

پیام گلن ۱۱۶۰

نشریه تخصصی نان، شیرینی و شکلات

سال بیست و دوم- شهریور ۱۴۰۳ - ۴۰ صفحه



ایران برنده جایزه نوآوری در حوزه تحقیق و توسعه

کوچک‌ترین قنادی ایران در روستای تلنگ بلوچستان

خمیر ترش، از هرمیدول کردستان تا سنت‌ویت بلژیک

 **golnan
puratos**
Food Innovation for Good
گلنن پوراتوس

۲۳ شکلات

- کارات سوپرکرم فندقی ... ۲۴
- کوکی سوپرکرم ۲۶
- افتتاح اولین کارخانه شکلات سازی
- کربن خنثی در بلژیک .. ۲۷



۳ سرمقاله

- ماشین سازی نانوائی..... ۲



۳۰ آموزش های مهارتی گلن پوراتوس

- موسسه فردوس ماندگار
- صدرا ۳۰



۴ اخبار

- ایران برنده جایزه نوآوری در حوزه تحقیق و توسعه ... ۴۰
- خمیر ترش، از هرمیدول کردستان تا سنتویت
- بلژیک ۵



۳۲ سلامت و تندرستی

- نان، راهی برای تأمین فیبر
- مورد نیاز بدن..... ۳۲



۱۰ گزارش

- کوچک ترین قنادی ایران در روستای تلنگ بلوچستان ۱۰
- سفری خاطره انگیز، با طعم نوآوری در دنیای نان، شیرینی و شکلات..... ۱۱



۳۴ مسئولیت های اجتماعی

- آریستو کروسان با بسته بندی جدید وارد بازار شد ۳۴
- بسته بندی سازگار با محیط زیست ۳۵



۱۲ نانوائی

- آرد کامل، نان سالم تر..... ۱۳
- نان تست ۱۵
- می متیک ۲۰ ۱۶
- پن سوئیس ۱۸



۱۹ قنادی

- تاپفیل ۲۰
- دسر انترمه ۲۲



صاحب امتیاز: شرکت گلن
مدیرمسئول: دکتر پروانه خضایی نیا
مدیر اجرایی: نگار صحبتی
زیر نظر هیات تحریریه
گرافیکست و صفحه آرا: ملیحه یآوری
عکاس: امید آقایی
مترجم: نگار صحبتی
پیام گلن آمادگی خود را برای انتشار مقالات علمی، تحلیلی و نظرات شما در زمینه این صنعت اعلام می دارد.
نقل و اقتباس از مطالب پیام گلن با ذکر منبع بلامانع است.
نقل و چاپ مطالب در پیام گلن، الزاما به معنی تأیید آن مطلب نیست.
نشانی: تهران، بزرگراه آزادگان جنوب، احمدآباد مستوفی، میدان پارسا، صنوبر چهارم شمالی، کوچه شهید غلامی، پلاک ۴
کدپستی: ۳۳۱۱۴۴۵۹۳
تلفن: ۴۸۳۴۴-۲۱
فکس: ۴۸۳۴۳۳۰-۲۱

چاپ: نامی نقش/تهران، خیابان جمهوری، بعد از چهارراه مخابرات دوله، کوچه محمودی، کوچه سالار فاتح، پلاک ۳، تلفن: ۳۳۱۱۴۳۶۳



Food Innovation for Good

گلن پوراتوس

واحد تحقیقات و آموزش

شرکت گلن پوراتوس

سر مقاله

ریاست محترم جمهوری

آقای دکتر پزشکیان

با سلام؛

دولت آرد را ارزان‌تر از خاک به نانوا می‌دهد که نانوا نانی مطبوع و ارزان دست مردم بدهد، بخشی از این آرد سوبسیده سر از بازار قاچاق درمی‌آورد، بخش دیگری که نان می‌شود، شبه نان است و با آنچه باید باشد، فاصله فراوان دارد. نانوا قدر این آرد ارزان را نمی‌داند، مردم و مشتریان هم قدر نان خریداری شده را نمی‌دانند؛ چون ارزان است و بی‌کیفیت. در سوی دیگر، حجم سوبسید پرداختی دولت برای این چرخه معیوب هر سال سنگین‌تر از سال قبل می‌شود. دولت ناراضی است، نانوا ناراضی است؛ چون حق انتخاب آرد مطلوب خود را ندارد و همه‌روزه باید پاسخگوی غرولند مشتریان باشد. مردم و مشتریان هم ناراضی‌اند. تنها قشر راضی دلان بازار قاچاق آردند که از گوشه‌ای از این چرخه معیوب آرد سوبسیده را می‌گیرند و به قیمت‌های آزاد به مشتریان خود می‌فروشند. این چرخه معیوب باید متوقف شود. چگونه؟

■ صنعت مهم و کلیدی آرد و نان را آزاد کنید و بگذارید آسیابان از هر محلی که خواست گندم با کیفیت مورد نظرش را بخرد (با این کار کشاورز را ترغیب خواهید کرد به کیفیت آنچه می‌کارد، توجه کند).

