



مجلس شورای اسلامی

«یک مطالعه میدانی و نظرسنجی از صاحب نظران و مردم»

پیرامون علل ضایعات آرد ونان

مرکز پژوهشهای مجلس شورای اسلامی
کتابخانه و واحد اسناد و اطلاع رسانی
شماره: ۱۳۴۲
تاریخ: ۱۲، ۱۱، ۷۹

پژوهش از:
خداکرم جلالی
بتاریخ: ۷۳/۳/۲۲

کد گزارش: ۲۴۰۰۲۵۲

گزارش حاضر، جمع‌بندی و تحلیلی آماری از نظرات اقدار مختلف جامعه در مورد علل ضایعات نان و افزایش مصرف آرد می‌باشد، که با تکمیل و جمع‌آوری پرسشنامه‌هایی به طور تصادفی در مناطق جنوب، شرق و شمال مرکزی تهران، شهرستان کرج و شهرستان قم در موضوعاتی به شرح ذیل فراهم گردیده است:

۱- بررسی علل افزایش مصرف آرد از دیدگاه صاحب‌بنظران (پرسشنامه)

۲- بررسی علل ضایعات نان در مغازه‌های نانوايي (پرسشنامه)

۳- بررسی علل ضایعات نان در خانوارهای استان تهران (پرسشنامه)

۴- بررسی میزان مصرف نان خشک و گندم در دامداریها (پرسشنامه)

۵- بررسی علل ضایعات آرد در کارخانجات آرد (پرسشنامه)

جمع‌بندی پرسشنامه‌ها بر اساس موضوعات فوق در پنج جدول مختلف انجام شده و بر اساس سوالات مطروحه و درصد پاسخ به هر گزینه نمودارهایی نیز در موضوعات نحوه احساب از ضایعات کاربرد نان و آرد (به همراه مقایسه نقطه نظرات مردم و صاحب‌بنظران در این زمینه)، علل ضایعات نان در خانواده‌ها و اماکن عمومی، عوامل متشکله ضایعات نان، چگونگی ارتقاء کیفیت نان، انواع عوامل جیره غذایی دام، چگونگی قیمت فعلی نان (به همراه مقایسه نقطه نظرات مردم و صاحب‌بنظران در این زمینه)، دلایل افت آرد در کارخانه‌های تولید آرد، نحوه نگهداری نان مازاد بر نیاز جهت مصرف مجدد و نوع نان مصرفی در منازل ترسیم گردیده است. امید است که مطالعه حاضر گامی در جهت کاهش ضایعات نان و به هدر رفتن حجم عظیمی از گندم و آرد مصرفی در کشور، که برابر میزان واردات ما از خارج از کشور، گردد. انشاء...

موضوع مورد بررسی: علل ضایعات نان در مغازه‌های نانوائی

(جدول خروجی شماره یک)

ملاحظات	گزینه‌ها و تعداد پاسخ به هر گزینه (بر حسب درصد)				متن سؤال
	شروع به کار	شروع به کار	شروع به کار	شروع به کار	ساعت شروع کار رسمی
	نانوائی از عصر	نانوائی از ظهر	نانوائی از صبح	نانوائی از صبح	
	۳۶/۸	۲۹/۶	۱۰۰		
مدت لازم برای گرم کردن تنور	بیشتر	یک ساعت	نیم ساعت	ربع ساعت	
	۲	۱۳/۸	۴۹/۳	۳۶/۸	
مدت گرم بودن روزانه تنور	بیشتر	۹-۱۰ ساعت	۸-۹ ساعت	۸-۷ ساعت	
	۵۴/۶	۴	۶	۲	
تهیه نان غیر از نان معمولی	باگت	ساندویچی	شیرمال	شیرین	نان غیر از نان معمولی
	۰/۶		۸		
فاصله تهیه خمیر تا پخت آن	بیشتر	حدود دو ساعت	حدود یک ساعت	حدود نیم ساعت	فاصله تهیه خمیر تا پخت آن
	۴/۶	۱۷/۸	۱۸/۴	۴۰/۱	
کیفیت آرد تحویلی	خیلی بد	بد	متوسط	خوب	کیفیت آرد تحویلی
	۶/۵	۵۴	۲۷	۴۹/۳	
میزان سهمیه آرد	خیلی زیاد	زیاد	متوسط	کم	میزان سهمیه آرد
		۲/۶	۵۰/۱	۳۸	
نحوه فروش نان	به سلیقه مشتری		دانه‌ای		کیلویی
	۴/۶		۸/۳		
چگونگی قیمت نان	گران	متوسط	متناسب	ارزان	خیلی ارزان
	۲/۶	۱۴/۵	۳۶/۲	۳۹/۴	
علت ضایعات نان در نانوائی	ماهر نبودن شاطر و کارگران		عمل نیامدن خمیر	نامناسب بودن دستگاه‌های پخت	پایین بودن کیفیت آرد
	۲۴/۳		۳/۲۵	۶/۵	
ارتباط پایین بودن قیمت آرد با ضایعات	ارتباط کمی دارد		ارتباطی ندارد		کاملاً مربوط است
	۴/۶		۶۵/۱		
خریدار ضایعات نان تولید شده در نانوائی	کبابی		دامدار		دوره گرد
	-		۷/۹		
پیشنهاد برای بهبود کیفیت نان نانوائی	سایر	گران کردن نان	تبدیل دستگاه‌های پخت	بالا بردن کیفیت آرد	آموزش کارکنان آرد
		۲	۸/۵	۷/۲۳	
					۱۷/۷

ملاحظات:

در پاسخ به این سوال که برای جلوگیری از ضایعات آرد و نان چه پیشنهادی دارید نظرات زیر که جمع‌بندی و خلاصه نظرات ارائه شده می‌باشد استخراج می‌گردد:

