

عنوان مقاله:

بررسی کیفیت نان و وضعیت بهداشتی نانوائی های شهر نهاوند در سال 1384

محل انتشار:

نهمین همایش ملی بهداشت محیط (سال: 1385)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

پیمان شهبازی

ایرج کرد

محمد زمانیان

محمد حسین شهبازی

خلاصه مقاله:

نان یکی از مهمترین مواد غذایی مورد مصرف مردم دنیا و خصوصا مردم کشور ما می باشد که با مصرف آن بسیاری از مواد غذایی مورد نیاز بدن نظیر قند، روتئین، آهن، کلسیم و انواع ویتامین ها تأمین می گردد. پارامترهای کیفی نان و نانوائی ها نقش مهمی در سلامت و رضایت مصرف کنندگان دارد. لذا به منظور شناخت وضع موجود و ارائه راهکارهای بهداشتی برای بهبود کیفیت نان و همچنین نانوائی ها، مطالعه حاضر در شهر نهاوند انجام گرفت. مطالعه به روش توصیفی و مقطعی بر روی تعداد 110 باب نانوائی در شهر نهاوند از فرودین تا اسفند سال 84 انجام گرفت و متغیرهایی چون وضعیت استفاده از جوش شیرین، میزان نمک در نان، استفاده از پودر خمیر مایه صنعتی و وضعیت بهداشتی نانوائی های مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت که جهت بررسی متغیرهای جوش شیرین و نمک نان، نمونه برداری بهصورت تصادفی از نان نانوائی ها انجام گرفت. نتایج تجزیه و تحلیل آماری داده ها نشان میدهد که نانوائی های اداری توالد بهداشتی 62/73 درصد، استفاده از صابون مایع 75/46 درصد، دارای تغار استیل 42/73 درصد، کارگران ارای کارت تندرستی 54/7 درصد، کارگران استفاده کننده از روپوش 71/8 درصد، استفاده از نمک شستشو شده 68/2 درصد، استفاده از پودر خمیر ترش صنعتی 29/09 درصد، استفاده از جوش شیرین 6/25 درصد و استفاده از نمک بیش از حد استاندارد 55/55 درصد می باشد. لذا برای بهبود و ارتقاء کیفیت نان و جنبه های بهداشتی در نانوائی ها، آموزش کارگران نانوائی ها، نظارت و کنترل مداوم بهداشتی نانوائی ها و هماهنگی بیشتر با ارگانهای مسئول لازم و ضروری می باشد.

کلمات کلیدی:

نانوائی، کیفیت نان، وضعیت بهداشتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/228014>

