

## عنوان مقاله:

بررسی راهکارهای کاهش ضایعات و بهبود کیفیت نان

## محل انتشار:

اولین همایش روشهای پیشگیری از اتلاف منابع ملی (سال: 1383)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسنده:

محمد حسین عزیزی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، انستیت

## خلاصه مقاله:

تأمین نان مورد نیاز جمعیت متجاوز از شصت میلیون نفری کشور حجم وسیعی از فعالیت بخشهای کشاورزی، صنعت، حمل و نقل، ذخیره سازی و توزیع را در بر میگیرد که بر مبنای حداقل قیمت‌های بین المللی معادل شش میلیارد دلار ارزش دارد. مطالعات بررسی الگوی مصرف مواد غذایی در استانهای مختلف کشور نشان می دهد که عمده ترین گروه غذایی در تامین انرژی و پروتئین دریافتی روزانه نان می باشد که 40 درصد انرژی دریافتی روزانه را تامین می کند، در خانواده های کم درآمد و پر جمعیت که قدرت خرید کم است و در نتیجه تنوع و مقدار مواد غذایی مصرفی کافی نیست نان قوت اصلی می باشد. طی بررسی انجام شده در مورد میزان ضایعات نان در خانواده ها نانواییهای شهر تهران بالاترین درصد مصرفی مربوط به نان لواش 1/39% بوده و نان سنگک و بربری درصد کمتری را به ترتیب 7/10% و 8/13% نشان داده اند و سهولت نگهداری بیشترین علت استفاده از این نوع نان است. در حالی که درصد ضایعات آن پس از نان تافتون بالاترین رقم یعنی 35% می باشد. در بین انواع نان، نان سنگک کمترین میزان ضایعات 28% و نان تافتون 37% و نان لواش 35% بالاترین درصد ضایعات را داشته اند. خمیر بودن دور نانها و پایین بودن کیفیت از علل ضایعات توسط مصرف کننده بیان شده است، بنابراین باید با بکارگیری روشهای نوین، تکنولوژیکی تولید و مصرف نان را تغییر داده و از صورت فعلی خارج و روند کاملتری را جایگزین نمود.

## کلمات کلیدی:

نان، ضایعات نان، کیفیت نان

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/26584>

