

کیفیت آرد تولیدی کشور استاندارد است/ افزایش ۳۶ درصدی میزان پروتئین آرد کشور در سه ماهه سوم امسال



مرکز پژوهش‌های غلات در آخرین گزارش خود از کیفیت آرد تولیدی کشور، میزان درصد پروتئین و گلوتن و ویژگی‌های کیفی رطوبت، خاکستر و اندازه ذرات آرد در سه ماهه سوم سال ۹۹ را بدون تغییر نسبت به مدت مشابه سال قبل مطلوب و در محدوده استاندارد اعلام کرد.

به گزارش پایگاه خبری آگرو فود نیوز، به نقل از شرکت بازرگانی دولتی ایران، هدف از انجام ارزیابی و پایش کیفی آرد کشور، انجام اقدامات برای ارتقای کیفیت نان است که در ۳۱ استان و مطابق استاندارد ملی آرد به شماره ۱۰۳ انجام شده است.

براساس این گزارش، درصد رطوبت و خاکستر مجاز برای تولید آرد از سوی تمامی استان‌ها مورد توجه قرار گرفته است. درصد پروتئین آردها در استان‌های آذربایجان شرقی، البرز، زنجان، کردستان و همدان نیازمند ارتقا است و سایر استان‌ها در محدوده استاندارد قرار دارد.

درصد گلوتن نیز در تمام استان‌ها به استثنای استان‌های کردستان و

همدان رعایت شده و در حد استاندارد بوده است.

در کل میزان رطوبت و خاکستر و اندازه ذرات آرد در سه ماهه سوم سال ۹۹ در مقایسه با سه ماهه سوم سال ۹۸ تغییر محسوس ندارد و میزان پروتئین نسبت به سه ماهه سال گذشته ۰٫۳۶ و واحد و میزان گلوتن ۰٫۷۲ واحد افزایش دارد.

مرکز پژوهشهای غلات شرکت بازرگانی دولتی ایران هر فصل با نمونه برداری از انواع آردهای تولیدی کشور، میزان کیفیت آردها را مورد سنجش قرار می‌دهد و تولیدات کارخانجات را پایش می‌کند و نتایج آن در قالب گزارش سنجش کیفیت آرد تولید کشور منتشر می‌شود تا آردهای متناسب برای پخت انواع نان (نان‌های سنتی) تهیه و تولید شود.

سرویس خبری: کشاورزی