- (۱) بهبود کیفیت آرد
- (۲) افزایش حقوق و دستمزد کارگران شاغل در نانوائی
- (۳) استفاده از ماشین جهت تولید نان به مراتب بهتر از نوع تنوری می‌باشد.
- (۴) طرز درست مصرف نان
- (۵) مخلوط نمودن آرد مرغوب و نامرغوب
- (۶) در فصل تابستان سهمیه آرد داده شده افزایش داده شود.
- (۷) مایه خمیر در اختیار نانوائیها قرار داده شود.
- (۸) مخلوط نمودن آرد سبوس‌دار و آرد سبوس گرفته شده.
- (۹) قیمت ارزان نان باعث افزایش ضایعات می‌شود.
- (۱۰) کارگران نانوائیها حقوق بگیر دولت شوند. (دولتی کردن نانوائیها)
- (۱۱) استفاده از جوش شیرین به مقدار درست و براساس یک پیمانۀ مشخص

موضوع مورد بررسی: میزان مصرف نان خشک و گندم در دامداریها
(جدول خروجی شماره دو)

ملاحظات	گزینه‌ها و تعداد پاسخ به هر گزینه (بر حسب درصد)						متن سؤال	
	نان خشک	جو	تقاله چغندر	کاه گندم	یونجه	کسانتره		
*	۳۴/۱	۹۲/۷	۹۷/۶	۱۰۰	۱۰۰	۶۸/۳	نوع جیره غذایی دامداری	
	تهیه غذای از بازار آزاد		تهیه غذای دام از شرکت تهیه و توزیع علوفه		تولید غذای دام توسط دامدار		نحوه تهیه غذای دام	
	۹۵/۱	۵۶		۱۹/۵				
**	سایر موارد تهیه نان خشک جهت تغذیه دام		تهیه نان خشک از دستفروشهای دوره گرد جهت تغذیه دام		تهیه نان خشک از نانواییها جهت تغذیه دام		نحوه تهیه نان خشک در صورت موجود بودن در ذخیره غذایی	
	۱		۲۲		۰			
	لواش		بربری		سنگک		مصرف ضایعات کدام نان بیشتر است	
	۲۲		۱		۲/۴			
	خیر			بلی				استفاده از گندم در جیره غذایی
	۹۷/۶							
در مورد استفاده از سبوس برخی دامداران فقط از شرکت تحویل می‌گیرند و برخی نیز معتقدند میزان سبوس تحویلی کم بوده و مجبوره تهیه از بازار آزاد هستند	خیر			بلی				استفاده از سبوس گندم در جیره غذایی
	۲/۴			۹۷/۶				

* دامداران می‌گویند در صورت ارائه کنسانتره از سوی دولت، استفاده از آن به عنوان جیره غذایی مورد استقبال بیشتری قرار می‌گیرد.

کسانیکه از نان خشک به عنوان جیره غذایی دام استفاده می‌کنند معتقدند در صورت ارائه مواد غذایی مورد نیاز توسط دولت، مخالف استفاده از نان به عنوان جیره غذایی هستند. چراکه آلودگی، سل، بروسلوز (سقط جنین) از عوارض استفاده از نان خشک می‌باشد.

** در زمستان هر گاو در روز یک کیلوان مصرف می‌کند و هر کیلوان ۱۱۰ ریال خریداری می‌شود. در تابستان هر گاو در روز نیم کیلوان مصرف کرده و هر کیلوان ۸۰ ریال خریداری می‌شود.

موضوع مورد بررسی: علل ضایعات آرد در کارخانجات آرد
(جدول خروجی شماره سه)

موضوع سؤال	گزینه‌ها و تعداد پاسخ به هر گزینه (بر حسب درصد)			
میزان افت آرد نسبت به گندم تحویلی	کمتر از ۳	۳-۵	۵-۷	۷-۱۰
	۲۵	۲۵	۵۰	۱۲/۵
دلایل افت آرد	بوجاری	رطوبت بالای گندم	ضایعات دستگاه	سایر
	۱۰۰	۶۲/۵	۱۲/۵	۱۲/۵
وجود ضایعات در آرد تولیدی	بلی	خیر		
	۶۲/۵	۳۷/۵		
عوامل ضایعات آرد	آفات انباری	پراکنندگی آرد در هوا	حمل و نقل	سایر
	۱۲/۵	۲۵	۲۵	۲۵
درصد ضایعات آرد کارخانه	کمتر از ۵	۵-۱۰	۱۰-۱۵	بیشتر
	۷۵	۰	۰	۰
نوع آرد تولیدی توسط کارخانه آرد	سبوس دار	بدون سبوس	کم سبوس	
	۶۲/۵	۵۰	۸۷/۵	
نحوه استفاده از سبوس تولیدی توسط کارخانه	تحويل سبوس تولیدی به سازمان غله	فروش سبوس تولیدی در بازار آزاد	فروش سبوس تولیدی به شرکت تهیه و توزیع علوفه	سایر موارد فروش سبوس
	۷۵	۰	۱۲/۵	۰
وضعیت اقتصادی کارخانه تولید آرد	سوددهی	ضرردهی	متعادل	
	۰	۱۲/۵	۷	
کیفیت گندم داخلی و خارجی	تفاوتی ندارد	داخلی بهتر است	خارجی بهتر است	
	۰	۱۲/۵	۸۷/۵	
عوامل مؤثر بر کیفیت آرد	گندم تمیز و سالم	نوع کارخانه آرد	سبوس گیری	سایر
	۸	۵	۲	۱
	۱۰۰	۶۲/۵	۲۵	۱۲/۵
		**		

* گندم داخلی از نظر کیفیت بهتر است در صورتیکه کمتر ضایعات داشته باشد. گندم دیم از نظر قرص بودن و از نظر رنگ مرغوبتر است، و منطقه کشت نیز در کیفیت گندم تأثیر دارد. مثلاً گندم بیجار و فراهان و گندم اینیایی یا تخم ترکی گرگان با گندم شعله اهواز از کیفیت خوبی برخوردار است.

