

## پروژه تحقیقاتی برای متناسب‌سازی فرآیند تولید نان بخارپز متناسب با ذائقه مصرف‌کننده ایرانی

پروژه تحقیقاتی با عنوان "بهبود فرمولاسیون و افزایش ماندگاری نان بخارپز ترکیبی (آرد گندم و چاودار) با اصلاح روش تخمیر و افزودنی‌های صنایع پخت" به منظور متناسب‌سازی فرآیند تولید نان بخارپز متناسب با ذائقه مصرف‌کننده ایرانی توسط آقای دکتر مهدی قیافه‌داودی عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی اجرا شد.

رژیم غذایی کارآمد یکی از مهمترین راهکارهای افزایش سطح سلامت عمومی در جامعه است و از آنجایی که نان و محصولات صنایع پخت نقش بسیار مهمی در هرم غذایی دارند، بهبود کیفیت این دسته از محصولات در دستیابی به این مهم نقش اساسی را ایفا می‌کند. همان‌گونه که می‌دانیم یکی از مهم‌ترین مراحل تولید نان و سایر مواد غذایی که منجر به ایجاد شکل قابل هضم و مصرف در محصولات می‌گردد، مرحله پخت می‌باشد. نان بخارپز از جمله مواد غذایی فاقد ترکیبات مضر سلامتی نظیر آکریل آمیدها می‌باشد. از این‌رو می‌توان با بهبود کیفیت این محصول، علاوه بر ایجاد تنوع، محصولی جدید وارد سبد غذایی خانواده ایرانی نمود. شایان ذکر است که فناوری تهیه نان بخارپز در ایران وجود ندارد، این در حالی که می‌توان با استفاده از بهبود ساختار و رنگ ظاهری چنین محصولی، آن را در سبد غذایی افراد جای داد. ذکر این نکته ضروری است که انتخاب و اصلاح روش تخمیر نیز، یکی از راهکارهای اساسی به منظور ارائه محصولی با کیفیت و ماندگاری بالاتر می‌باشد. از این‌رو در تولید نان بخارپز که خود حاوی ترکیبی از آرد گندم و چاودار خواهد بود، تأثیر روش‌های تخمیر یک مرحله‌ای و دو مرحله‌ای طی فرآیند تولید در کنار استفاده از سطوح مختلف امولسیفایر داتم و پلی‌ال‌گلیسرول مورد بررسی قرار گرفت و در انتها با ارزیابی خصوصیات نمونه‌های تولیدی، بهترین فرمولاسیون و شرایط تولید و تخمیر این نان سنتی شرق آسیا، معرفی شد که قابلیت تولید و عرضه در کشور به صورت صنعتی را دارد.