

عنوان مقاله:

بررسی راهکارهای کاهش ضایعات و بهبود کیفیت نان

محل انتشار:

اولین همایش‌های پیشگیری از اتلاف منابع ملی (سال: 1383)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

محمد حسین عزیزی -

خلاصه مقاله:

تأمین نان مورد نیاز جمعیت متجاوز از شصت میلیون نفری کشور حجم وسیعی از فعالیت بخشهای کشاورزی، صنعت، حمل و نقل، ذخیره سازی و توزیع را در برمیگیرد که بر مبنای حداقل قیمت‌های بین‌المللی معادل شش میلیارد دلار ارزش دارد. مطالعات بررسی الگوی مصرف مواد غذایی در استانهای مختلف کشور نشان می‌دهد که عمده‌ترین گروه غذایی در تامین انرژی و پروتئین دریافتی روزانه نان می‌باشد که 40 درصد انرژی دریافتی روزانه را تامین می‌کند، در خانواده‌های کم درآمد و پرجمعیت که قدرت خرید کم است و در نتیجه تنوع و مقدار مواد غذایی مصرفی کافی نیست نان قوت اصلی می‌باشد. طی بررسی انجام شده در مورد میزان ضایعات نان در خانواده‌ها نوا بیهای شهر تهران بالاترین درصد مصرف مربوط به نان لواش 1/39% بوده و نان سنگک و بربری درصد کمتری را به ترتیب 7/10% و 8/13% نشان داده‌اند و سهولت نگهداری بیشترین علت استفاده از این نوع نان است. در حالی که درصد ضایعات آن پس از نان تافتون بالاترین رقم یعنی 35% می‌باشد. در بین انواع نان، نان سنگک کمترین میزان ضایعات 28% و نان تافتون 37% و نان لواش 35% بالاترین درصد ضایعات را داشته‌اند. خمیر بودن دور ناها و پایی بودن کیفیت از علل ضایعات توسط مصرف‌کننده بیان شده است، بنابراین باید با بکارگیری روشهای نوین، تکنولوژیکی تولید و مصرف نان را تغییر داده و از صورت فعلی خارج و روند کالمتری را جایگزین نمود.

کلمات کلیدی:

نان، ضایعات نان، کیفیت نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/26584>