موضوع مورد بررسی: علل افزایش مصرف آرد از دیدگاه صاحب نظران
(جدول خروجی شماره چهار)

متن سؤال	گزینه‌ها و تعداد پاسخ به هر گزینه (بر حسب درصد)					ملاحظات
میزان ضایعات نان	خیلی زیاد	زیاد	متوسط	کم	خیلی کم	
	۵۶/۲۵	۳۶/۲۵	۳/۷۵	۰	۰	
نظارت دولت بر توزیع و مصرف آرد	عالی	خوب	متوسط	بد	بسیار بد	
		۱۰	۵۰	۲۶/۲۵	۱۱/۲۵	
تأثیر تورم و کاهش قدرت خرید مردم بر مصرف نان	خیلی زیاد	زیاد	متوسط	کم	خیلی کم	
	۲۸/۷۵	۱۸/۷۵	۶/۲۵	۸/۷۵	۲/۵	
تأثیر افزایش قیمت برنج بر مصرف نان	خیلی افزایش می‌دهد	افزایش می‌دهد	کاهش می‌دهد	خیلی کاهش می‌دهد		
	۲۰	۶۰	۵	۰		
علت ضایعات نان در نانوائیها	عدم آموزش کارکنان	خرابی دستگاههای پخت	عدم نظارت و کنترل	کیفیت پایین آرد	سایر	
	۴۷/۵	۳۵	۶۷/۵	۵۳/۷۵	۱۷/۵	
تأثیر مصرف گندم و نان خشک در دامداریها در مصرف گندم و آرد	خیلی زیاد	زیاد	تغییر می‌دهد	تغییر نمی‌دهد	خیلی تغییر می‌دهد	
	۱۶/۲۵	۲۸/۷۵	۳۸/۷۵	۶/۲۵	۲/۵	
راه جلوگیری از ضایعات مصرف آرد و نان تمام شده	فروش نان به قیمت تمام شده	پرداخت سوبسید نقدی نان	تولید نان به صورت ماشینی و خشک	نظارت و کنترل بیشتر	آموزش کارکنان نانوائی	
	۱۵	۱۸/۷۵	۳۳/۷۵	۵۶/۲۵	۲۵	
چگونگی قیمت فعلی نان	خیلی گران	گران	متوسط	ارزان	خیلی ارزان	
	۵	۱۰	۳۷/۵	۳۰	۱۶/۲۵	
تأثیر برداشته شدن نظارت و کنترل دولت بر نانوائیها بر مصرف آرد	کاهش مصرف آرد	افزایش مصرف آرد	تغییری نمی‌کند			
	۲۱/۲۵	۴۷/۵	۱۷/۵			
تأثیر برداشته شدن نظارت و کنترل دولت بر نانوائیها در کیفیت نان	بهبود شدن کیفیت نان	بدتر شدن کیفیت نان	تغییری نمی‌کند			
	۱۱/۲۵	۵۸/۷۵	۲۰			
علل ضایعات نان در خانواده‌ها و اماکن عمومی	ارزانی نان زیاد خریدن	مناسب نبودن وسیله نگهداری	فروش نان خشک	سایر		
	۴۰	۱۶/۲۵	۳۳/۷۵	۷/۵	۳۲/۵	
پیشنهاد برای کاهش مصرف گندم و آرد	تولید آرد با سبوس در الگوی مصرف	جایگزینی سبب زمینی در الگوی مصرف	رشد تولید سبب زمینی	جلوگیری از ضایعات آردونان (خاص آرد و نان)	تغییر در سیاستهای اقتصادی	
	۶/۲۵	۲۵	۱۰	۷۲/۵	۳۳/۷۵	
تأثیر مهاجرت روستائیان و توسعه شهرنشینی برای افزایش مصرف آرد	خیلی زیاد	زیاد	متوسط	کم	خیلی کم	
	۲۸/۷۵	۱۸/۷۵	۶/۲۵	۸/۷۵	۲/۵	

ملاحظات:

- در پاسخ به سؤال گروه بهبود وضعیت مصرف آرد و کیفیت نان، پاسخهایی از سوی صاحب‌نظران ارائه شده که جمع‌بند آنها از نظر تان خواهد گذشت:
- ۱) برای هر نوع نان، آرد به خصوص و با پروتئین معین نتیجه بهتری می‌دهد
 - ۲) قیمت نان نبایستی به هر دلیلی افزایش یابد
 - ۳) عادت دادن مردم به مصرف فرآورده‌های سایر محصولات (سیب‌زمینی، ذرت و ...)
 - ۴) تغییر الگوی مصرف مردم، افزایش قدرت خرید و افزایش قیمت نان همزمان با بالابردن کیفیت آن
 - ۵) تهیه نان به صورت باگت و نانهای اروپایی
 - ۶) استفاده از سیوس مطابق با نوع نان و پخت نان به صورت صنعتی
 - ۷) نبایستی به هرکسی اجازه تولید نان داد
 - ۸) نظارت توسط کارشناسان ذریبط مانند بخش بازرگانی سازمان غله، بخش بازرگانی وزارت بازرگانی و شورای اقتصاد و در این بین سازمان غله بایستی به صورت دیده‌بان بر الگوی مصرف نظارت داشته باشد.
 - ۹) استاندارد کردن نان و عوامل تولیدی آن
 - ۱۰) مکانیزه کردن تمام دستگاهها و تغییر اشکال پخت، بطوریکه کیفیت نان بهنگام نگهداری تغییر ننماید.
 - ۱۱) به روستائیان گندم با قیمت مناسب تحویل شود تا خودشان نان پخت نمایند.
 - ۱۲) حمایت از تولیدکنندگان گندم توسط دولت، تفکیک گندم برحسب مرغوبیت، استفاده از مرغوبترین نوع آرد تولید شده جهت تولید ماکارونی، بیسکویت‌سازی و ... موارد بعدی جهت تولید نان آنها بصورت خشک
 - ۱۳) کمبود تعداد نانوائنها و ظرفیت بیش از حد هریک از آنها بر کیفیت نان تولیدی اثر می‌گذارد.
 - ۱۴) عدم تطابق درآمد نانوائنها با هزینه لازم جهت تولید نان باعث افزایش تولید تعداد نان توسط نانوائنها بدون دقت در مراحل پخت خواهد شد که کیفیت نان را پایین خواهد آورد.
 - ۱۵) عدم کنترل و نظارت صحیح بر کار نانوائیان، عدم برخورد قاطع قانون با متخلف و مجازات بسیار ناچیز پیش‌بینی شده در قانون از عوامل مهم و تاثیرگذار بر ضایعات نان می‌باشند.
 - ۱۶) دادن سوبسید نقدی و عرضه نان به قیمت تمام شده جلوی مصرف بی‌رویه نان را می‌گیرد.
 - ۱۷) بررسی ریشه‌ای و اساسی از ابتدا یعنی کل ضایعات کشاورزی اعم از زراعت، دام مشخص شود و نیز کل ضایعات مربوط به غلات و حبوبات مشخص گردند و مشترکات این علل بخودی خود ما را به حذف علل ضایعات نان رهنمون خواهد نمود.
 - ۱۸) سئوالات مطرح شده در پرسشنامه دارای اشکالات اساسی است و سئوالات طوری است که یا همه جوابها صحیح یا هیچکدام صحیح نمی‌باشند. از محقق گرامی درخواست می‌گردد در متن سئوالات دقت خاصی را مبذول فرمایند.

