



نان سنتی معمولاً به نانی خاص، متفاوت با دیگر نان‌ها و نانی که هنرمندان پخته شده اطلاق می‌شود. برای سال‌های بسیاری، خودکارسازی نمی‌توانست بخشی از پروسه پخت محصولات نانویای به روش سنتی باشد و برخلاف طبیعت محصولات سنتی به شمار می‌رفت اما امروزه با تغییراتی که در تکنولوژی به وجود آمده، می‌توان نان سنتی را با تجهیزات خودکار نیز تولید کرد. اما این کار به این معنا نیست که چالش‌هایی که نانویان هنگام پخت نان سنتی با آن مواجه هستند، از بین می‌رود. کل پروسه تولید نان سنتی که از فرایند درست کردن خمیر تا ترکیب نهایی و پخت به طول می‌انجامد، ساختاری ویژه را در سلول‌های خمیر و سپس ساختار پوسته نان ایجاد می‌کند و برای به دست آوردن محصول نهایی مطلوب، به ریزه‌کاری‌های بسیاری نیاز است.

در تولید نان‌های سنتی، شکل محصولات نیز دارای اهمیت است. محصولات سنتی معمولاً دارای شکل‌های بی‌قاعده هستند در حالی که نان‌های صنعتی شکل و اندازه ثابتی دارند. دستگاه‌ها می‌توانند خمیر را با سرعت بسیار بالا به شکلی بی‌نقص درآورند اما این چیزی نیست که نانویان سنتی به آن نیاز داشته باشند. نان‌های سنتی با ساختار ظریفی که دارند و انتظاری که برای مصرف‌کننده برآورده می‌کنند، به چیزی برای پردازش و تولید تجاری احتیاج دارند. آسیب زدن به ساختار سلول یا گاززدایی در خمیر، احتمالاً بزرگ‌ترین تهدیدی است که تجهیزات و ماشین‌ها برای نان‌های سنتی دارند. به همین دلیل است که بعضی از نانویان سنتی و در واقع بخش بزرگی از آن‌ها در خصوص استفاده از تجهیزات خودکارسازی در پروسه تولیدشان مردد هستند.

نان سنتی دارای ساختار سلولی بزرگ و پروسه طولانی‌مدت شکل‌گیری خمیر است و اگر از تقسیم‌کننده خمیر برای آن استفاده شود، ممکن است همه کارهایی که نانو برای آن سخت تلاش کرده است مانند پیش تخمیر، ساختار سلولی نامنظم و حالت گازی آن، به هدر برود. هر زمانی که فشار زیادی روی خمیر وارد شود، گاز آن از بین می‌رود. در تولید نان‌های سنتی، باید در همه مراحل خمیر را به آرامی و با دقت لمس کرد. نشانه نان سنتی این است که در واقع هیچ دو قرص نانی مشابه یکدیگر نیستند. اما نشانه بارز خودکارسازی نیز تولید قرص‌های نان دقیقاً مشابه یکدیگر است. در حالی که نانویان سنتی به خودکارسازی برای رفع نیازهای ظرفیتی خود نیاز دارند اما می‌خواهند همچنان ظاهر نامنظم محصولات خود را حفظ کنند. چیزی که باید بدانیم این است که نانویان سنتی برای استفاده از تجهیزات فرآوری خمیر به کمک بیشتری نیاز دارند. خمیر نان سنتی با داشتن ۷۵ تا ۸۵ درصد آب، بسیار چسبنده است که فرآوری آن با دست را نیز مشکل می‌کند. نانویان سنتی برای کار با این خمیرها از روش‌هایی استفاده می‌کنند تا خمیر به دستشان نچسبد. استفاده از روغن و آرد از روش‌های متداول انجام این کار است و حتی با استفاده از ماشین‌ها در نانویای سنتی، باید راهکارهایی برای جلوگیری از چسبندگی خمیر صورت گیرد که برخی از شرکت‌ها این موضوع را انجام داده‌اند.

همان‌طور که محبوبیت نان‌های سنتی بیشتر می‌شود، نانویان به انجام تحقیقات کاربردی بیشتری برای بهبود فرآیند تولید نیاز دارند تا با استفاده از تکنولوژی‌های پیشرفته امروزی، محصولات با کیفیتی را تولید نمایند.