■ به نانوا اختیار بدهید که آرد مورد نیازش را از هر آسیابی که می‌خواهد خریداری نماید و نان تولیدی‌اش را به هر قیمتی که بازار کیشش دارد، بفروشد. با این کار نانوائی به کسب و کاری رقابتی تبدیل خواهد شد و از دل این تحول ارتقای کیفیت نان، بهداشتی شدن این کسب و کار و ده‌ها برکت و خیر دیگر درخواهد آمد.

■ مردم هم پس از این چنین تحولی با بازاری رقابتی که در آن نان‌های باکیفیت و متنوع با استفاده از دانش روز نانوائی تولید خواهد شد، روبه‌رو خواهند شد و نانی را خواهند خرید، سالم، بهداشتی، باکیفیت و ارزش غذایی بالا.

■ مشکل کار را هم که گران شدن نان است با پرداخت و هدایت همین سوبسیدی که هم‌اکنون می‌پردازید، به کارت ملی هر ایرانی می‌توانید حل کنید. درحقیقت، ما پیشاپیش پول گران شدن نان را به حساب مردم واریز کرده‌ایم و هیچ‌کس نخواهد توانست ادعا کند که گرانی نان باعث محروم شدن مردم از خرید نان شده است.

توفیقاتتان را در اعتلای ایران عزیز از خداوند سبحان مسئلت داریم.

سر دبیر



ایران برنده جایزه نوآوری در حوزه تحقیق و توسعه

امسال در ماه ژوئن سمینار "PURATOS UNITED '24" در بروکسل برگزار شد. در این سمینار مدیران و کارشناسان ارشد تمام کمپانی‌های پوراتوس حضور داشتند و در گروه‌های مختلف مدیران عامل، تولید، تحقیق و توسعه، امور مالی، بازاریابی فروش، منابع انسانی و ... در نشست‌های جداگانه جلساتی برگزار و تجارب و اطلاعات کشورهای مختلف به اشتراک گذاشته شد. همچنین اهداف کمپانی تا سال ۲۰۳۰ مشخص گردید و تمرکز اهداف بر استفاده از هوش مصنوعی و دنیای دیجیتال، توسعه پایدار، تولید بیشتر محصولات سلامت‌محور و احترام و حفظ کرامت انسانی بود.



روز آخر سمینار تمام گروه‌ها که بیش از ۷۰۰ نفر بودند، گرد هم آمدند. خوشحالیم که به اطلاع شما عزیزان برسانیم که در این روز خمیر ترش نان‌های سنتی شرکت گلنان پوراتوس در حوزه تحقیق و توسعه در بین بیش از ۶۰ کشور دیگر پوراتوس به دلیل نوآوری و فروش قابل توجه، مقام اول را کسب کرد و این موفقیت برای بسیاری از کمپانی‌های دیگر پوراتوس برای کاربرد خمیر ترش در نان سنتی و مسطح الهام‌بخش بود و بسیار مورد توجه حاضران قرار گرفت. امیدواریم نام کشور عزیزمان ایران همیشه بدرخشد و سربلند و پیروز باشد.

خمیر ترش

از هرمیدول کردستان تا سنت ویت بلژیک

تهیه کننده: پرنک نیک مرام
مدیر تحقیق و توسعه خمیر ترش و غلات

سفر اول

در گذشته هر منطقه جغرافیایی یا شاید بهتر است بگوییم هر خانه‌ای خمیر ترش مخصوص خود را داشت و بخشی از این خمیر ترش به رسم جهیزیه از مادر به دختر اهدا می‌شد تا نان خانواده خود را با آن درست کند و عطر و طعم نان آن قدر دل‌انگیز بود که در ذهن‌ها حک می‌شد و به یادگار می‌ماند؛ اما امروزه با استفاده از مخمر صنعتی که همه از سویه *saccharomyces cerevisiae* هستند، تفاوت چندانی در عطر و طعم نان‌های مختلف احساس نمی‌شود و اصولاً عطر و طعم‌های گذشته نان گم شده هستند.

