



سبوس گندم به عنوان یک فیبر نامحلول حاوی مواد مغذی زیادی است که با ورود به آرد می‌تواند ارزش غذایی نان مصرفی را به شرط رعایت اصول لازم در فرآیند پخت ارتقاء دهد. مقدار سبوس آرد که تابعی از درصد درجه استخراج آرد می‌باشد، عاملی مهم در تعیین ویژگی‌های کیفی آرد مورد مصرف انواع نان است. همچنین سبوس گندم به سبب فراوانی تولید و دارا بودن میزان نسبی پروتئین بالا و سایر املاح به ویژه فسفر در تغذیه دام، طیور و آبزیان مورد استفاده قرار می‌گیرد.

### تعریف سبوس گندم:

سبوس گندم مخلوطی است از لایه‌های مختلف پوسته و قسمت‌های جوانه و لایه آلرون دانه گندم که در اثر عملیات آسیابانی به عنوان سبوس جدا شده و کمیت و کیفیت آن بستگی به نوع گندم مصرفی و فرآیند کلی کارخانه آردسازی دارد.

### ویژگی‌های سبوس گندم:

ویژگی‌های سبوس گندم به دو دسته فیزیکی و شیمیایی قابل تقسیم‌بندی هستند: ویژگی‌های فیزیکی شامل رنگ، بو و اندازه می‌باشد. سبوس گندم دارای بوی طبیعی مخصوص به خود است و رنگ و ریزی و درشتی ذرات آن به رنگ و نوع گندم و شیوه تولید آرد در کارخانه بستگی داشته و نباید بیش از ۳۰ درصد وزنی حاوی ذرات نرم بوده و از رنگ کرم تا قهوه‌ای روشن متفاوت است. مهمترین ویژگی‌های شیمیایی سبوس گندم بر اساس استاندارد ۲۳۴۲ به شرح جدول ذیل می‌باشد:

ردیف	ویژگی	میزان
۱	حداکثر رطوبت (درصد وزنی)	۱۲
۲	حداکثر خاکستر کل (درصد وزنی)	۶/۵
۳	حداقل پروتئین خام (درصد وزنی)	۱۳
۴	حداقل چربی (درصد وزنی)	۳
۵	حداکثر فیبر (درصد وزنی)	۱۱
۶	حداقل فسفر کل (درصد وزنی)	۱/۱
۷	حداقل کلسیم کل (درصد وزنی)	۰/۱
۸	حداکثر خاکستر غیر محلول در اسید کلریدریک	۰/۲

بدیهی است وجود هر نوع بوی غیرطبیعی و ترشیدگی و هرگونه مواد خارجی (به استثنای سبوس جو و سایر غلات حداکثر به میزان ۲ درصد) و آفات انباری به هر میزان و سموم آفت‌کش و میکروارگانیزم‌ها (به استثنای حدود مجاز تعیین شده در استاندارد ملی شماره ۳۲۰۷ و موازین سازمان دفع آفات نباتی) در سبوس گندم غیرقابل قبول می‌باشد.

سبوس گندم به عنوان منبع غنی از املاح و ویتامین‌ها علاوه بر افزایش ارزش غذایی محصولات آردی، در تهیه خوراک دام نیز نقشی مهم دارد. لذا در صورت مطابقت کمیت و کیفیت آن با استانداردهای مربوطه در تأمین طیف گسترده‌ای از نیازهای تغذیه‌ای تأثیرگذار خواهد بود. از این رو فرهنگ‌سازی در راستای مصرف بهینه آن ضروری به نظر می‌رسد.