موضوع مورد بررسی: علل ضایعات نان در خانواده‌های استان تهران

(جدول خروجی شماره پنج)

ملاحظات	گزینه‌ها و تعداد پاسخ به هر گزینه (بر حسب درصد)					متن سؤال
	نان مصرفی از نوع سنگ	نان مصرفی از نوع بربری	مقدار مصرف کیلویی	نان مصرفی از نوع ماشینی	نان مصرفی از نوع لواش	
	۱۲/۳	۲۹/۴		۶/۸	۷۸/۷	نوع و تعداد نان مصرفی در روز
	تغییری نکرده		زیاد شده	کم شده		تغییر میزان درآمد نسبت به ۵ سال گذشته
	۲۹/۸		۴۵/۵۳	۲۲/۱۲		
	تغییری نکرده		زیاد شده	کم شده		تغییر میزان مصرف نان نسبت به ۵ سال گذشته
	۲۷/۶		۶۳/۴	۹/۸		
	سفره	کیسه پلاستیک	ظرف مخصوص	فریزر	یخچال	نحوه نگهداری نان اضافی برای مصرف
	۱۵/۷	۳/۸	۱۴/۵	۱۸/۷	۴۶/۴	
	خیر			بلی		وجود ضایعات نان در خانه
	۹/۸			۹۰/۲		
	کپک می‌زند	نان زود بیات می‌شود	نان سوخته شده	نان خوب پخته نشده	خورده نشدن دور نان	دلیل وجود ضایعات نان در خانه
	۱/۳	۱۴/۵	۲۸/۵	۴۲/۵	۷۱/۴۸	
	به دوره گرد و دستفروش داده می‌شود		به فقیر داده می‌شود	به فروش می‌رسد	به حیوانات اهلی داده می‌شود	نحوه استفاده از نان غیر قابل مصرف
	۷۷/۴		۱/۳	۷/۶	۵/۹	
	عدم دسترسی به نانوائی		ارزانی نان	شلوغی نانوائی‌ها	عادت به زیاد خریدن	علت خرید نان بیش از حد نیاز
	۶/۸		۰	۲۲/۱	۳	
	تهیه در خانه			از نانوائی روستا		نحوه تهیه نان در پنج سال پیش
	۰/۴			۰/۸	۹/۸	
	تغییری نکرده		زیاد شده	کم شده		مصرف شیرینی جات و ماکارونی در خانه نسبت به ۵ سال پیش
	۳۸/۷		۴۱/۷	۱۴/۸		
	سایر نظارت و کنترل بیشتر بر نانوائی‌ها	آموزش کارکنان نانوائی	تولید نان خشک و ماشینی	حذف نانوائی‌ها بصورت سنتی	پرداخت نقدی سوبسید نان	عرضه نان پر داخت به قیمت تمام شده سوبسید نان
	۴/۷	۷۸/۳	۳۳/۶	۵/۵	۲/۶	۰/۴
	هفتگی یا بیشتر		سه روز در میان	دو روز در میان	یک روز در میان	نحوه تهیه نان در صورت عدم تهیه روزانه آن
	۱۳/۲		۱۲/۳	۱۳/۶	۲۳	

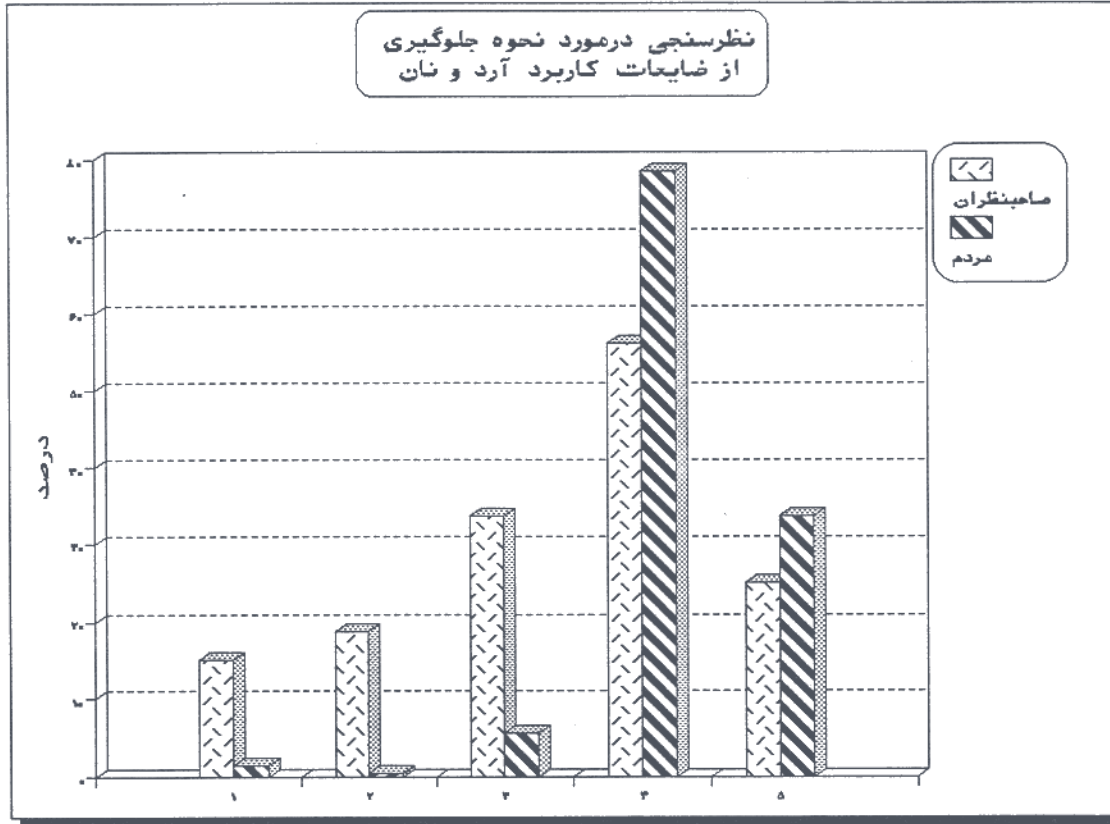
ملاحظات:

