



حمایت اتاق بازرگانی از سرمایه‌گذاران و تولیدکنندگان نان کامل

مسئول دبیرخانه امنیت غذایی و سلامت دانشگاه علوم پزشکی اصفهان در نشست کمیسیون مسئولیت اجتماعی اتاق بازرگانی اصفهان گفت: اتاق بازرگانی توانایی حمایت از سرمایه‌گذاران تولیدکننده نان کامل را دارد و در این زمینه باید تولیدکنندگان را تشویق کند.

به گزارش روابط عمومی اتاق بازرگانی اصفهان، **محمد رضا گل احمد، رئیس کمیسیون مسئولیت اجتماعی اتاق بازرگانی اصفهان** با بیان اینکه وظایف هر کمیته برای ایجاد فرهنگ سازی باید برای بحث امنیت غذایی مشخص شود، اظهار کرد: پس از مشخص شدن وظایف هر کمیته کمیسیون مسئولیت اجتماعی در جلسه بعدی باید گزارشی از عملکرد ارائه دهند.

وی با اشاره به اینکه این کمیسیون در راستای یک بیماری و کاهش آن فعالیت می‌کند، افزود: در راستای سلامت محوری به حدود ۲۰۰ کارخانه اعلام شده است که تست قند خون کارکنان خود را بگیرند و در آینده برای دیابت نیز همین کار را انجام و خروجی آن را به اتاق بازرگانی اصفهان ارائه دهند.

رئیس کمیسیون مسئولیت اجتماعی اتاق بازرگانی اصفهان بیان کرد: کمیته نوع دوستی نیز توانسته ۱۲ خیریه را به صورت استانداردسازی در بیاورد و آموزش لازم را ارائه کند. وی در بخشی از صحبت‌های خود با اشاره به وجود برخی خیریه‌های ویژه معلولان گفت: می‌توان برخی از این افراد را جهت اشتغال به کار به برخی از صنوف و واحدهای صنعتی و تولیدی معرفی کرد.

گل احمد با اشاره به اهمیت بحث نان سالم گفت: باید مشخصات نان سالم برای مردم تشریح شود تا مبادرت به تهیه آن کنند. وی با تأکید به موضوع سلامت در این کمیسیون اظهار کرد: در نشست آتی علاوه بر موضوع سلامت غذایی به محتوای بهداشتی نیز پرداخته خواهد شد. رئیس کمیسیون مسئولیت اجتماعی اتاق بازرگانی اصفهان با اشاره به هم‌فکری کمیسیون صنایع غذایی با کمیسیون مسئولیت اجتماعی افزود: در راستای استفاده از نان سالم به نظر می‌رسد پویایی به نام «پویا نان سالم» با محوریت امنیت غذایی راه‌اندازی شود.

سلمان باش زر، مسئول دبیرخانه امنیت غذایی و سلامت دانشگاه علوم پزشکی اصفهان در جلسه کمیسیون مسئولیت اجتماعی شرکتی اتاق بازرگانی اصفهان با اشاره به شاخص‌های سلامت نان گفت: اتاق بازرگانی می‌تواند در فرهنگ سازی استفاده از سیوس نان نقش داشته باشد و مراکز تولید نان نیمه کامل در سطح شهر را افزایش و دسترسی مردم را بیشتر و از افراد سرمایه‌گذار برای تولید نان کامل و نیمه کامل حمایت کند. وی افزود: نان سالم سیوس دار بر کنترل قند خون اثر زیادی دارد و سیوس در نان اجازه نمی‌دهد که قند خون افزایش پیدا کند و مجبور به بالا رفتن انسولین خون و مقاومت آن شود.

مسئول دبیرخانه امنیت غذایی و سلامت دانشگاه علوم پزشکی اصفهان تصریح کرد: فیبر ترانزیت (گذری) موجود در نان سالم موجب می‌شود که مواد غذایی داخل روده انسان کنترل و به واسطه املاح و ویتامین‌ها از فساد و پوسیدگی دندان جلوگیری شود.

