

نان سالم چگونه تولید می شود/ اهمیت تخمیر نان



رییس انستیتو تحقیقات تغذیه، با اشاره به اینکه تولید نان سالم نیازمند ارتقای فناوری و پژوهش است، خواستار مشارکت بیشتر شرکت‌های دانش‌بنیان با هدف ارتقای سطح سلامت نان شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از مهر، امیرمحمد مرتضویان، در همایش آرد سالم نان کامل، گفت: انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور بنا بر رسالتی که دارد مرجع تحقیقاتی، سیاست‌گذاری و سیاست‌سازی سلامت غذا در کشور است.

وی با بیان اینکه انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور به حوزه‌های غذا، تکنولوژی و فناوری ورود می‌کند، اضافه کرد: در زمینه نان کامل نیز فعالیتی که انستیتو در این همایش ملی انجام داده، همکاری با دبیرخانه سلامت امنیت غذایی و مدیریت موضوعات علمی مطرح شده است.

مرتضویان، مهم‌ترین دغدغه‌ها در زمینه تولید نان را، تخمیر عنوان کرد و گفت: نان تمام دانه اگر به درستی تخمیر نشود، حتی می‌تواند برای بدن مضر باشد، بنابراین باید تخمیر نان کاملاً صحیح، مناسب و به اندازه انجام شود.

وی، فرآیند تخمیر نان را پیچیده خواند و افزود: در تمام مواد

غذایی می‌توانیم تخمیر داشته باشیم، در حوزه نان تخمیرهای باکتریایی و مخمیری وجود دارد، شاید ده‌ها سویه مختلف از باکتری‌ها وجود داشته باشد که بتوانیم در فرآیند تخمیر استفاده کنیم، در مخمرها نیز سویه‌های متفاوتی وجود دارد که بحث‌های تخصصی دارد.

مرتضویان تاکید کرد: باید بتوانیم مایع تخمیر برای نان سنتی بسازیم، لازم است با کار بین‌بخشی زمینه‌های این فعالیت را فراهم کنیم.

وی اضافه کرد: لازم است مایع خمیری تهیه شود که بین دو تا چهار ساعت تخمیر در آن به درستی صورت گیرد.

فضای فیزیکی کافی، اصلاح چیدمان و تأمین دستگاه‌ها در نانوائی‌ها از مواردی بود که مرتضویان برای بهبود فرآیند تخمیر مورد توجه قرار داد و خاطرنشان کرد: تا زمانی که این موارد اصلاح نشود نان مطلوبی نخواهیم داشت و همچنان با هدر رفت نان نیز مواجه خواهیم بود.

وی گفت: تخمیر درست دارای خواص بی‌نهایت برای سلامت نان است.

ضرورت توجه به دما، زمان، روش پخت نان، تغییر در مهندسی ماشین‌آلات نانوائی‌ها، تعبیه اتاق تخمیر با دمای یکسان و بسته‌بندی نان با قابلیت ماندگاری بخش دیگری از سخنان مرتضویان را به خود اختصاص داد.

وی گفت: در حال حاضر بهبود دهنده‌های نان بیشتر برای نان‌های حجیم، طراحی و کاربرد یافته‌اند و برای نان‌های سنتی باید به دنبال تولید بهبود دهنده‌های مجاز، کارآمد، ارزان و ویژه آنها بود.

سرویس خبری: تغذیه و سلامت

منبع: مهر