در جهت بهبود و کاهش ضایعات نان نظرات زیر توسط مردم ارائه شده است:

- ۱- کیفیت نان بهتر شود
- ۲- با فرهنگ جا افتاده اسراف از طریق رسانه‌ها مبارزه شده و وجدان کاری را در کارکنان نانوائی بالا برد.
- ۳- تعداد نانوائیها بیشتر گردد.
- ۴- قیمت نان متعادل شود.

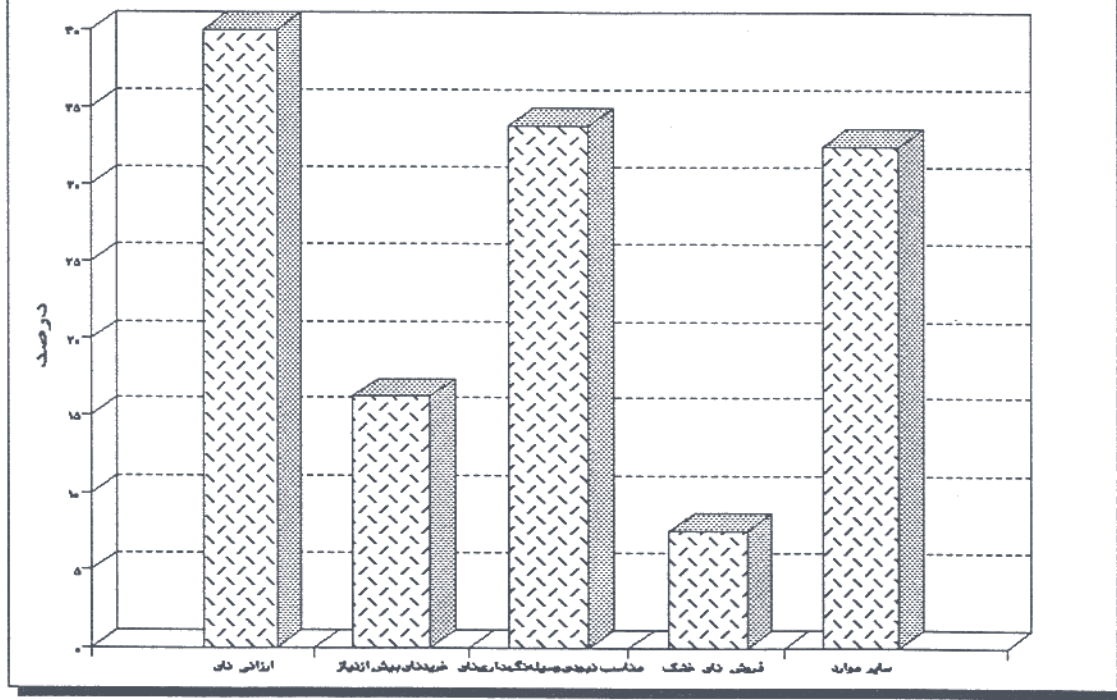
- ۵- ارائه آرد خوب به نانوائیها و نظارت کامل و دقیق بر نحوه کار نانوائیها
- ۶- بهبود کیفیت آرد
- ۷- بهنگام عرضه نان از ریختن نانهای که تازه از تنور بیرون آورده شده‌اند بر روی هم خودداری شود تا نان خمیر نگرده
- ۸- نانوائیهای سنتی و تنورهای سابق احیاء شده و افزایش داده شوند.
- ۹- نان ماشینی از نانهای دیگر بهتر است.
- ۱۰- آموزش دادن به کارکنان نانوائیها
- ۱۱- رعایت بهداشت در نانوائیها
- ۱۲- خمیر نان را مدتی بگذارند تا خمیر خوب عمل بیاید.
- ۱۳- تبلیغ از صدا و سیما در باره نان، ضایعات آن و راههای جلوگیری از ضایعات
- ۱۵- در نان جوش کمتری بریزند.
- ۱۶- نان بربری و سنگک از ضایعات کمتری برخوردار است.

