

تولید نان باگت با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب زمینی

آقای دکتر مهدی قیافه داودی، عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، با جایگزینی بخشی از آرد گندم با آرد سیب زمینی، نان باگت با خصوصیات کمی و کیفی مطلوب مشابه با نمونه نان حاصل از آرد گندم تولید نمود. دکتر قیافه داودی طی پژوهشی، با جایگزینی ۳۰ درصد از آرد گندم موجود در فرمولاسیون نان باگت با آرد سیب زمینی، در کنار ترکیبات مولد شبکه گلوتن (نظیر صمغ گوار) ضمن تولید محصولی با خصوصیات کمی و کیفی مطلوب مشابه با نمونه شاهد (آرد گندم) به نتایج مهمی از قبیل ارتقاء کیفیت تغذیه ای (نوع پروتئین و کربوهیدرات)؛ بهبود خصوصیات کیفی و افزایش قابلیت ماندگاری نان به دلیل حضور فیبر بالاتر در سایر منابع؛ افزایش سلامت جامعه به دلیل افزایش میزان فیبر خام یا محلول در رژیم غذایی؛ کاهش مصرف گندم و ایجاد تنوع غذایی بیشتر در غذای پایه مردم؛ و مقابله با بحران خشکی و کاهش میزان تولید گندم از طریق جایگزینی گیاهان مختلف در فرمولاسیون نان دست یافت.

با توجه به محدودیت منابع آب و خاک میزان تولید گندم در ایران با روش های کشاورزی موجود در بهترین شرایط اقلیمی و آب و هوایی از حد معینی بالاتر نمی رود و این در حالی است که نوسانات تولید گندم می تواند بحران ساز باشد. از طرفی پتانسیل تولید سیب زمینی در کشور ما حدود ۹۰-۸۰ تن در هکتار است و نسبت به سایر غلات کمتر تحت تأثیر آفات قرار می گیرد. بنابراین می توان با استفاده از چنین گیاهی میزان وابستگی به محصول واحدی نظیر گندم را کاست.