مسئول دبیرخانه امنیت غذایی و سلامت دانشگاه علوم پزشکی اصفهان تصریح کرد: نان‌های سیوس دار هضم و جذب راحتی تری دارند و از کم‌خونی پیشگیری می‌کنند و این در حالی است که نان سالم آن قدر اهمیت دارد که اگر فردی از جامعه فقیر باشد و فقط نان استفاده کند تمامی نیازهای بدن آن با نان به راحتی دریافت می‌شود. وی با بیان اینکه گندم به عنوان یک غذای رشد دهنده بدن و دارو دارای تغییرات فیزیولوژیک است، ادامه داد: نان سالم لطیف، خوش بو و خوش طعم و ماندگاری بیشتر و راحت‌جوده می‌شود و برای دستگاه گوارش مشکلی ایجاد نمی‌کند و دیرتر نیز بیات می‌شود.

باش زر گفت: اندوخته گندم حاوی نشاسته و پروتئین گلوتن و نشاسته در اثر تخمیر تبدیل به قندهای ساده می‌شود که ۸ تا ۱۱ درصد گلوتن پروتئین گندم دارد و موجب کشدار شدن خمیر، حجیم شدن خمیر و ورم آمدن آن می‌شود.

وی اضافه کرد: سیوس گندم حاوی ویتامین‌های گروه B، فیبر محلول در آب و سبب تأخیر جذب قند می‌شود که همه این موارد باید در خمیر موجود باشد.

باش زر با تأکید به فرایند تخمیر گفت: عملیات تخمیر باید بدون جوش شیرین باشد و نان خوب حرارت داده شود.

وی با اشاره به اینکه در خصوص امنیت غذایی دو سند نوشته شده است، ادامه داد: دستور تهیه آرد کامل و دستور پخت نان تا پایان سال ۱۴۰۲ اعلام شده است اما ۶ درصد نان‌آبایان با آرد کامل نان پخت کنند.

مسئول دبیرخانه امنیت غذایی و سلامت دانشگاه علوم پزشکی اصفهان با اشاره به اینکه نیاز است در این کمیسیون از این موضوع حمایت شود، بیان کرد: البته بحث قیمت گذاری هنوز مشخص نشده و امیدواریم حمایت بشود و با کارخانجات و سایر متولیان امر مکاتبه شود تا کارخانه‌هایی که وعده غذایی می‌دهند از این نان استفاده کنند؛ زیرا ۷۰ درصد مواد مغذی از طریق آرد و نان کامل دریافت می‌شود و دیگر با سرطان‌های گوارشی و بیماری‌های مزمن درگیر نخواهیم بود.

مرجان هادیان زرخش، مدیر نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی اصفهان گفت: یکی از اقدامات مداخله‌ای وزارت بهداشت و دبیرخانه شورای عالی سلامت و امنیت غذایی که در راستای بهبود نان با هدف کاهش بیماری غیر واگیر، غنی سازی آرد با آهن و اسید فولیک و کاهش درصدگیری سیوس و گیاهک است که این امر جزو اهداف کلی وزارت بهداشت است.

وی با اشاره به نقش نظارتی بر کارخانجات تولیدی آرد بیان داشت: معاونت غذا و داروی اصفهان بر ۱۷ کارخانه تولیدی آرد که دارای پروانه بهداشتی کامل و مجوز از وزارت بهداشت هستند نظارت دارد که در صورت نیاز بازار خط تولید خود را فعال می‌کنند.

مدیر نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی اصفهان تصریح کرد: شیوه نامه ای اخیراً از سوی شورای عالی سلامت آمده است که طبق آن شیوه نامه آرد پخت نان کامل باید به رنگ قرمز و برچسب گذاری تولید، انقضا و نام واحد تولیدی در آن درج شده باشد.

