

آشنایی با تولید نان به روش صنعتی

در تولید نان به روش صنعتی، نان با استفاده از تکنولوژی روز دنیا، ماشین‌آلات مدرن و به صورت مکانیزه (تمام اتوماتیک) و بدون دخالت دست و در مقیاس بالا تولید می‌گردد. با آنکه اغلب نانهای تولیدی در این بخش نانهای حجیم هستند اما گسترش تولید نان به روش صنعتی به معنای حذف نان سنتی نیست. در حقیقت با استفاده از تکنولوژی روز دنیا می‌توان، نانهای سنتی را نیز تولید نمود.

مهمترین مزایای تولید نان به روش صنعتی عبارتند از:

۱. ارتقاء کیفیت نان
۲. ارتقاء بهداشت و سلامت نان
۳. ارزش غذایی بیشتر
۴. ضایعات کمتر
۵. رعایت اصول صحیح پخت
۶. استفاده بهینه از انرژی
۷. تنوع محصول و بسته‌بندی
۸. بکارگیری نیروهای متخصص و آموزش‌دیده

همانگونه که عنوان شد اغلب نانهای تولیدی به روش صنعتی نانهای حجیم هستند. نانهای حجیم از آرد، آب، نمک، خمیر مایه یا خمیر ترش و یا مخلوطی از هر دو و در صورت نیاز مواد افزودنی مجاز طی فرایند پخت تهیه می‌گردند. در صورتیکه نانهای حجیم با آرد سبوس‌دار گندم به تنهایی و یا مخلوط با آردهای کامل سایر غلات مثل جو، چاودار و ... تهیه شوند، خواص مفید آنها افزایش یافته و سبب بهبود وضعیت تغذیه مصرف‌کننده خواهند شد. استفاده از خمیر مایه، زمان استراحت کافی و حرارت مطلوب به همراه بخار جهت تخمیر خوب، موجب متصاعد شدن یکنواخت گازهای حاصل از تخمیر شده و بدین ترتیب چانه خمیر کاملاً حجیم می‌شود.

از دیگر مزایای تولید نان به روش صنعتی استفاده از فرهای پخت با حرارت شعله غیر مستقیم بوده که سطح سلامت نان را ارتقاء می‌دهد. همچنین زمان طولانی‌تر پخت در این نانها به هضم بهتر نان کمک می‌نماید.

بعضی از مردم به اشتباه مغز مغذی این نانها را جدا کرده و دور می‌ریزند در حالی که بیشتر مواد مغذی در این بخش از نان و به دور از حرارت ذخیره شده است. شایان ذکر است ضایعات و دور ریز این نانها کم است.