نظرسنجی در مورد نحوه جلوگیری از ضایعات کاربرد آرد و نان

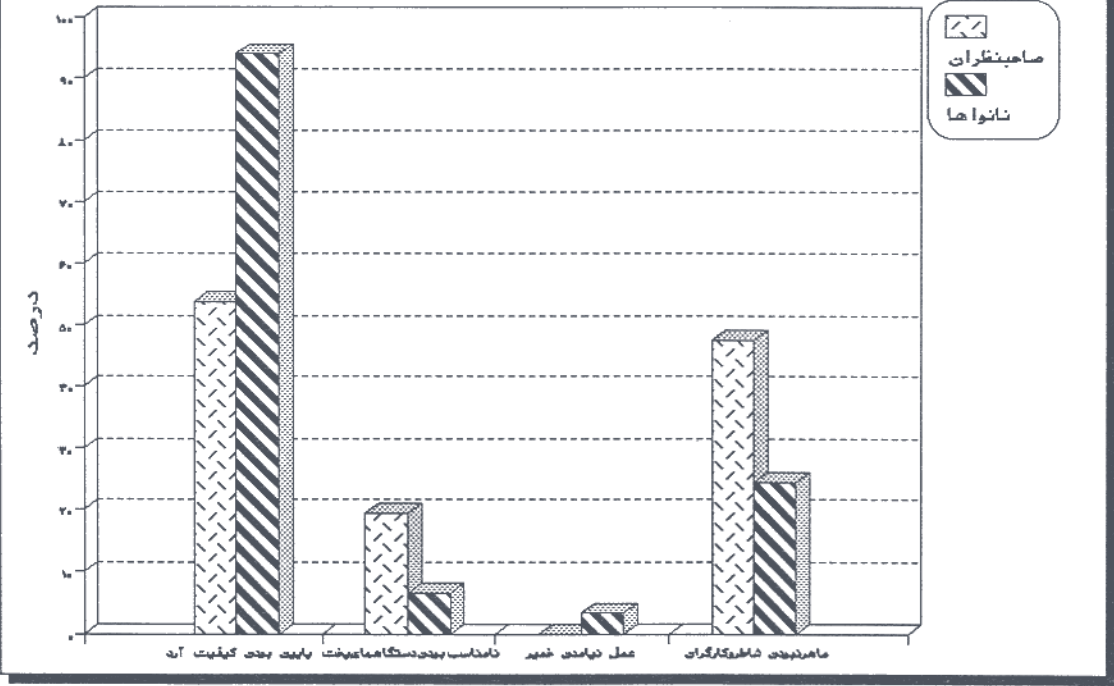


- ۱- فروش نان به قیمت تمام شده
- ۲- پرداخت سوبسید نقدی
- ۳- تولید نان بصورت ماشینی
- ۴- نظارت و کنترل
- ۵- آموزش کارکنان ناوایی

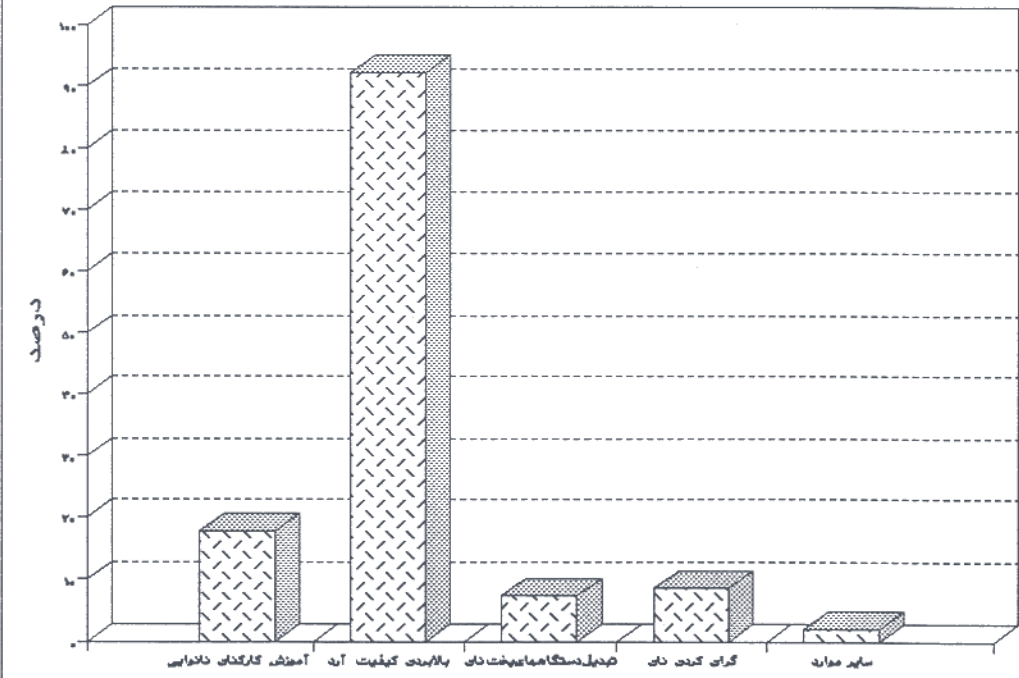
نظرسنجی پیرامون علل ضایعات نان
در خانواده‌ها و اماکن عمومی



