



سرپرست مرکز پژوهش‌های غلات اعلام کرد:

افزایش کیفیت گندم تولیدی در سال جاری / وزارت بهداشت و مؤسسه‌ی استاندارد ناظرین کیفیت نان هستند.

سرپرست مرکز پژوهش‌های غلات با اشاره به آزمایش‌های انجام شده بر روی بیش از ۷۰۰ نمونه گندم ارسالی از استان‌های مختلف گفت: نتایج آزمایشات نشان دهنده‌ی کاهش افت‌های مفید و غیرمفید و بیان‌گر افزایش کیفیت گندم‌ها در سال جاری نسبت به سال گذشته است.

به گزارش روابط عمومی شرکت بازرگانی دولتی ایران؛ حیدرعلی نصر در جلسه شورای مدیران با بیان اینکه خرید تضمینی گندم در کشور تقریباً به پایان رسیده و در حال ورود به فصول سرد سال هستیم، گفت: امسال بحث سستی آرد در فصول پاییز و زمستان را نخواهیم داشت، چراکه کیفیت گندم‌های خریداری شده در سال جاری نسبت به سال گذشته افزایش یافته است.

نصر گفت: با تاکیداتی که برای نمونه‌گیری گندم‌ها شده بود، در سال گذشته ۴۰۰ نمونه گندم داخلی از استان‌های کشور در آزمایشگاه مرکزی، آزمایش شده اما در سال جاری تاکنون بیش از ۷۰۰ نمونه آزمایش شده و تا حدود ۱۰۰ نمونه نیز به حجم آن اضافه خواهد شد که نشان دهنده‌ی عملکرد ۲ برابری در این بخش هستیم. وی افزود: بررسی‌های اولیه‌ی گندم ۲۰ استان کشور تا امروز انجام شده و ۱۱ استان دیگر نیز نمونه‌هایش به ما رسیده که تا آخر مهرماه آنالیز کامل گندم‌ها را به سرانجام خواهیم رساند و نتایج را اعلام می‌کنیم. نصر اعلام کرد: میانگین افت مفید گندم‌ها از ۱/۵۳ درصد در سال گذشته به ۱/۳۹ درصد در سال جاری و میانگین افت غیرمفید گندم‌ها از ۱/۴۶ درصد به ۱/۳۶ درصد کاهش یافته که نشان‌دهنده کیفیت بالاتر و پاکی بیشتر گندم‌های خریداری شده در فصل جاری است.

سرپرست مرکز پژوهش‌های غلات خاطر نشان کرد: حلقه‌ی اول تامین غذای پر مصرف مردم، گندم است که معیار و ملاک ارزیابی کیفیت آن استاندارد ۱۰۴ است و این استاندارد اجباری نیست، اما حلقه دوم، در زنجیره‌ی تأمین، آرد است که استاندارد اجباری ۱۰۳ را دارد که این ۲ استاندارد بر روی سایت سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی قرار دارد؛ البته استاندارد آرد یک اصلاحیه هم خورده است. وی گفت: برخلاف استاندارد گندم، استاندارد شماره ۱۰۳ آرد اجباری است و معاونت‌های نظارتی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و مؤسسه‌ی استاندارد، موظف به نظارت کامل بر اجرای این استاندارد در کارخانجات آرسازی و صدور دستورالعمل تولید آرد برای ۳۰۷ واحد تولیدی آرد هستند.

وی تأکید کرد: این سازمان‌های نظارتی موظف به کنترل و نظارت مستمر بر تولیدات واحدهای آرسازی و خروجی آرد آن‌ها هستند و پاسخ‌گویی در خصوص کیفیت آرد مصرفی و در نتیجه نان مردم وظیفه‌ی این ۲ نهاد است و شرکت بازرگانی دولتی ایران هیچگونه مسئولیت و وظیفه‌ای در قبال کیفیت آرد و نان ندارد.

نصر عنوان کرد: در استاندارد ۱۰۳ این موضوع مطرح شده که باید سالی ۲ بار سرب و کادمیوم آردهای تولیدی اندازه‌گیری شود و بار میکروبی و اندازه‌ی سبوس در تجدید نظر سوم و اصلاحیه اول استاندارد ۱۰۳ مطرح شده و دانشگاه‌های علوم پزشکی استان‌ها و ادارات کل استاندارد استان‌ها، دستگاه‌های مسئول در این زمینه هستند.



وی با بیان این که شرکت بازرگانی دولتی ایران بر حسب احساس مسئولیت در زمینه‌ی سلامت بخشی و ارتقای کیفیت تولید نان آزمایشات لازم از آردهای تولید شده را انجام می‌دهد، تاکید کرد که این موضوع وظیفه‌ی ذاتی این شرکت نیست.

سرپرست مرکز پژوهش‌های غلات در خصوص پایش کیفیت نان گفت: کیفیت نان باید با تعیین نمونه و حجم مناسبی از نمونه و آزمایشات لازم ارزیابی شود و صرف نمونه قراردادن تولید نان یک واحد و یا گفتن یک فرد که شاخص حسی در سنجش کیفیت نان است، سنجش علمی و دقیق محسوب نمی‌شود و نمی‌تواند ارزیابی مناسبی به حساب بیاید.

نصر با اشاره به اینکه استاندارد ارزیابی کیفیت نان استاندارد ملی شماره‌ی ۲۶۲۸ است، تصریح کرد: شرکت‌های غله و خدمات بازرگانی مناطق و استان‌ها از کل نان‌های تولیدی نمونه‌برداری می‌کنند و با انجام آزمایشات نتایج را به مرکز پژوهش‌های غلات ارائه می‌دهند که تحت عنوان گزارش کیفیت نان در هر ماه منتشر می‌شود.

وی گفت: کیفیت نان در این پایش براساس نمره دریافتی از ۱۰۰ مشخص می‌شود به این صورت که: دامنه‌ی ۰ درصدی تا ۶۰ نمره ضعیف و نیازمند ارتقای کیفیت است، نمرات ۶۰ تا ۸۰ درصد سطح کیفی متوسط، ۸۰ تا ۹۰ سطح کیفی خوب و ۹۰ تا ۱۰۰ کیفیت خیلی خوب نان را نشان می‌دهد.

نصر اضافه کرد: در حال حاضر نتایج پایش، گویای آن است که ما با حفظ کیفیت نان کشور، در دامنه کیفیت خوب قرار داریم و نمره‌ی کیفیت نان‌های سنتی ما در حال حاضر ۸۳ است که شامل کیفیت خوب انواع نان سنتی تافتون، لواش، بربری و سنگک می‌شود.

سرپرست مرکز پژوهش‌های غلات در پایان مهم‌ترین آسیب کنونی نان را عدم افزایش قیمت نان از سال ۱۳۹۳ تاکنون دانست و گفت: در سال‌های اخیر نانوایان برای جبران هزینه‌های خود به کاهش وزن چانه‌ها روی آورده‌اند ولی کاهش وزن چانه هم به خاطر کوچک شدن بیش از حد دیگر جواب نمی‌دهد، لذا برای کش آمدن چانه، برخی نانوایان به استفاده از جوهر قند یا بلانکیت در تولید نان روی آورده‌اند که این موضوع سلامت مردم را با خطر جدی مواجه خواهد کرد و باید نگاهی ویژه به رفع این آسیب داشته باشیم.