهم درصد رشد را نشان می‌دهد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از شرکت بازرگانی دولتی ایران، حیدرعلی نصر افزود: براساس این ارزیابی کیفیت نان سنگک در کشور ۸۶.۷۵ درصد، کیفیت نان بربری ۸۸.۰۷، تافتون و لواش به ترتیب ۸۲.۱۴ و ۸۶.۰۵ درصد بوده است.

سرپرست مرکز پژوهش‌های غلات شرکت بازرگانی دولتی ایران، کیفیت نان آبان‌ماه امسال را خوب دانست و اظهارداشت: نظر کارشناسی کیفیت نان توسط ادارات غلات در استان‌ها انجام و نتایج آن برای بررسی و تدیون گزارش نهایی ارسال می‌شود.

وی با اشاره به اینکه در آبان‌ماه یک هزار و ۴۶ نمونه در استان‌ها مورد آزمایش قرار گرفته است، تصریح کرد: هدف از سنجش کیفیت نان توسط مراکز کنترل کیفی ادارات کل غلات و خدمات بازرگانی استان‌ها پایش کارشناسی کیفیت است که طبق آزمون از نمونه‌های نان و مطابق استاندارد شماره ۶۲۸ نان‌های سنتی ویژگی‌ها و روش آزمون

انتخاب و مورد سنجش قرار می‌گیرد.

نصر، ویژگی‌هایی همچون سطح رویی و سطح زیرین، رنگ، قابلیت جویدن، عطر و طعم را از عوامل موثر بر کیفیت نان دانست و گفت: در تولید نان استفاده از جوش شیرین، بلانکیت یا جوهر قند و سایر مواد خارجی و کپک‌زدگی قابل قبول نیست.

سرپرست مرکز پژوهش‌های غلات شرکت بازرگانی دولتی ایران در خصوص نحوه درجه‌بندی کیفیت انواع نان سنتی کشور افزود: ۹۰ تا ۱۰۰ خیلی خوب، ۸۰ تا ۸۹.۹۹ خوب، ۶۰ تا ۷۹.۹۹ متوسط و کمتر از ۶۰ را نیازمند ارتقای کیفی است.

بر اساس این گزارش، رئیس روابط عمومی سازمان برنامه و بودجه، امروز - شنبه - با تکذیب صدور کارت نان نوشت: اگر طرح حذف ارز ۴۲۰۰ گندم نهایی شود، فقط مصرف‌کننده نهایی با همان کارتی که یارانه می‌گیرد، نان یارانه‌ای نیز خرید می‌کند.

سرویس خبری: صنعت غذا