وی ادامه داد: پس از تولید آرد کامل و تحویل به نان‌آبایی‌ها آنها موظف هستند آرد را در شرایط مناسب خود نگهداری کنند؛ زیرا آرد کامل درصد سیوس گیری کمتری داشته و جوانه گندم در معرض فساد چربی قرار می‌گیرد، لذا باید در واحدهای نان‌آبایی فرایند تخمیر و خمیرمایه درست انجام بگیرد.

هادیان با اشاره به نقش نظارتی اتحادیه ها و سازمان غذا و دارو گفت: نانوایان باید از خمیر مایه استفاده کنند و ارگان ها در فرهنگ سازی باید بتوانند آگاه سازی مردم را انجام دهند.

وی با اشاره به اینکه خمیر نان درصد سبوس بالا و رنگ تیره و املاح و ویتامین دارد، اضافه کرد: کارخانجات آماده واحد تولیدی هستند؛ اما واحد تولیدی نان سطح شهر کم داریم که باید ظرفیت تولید را در چهار نقطه شهر افزایش دهیم.

حسین خان احمد، دکترای تخصصی ژنتیک و عضو هیئت علمی گروه ژنتیک دانشگاه علوم پزشکی اصفهان نیز در مورد انواع بیماری سالک توضیح داد و گفت: نوع جلدی این بیماری در استان اصفهان بسیار شیوع دارد. اگرچه لانه کوبی و سم پاشی میزان آن را کم کرده؛ ولی در هر سال ۴ هزار میلیارد تومان برای درمان سالک در ایران هزینه می شود و این در حالی است که ما برای تولید واکسن فقط به بیش از ۴ میلیارد تومان نیاز داریم.

وی افزود: در دنیا از ۷۰ سال پیش شروع به تولید واکسن شده اما نتایج مؤثر نبوده است و روند لیشمانیازسیون (کنترل جلدی بیمار) بهبود یافته و بهتر است از آن استفاده شود. در کشورهایی مثل ازبکستان و برزیل از همین روش استفاده می شود و تاکنون نیز عوارضی نداشته است. عضو هیئت علمی گروه ژنتیک دانشگاه علوم پزشکی اصفهان تصریح کرد: باید به روش لیشمانیازسیون برگردیم و انگل را توسط روش های فیزیکی و شیمیایی ضعیف تر کنیم. در این راستا ما هم پایه کشور آمریکا تحقیقات انجام می دهیم و در این راستا حدود ۱۲ پروژه در حال انجام است؛ اما در این زمینه نیاز به حمایت مالی داریم.

مرتضی ثابت قدم، رئیس کمیته آموزش سنجی، برنامه ریزی و توسعه اتاق بازرگانی اصفهان در بخشی از صحبت های خود با بیان اینکه نمایشگاه مسئولیت اجتماعی برای اولین بار در اصفهان برپا می شود. اظهار کرد: مذاکرات و زمان برگزاری آن با شرکت نمایشگاه ها هماهنگی شده است و در این راستا برنامه های جانبی همچون همایش ها، نشست های جانبی، کارگروه ها و کارگاه ها در کمیته پیشنهاد شده و منتظر ابلاغ نهایی هستیم تا با شرکت نمایشگاه ها بسته شود و یکی از جوایز آن هم به نام جایزه کارزونی به برترین ها اعطا می شود.

وی در مورد حمایت از معلولان و آسیب دیدگان گفت: ضروری است جلسه تعامل با بهزیستی و کمیته امداد برگزار شود و در خصوص انجام پروژه ها بهتر است دانشگاه آن را به عهده بگیرد.

امیررضا صفایی، نایب رئیس کمیسیون مسئولیت اجتماعی اتاق بازرگانی اصفهان با تأکید به اهمیت پوپیش نان گفت: ما به نتیجه رسیدیم که ابتدا جامعه ۳ هزار نفری اعضای اتاق را آگاه کنیم و پس از دو ماه فروش نانوبی ها را رصد می کنیم که آیا در افزایش فروش تأثیر داشته است و در نهایت با مدیران کارخانه ها هماهنگ می کنیم تا مدیران برای ناهار کارکنان از نان کامل استفاده کنند.