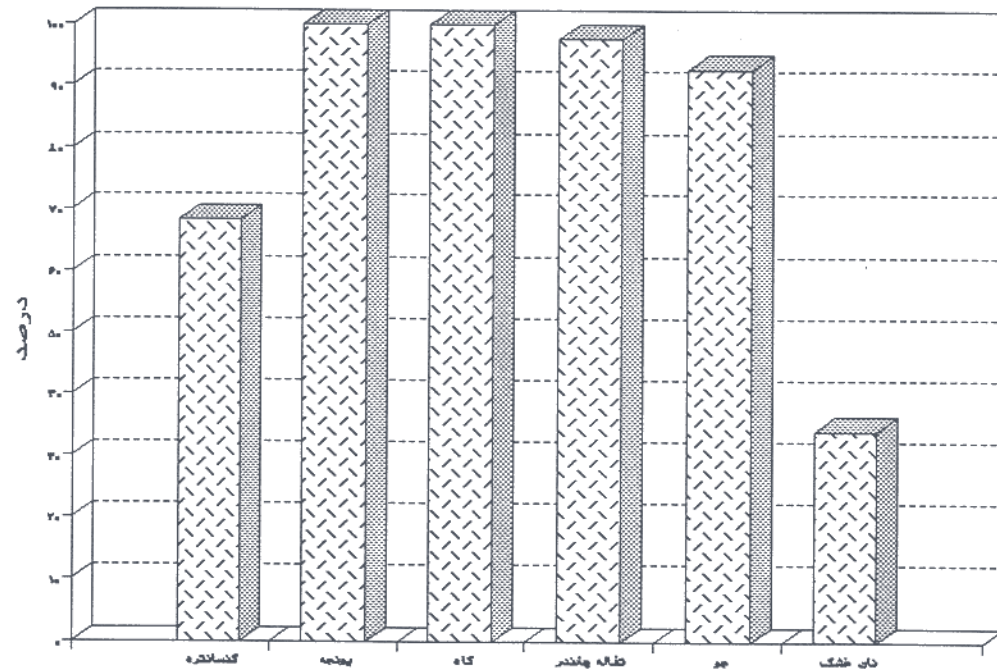
نظرسنجی در مورد
عوامل متشکله ضایعات نان



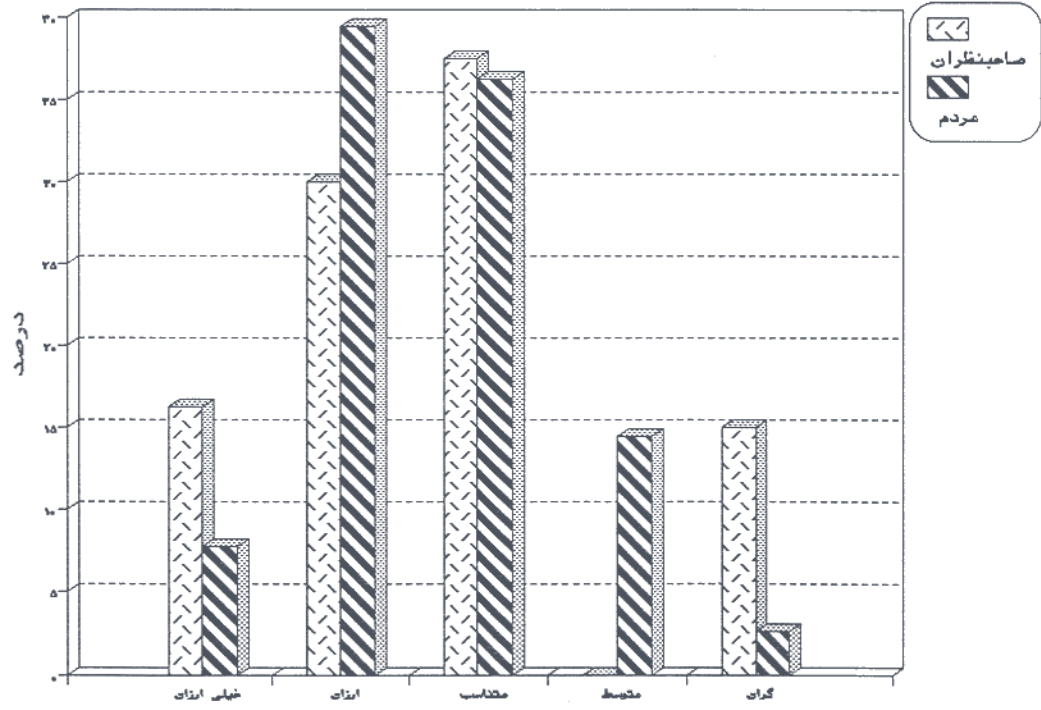
نظرسنجی در مورد چگونگی
ارتقاء کیفیت نان



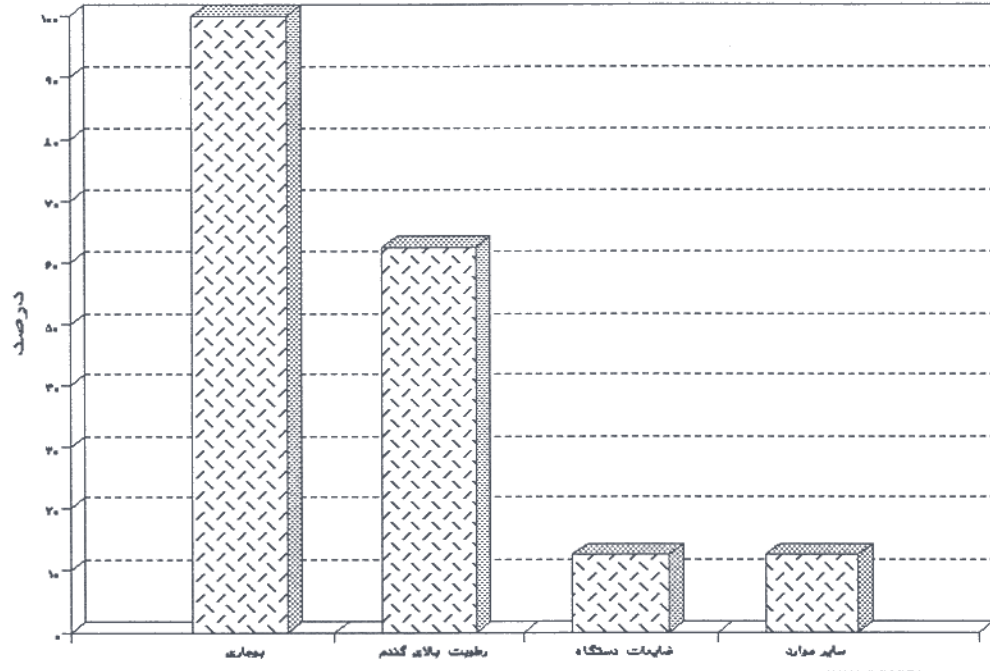
نظرسنجی در مورد انواع عوامل جیره غذایی دام



