



نمک یک طعم دهنده است که باعث بهبود مزه و طعم محصولات صنایع پخت می‌شود. در پخت نان نمک مورد استفاده بایستی به صورت یکنواخت و همگن در خمیر پخش گردد لذا بهتر است نمک مورد استفاده در آب حل شده و سپس به خمیر اضافه شود. از مهمترین اثرات نمک روی خمیر می‌توان به موارد زیر اشاره نمود:

- ۱- نمک مقاومت و قدرت کشش گلوتن را زیاد می‌کند.
- ۲- استحکام خمیر را بیشتر می‌کند.
- ۳- تحمل خمیر را در زمان تخمیر بیشتر می‌کند و در نتیجه نانی با حجم بهتر، بافت ظریف‌تر تولید می‌شود و در ضمن برش نان راحت‌تر انجام شده و ماندگاری آن افزایش می‌یابد.
- ۴- مصرف نمک باکیفیت به میزان مناسب موجب بهتر شدن طعم نان می‌گردد.

#### مشکلات عدم استفاده از نمک در فرمولاسیون پخت نان :

- ۱- خمیر شل می‌شود.
- ۲- حالت کششی خمیر کم می‌شود.
- ۳- حجم نان کم و نان بی‌مزه و بی‌رنگ می‌شود.
- ۴- سطح نان شکننده و خرد می‌شود.
- ۵- اندازه منافذ بافت نان نابرابر می‌شود.

#### مشکلات استفاده بیش از حد نمک در فرمولاسیون پخت نان :

- ۱- کار کردن با خمیر دشوار می‌شود.
- ۲- تخمیر طولانی و کند می‌شود.
- ۳- حجم نان کاهش می‌یابد.
- ۴- پوسته نان سریعاً قهوه‌ای می‌گردد.
- ۵- منافذ مغز نان فشرده می‌شود.
- ۶- طعم نان شور می‌شود.
- ۷- میزان بیش از حد نمک باعث جلوگیری از تخمیر می‌گردد.

مطابق استاندارد ۲۶۲۸ ویژگی‌ها و روش آزمون نان‌های سنتی، حداکثر مقدار مجاز مصرف نمک در نان، ۱ درصد بر مبنای ماده خشک می‌باشد.

منبع: آشنایی با انواع روش‌های استاندارد پخت نان