

عنوان مقاله:

کاربرد چارچوب زنجیره تامین نان به منظور تبیین راهکارهای مدیریت ریسک تولید و مصرف نان در استان خوزستان

محل انتشار:

مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره 12، شماره 2 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

آذر هاشمی نژاد - دکتری ترویج و آموزش کشاورزی و توسعه روستایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ایران.

منصور غنیان - عضو هیات علمی دانشکده مهندسی زراعی و عمران روستایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ایران

عباس عبدشاهی - عضو هیات علمی دانشکده مهندسی زراعی و عمران روستایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ایران

بهمن خسروی پور - عضو هیات علمی دانشکده مهندسی زراعی و عمران روستایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ایران

خلاصه مقاله:

سابقه و هدف: با وجود افزایش تولید غذا در نیم قرن گذشته، امنیت غذایی موضوع راهبردی و هدف مهم سیاست های کشاورزی در بسیاری از کشورها می باشد. زنجیره تامین نان به دلیل نقش مهمی که در امنیت غذایی کشور داشته، دارای اهمیت ویژه می باشد. نان یکی از اقلام مهم در سبد تغذیه خانوارها به حساب می آید. زنجیره تامین نان از تولید گندم در مزرعه شروع شده و به مصرف نان در سفره خانوار ختم می شود. علی رغم مصرف بالا و فعالیت های سه هزار ساله گذشته ایران در کشت گندم و تولید آرد و نان، اما کیفیت نان در پایین ترین سطح استانداردهای جهانی قرار دارد. این امر ناشی از ریسک هایی بوده که زنجیره تامین نان را در معرض آسیب قرار داده است. هدف این تحقیق کاربرد چارچوب زنجیره تامین نان به منظور تبیین راهکارهای مدیریت ریسک تولید و مصرف نان در استان خوزستان بود. مواد و روش ها: ریسک های بخش تولید و مصرف نان، بر اساس ابزارهای مشاهده، مصاحبه و مطالعه پیشینه موضوع، شناسایی و طبقه بندی شده، سپس راهکارهای مدیریت ریسک ها از دیدگاه مدیران، خبرگان و متخصصان در حوزه آرد و نان و مصرف کنندگان در قالب فن گروه کانونی در شش گام شامل برنامه ریزی برای اجرای گروه کانونی، مشخص کردن ترکیب گروه، هدایت افراد مشارکت-کننده جهت دریافت پاسخ سوال های مورد نظر، ضبط پاسخ های مشارکت کنندگان به سوالات توسط محقق، تحلیل داده ها و گزارش یافته ها، شناسایی و امتیازبندی شد. ابزارهای مورد استفاده مصاحبه نیمه ساختارمند و بدون ساختار و چک لیست بود. جامعه تحقیق مدیران، خبرگان و متخصصان در حوزه آرد و نان و مصرف کنندگان در استان خوزستان بوده که برای انتخاب افراد نمونه از روش نمونه گیری هدفمند موارد معروف یا شناخته استفاده شد، تعداد مشارکت کنندگان در هر گروه کانونی مربوط به بخش تولید و مصرف نان، ۱۰ نفر بود. دو جلسه گروه کانونی با حضور مشارکت کنندگان به طور مجزا برای هر بخش برگزار گردید که هر جلسه ۶۰ دقیقه بود. یافته ها: نتایج تحقیق نشان داد که در بخش تولید نان راهکارهای ارائه شده در رابطه با ریسک تامین مواد اولیه، ریسک فرایند پخت و ریسک سلامت محصول با امتیازهای به ترتیب ۳۳/۷۳، ۱۸/۶۳ و ۲۵/۶۱ درصد و در بخش مصرف نان راهکارهای ارائه شده در رابطه با ریسک های کیفیت محصول، ریسک خرید محصول و ریسک اطلاع رسانی با امتیازهای به ترتیب ۸۳/۸۸، ۵/۶۲ و ۶۰ درصد بیشترین امتیاز را در تعدیل این ریسک ها داشته است. لذا این ریسک ها باید در اولویت توجه مسئولان در جهت بهبود کیفیت نان در استان خوزستان قرار گیرد. نتیجه گیری: با توجه به اینکه در مطالعات پیشین در این زمینه بر اساس پارادایم کمی به بررسی موضوع پرداخته شده است، این تحقیق براساس فن گروه کانونی و استفاده از تخصص و تجربه صاحب نظران به صورت کیفی به کنکاش موضوع پرداخته است. بنابراین از نظر صابنظران، تامین آرد با کیفیت بالا و سالم، حذف جوش شیرین و نمک در نان، انجام کامل فرآیند عمل آمدن خمیر و پخت نان، رعایت مصرف آب، نمک و مایه خمیر در پخت نان، بهبود کیفیت نان، خرید نان به صورت روزانه و مقدار مصرف مورد نیاز،

...

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1454233>