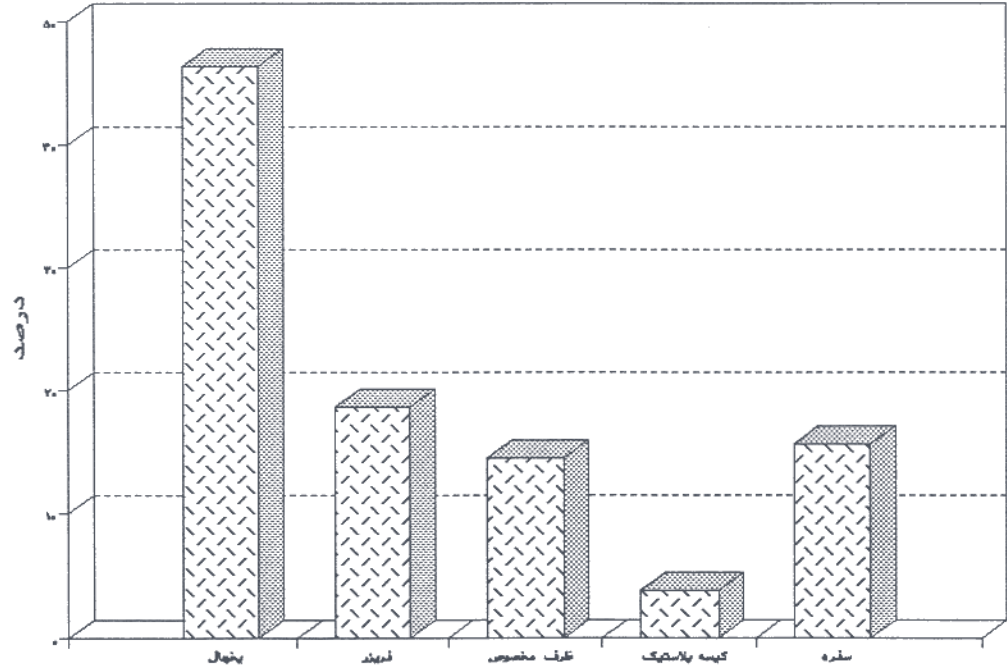
نظرسنجی در مورد قیمت نان



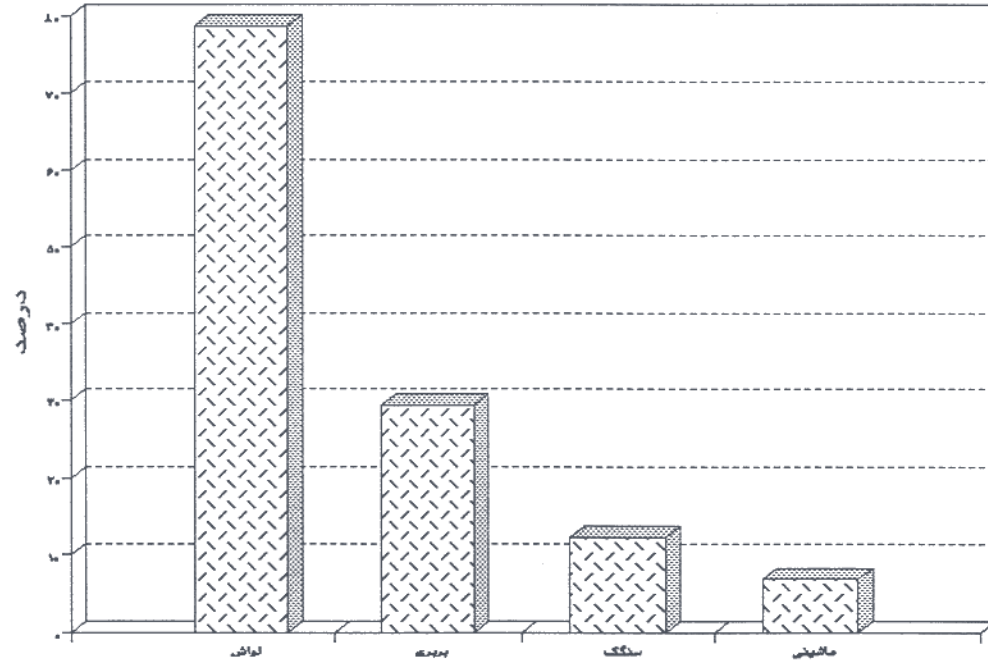
نظرسنجی پیرامون دلایل افت آرد
در کارخانه‌های تولید آرد



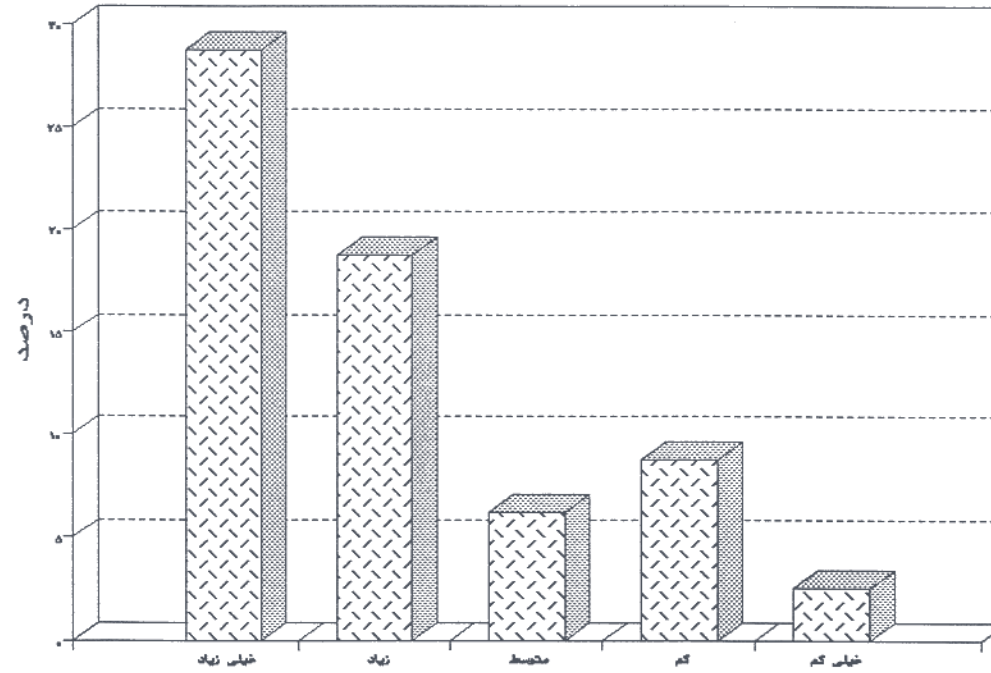
نظرسنجی پیرامون نحوه نگهداری نان مازاد برنییاز جهت مصرف مجدد



نظرسنجی پیرامون نوع نان
مصرفی در منازل



نظرسنجی پیرامون تاثیر مهاجرت روستائیان
و توسعه شهرنشینی بر میزان مصرف آرد



نظرسنجی پیرامون عوامل
مؤثر بر کیفیت آرد