شرکت گلنان پوراتوس در راستای استراتژی «راز آینده نان در گذشته آن نهفته است» و برای حفظ میراث ژنتیکی کشور عزیزمان ایران در جست‌وجوی خمیر ترش‌های قدیمی و بکری بود که در گذشته قبل از پیدایش مخمر صنعتی در پخت نان از آن استفاده می‌کردند.





سفر اول

اولین بار یکی از همکاران کرد که از اهالی روستای هرمیدول واقع در مرز ایران و عراق بود، ما را از وجود خمیر ترشی در این منطقه مطلع کرد که در آن از مخمر صنعتی استفاده نشده بود. ما با اشتیاق فراوان برای نمونه برداری به آنجا رفتیم. شاید در آن زمان از خلوص و قدمت خمیرترش مطمئن نبودیم. بنابراین، نمونه را به آزمایشگاه منتقل کردیم و با آزمایش هایی که انجام دادیم، به طعم و عطر منحصر به فرد آن پی بردیم.

سفر دوم

پس از این سفر تصمیم گرفتیم با سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران برای انجام تحقیقات گسترده روی این خمیر ترش ارزشمند وارد مذاکره شویم. جلسات متعددی تشکیل شد و در نهایت، قراردادی بین شرکت گلنان پوراتوس و این سازمان به امضا رسید. بنابراین، سفر دوم ما با همراهی همکاران سازمان پژوهش ها انجام شد. در این سفر مدیر تحقیق و توسعه شرکت، رئیس مرکز میکروارگانیسم های صنعتی ایران و آقایی که رابط ما با سازمان پژوهش ها بودند، همراه شدند و ما در شهریور سال ۱۳۹۸ راهی این روستا شدیم.

خانواده ستاره خانم که صاحب اصلی خمیر ترش بود، استقبال و پذیرایی گرمی از ما کردند و هرگز طعم نان تازه و کره و ماست گوسفندی را که دور تنور گلی برای صرف نهار خوردیم، فراموش نمی کنیم.

با راهنمایی خانم دکتر رئیس مرکز میکروارگانیسم های صنعتی ایران، نمونه گیری در شرایط کاملاً کنترل شده انجام شد و نمونه را در یک کس حاوی یخ خشک به همراه مقداری از آرد مصرفی آنها خیلی سریع به مرکز پژوهش ها انتقال دادیم. آزمایش های اولیه میکروبیولوژی نشان داد که هیچ رد پای از مخمر صنعتی در این خمیر ترش وجود ندارد. همچنین هیچ میکروب یا عامل بیماری زایی در خمیر

ترش پیدا نشد و این یکی از نشانه های نظم این جهان هستی است که به رغم محیطی که امکان رعایت مسائل بهداشتی به دلایل زیادی وجود نداشت، این خمیر ترش اجازه ورود هیچ میکروارگانیسم بیماری زایی را به داخل خود نداده بود؛ به علاوه، فلور میکروبی این خمیر ترش بسیار خاص و منحصر به فرد بود. سه سویه لاکتوباسیلوس، یک سویه استوباکتر و یک سویه کمیاب مخمر در آن شناسایی شدند. بنابراین تصمیم به مطالعات گسترده تر گرفتیم تا به کشفیات جدیدی در دنیای خمیرترش برسیم. آزمایش های میکروبیولوژی و بیوتکنولوژی کامل انجام شد و سویه های میکروبی و مخمر خاص جداسازی و شناسایی شدند. این سویه ها هم اکنون در مرکز میکروارگانیسم های صنعتی سازمان پژوهش ها برای شرکت گلنان پوراتوس نگهداری می شوند.

سفر سوم

کارخانه تولید خمیر ترش پوراتوس در سنت ویت "Saint Vith" یکی از شهرهای بلژیک در مرز آلمان قرار دارد. پوراتوس در کنار این کارخانه، بانکی برای حفظ و نگهداری خمیر ترش های قدیمی و بکر از سراسر دنیا تأسیس کرده است.

ما تا امسال به دلایل مختلف؛ از جمله همه گیری ویروس کرونا و علل دیگر موفق به قراردادن این خمیر ترش در این بانک خمیر ترش سنت ویت نشده بودیم. در تاریخ ۱۹ اردیبهشت ۱۴۰۳ که خبر دریافت ویزای شینگن را گرفتیم، خیلی خوشحال شدم؛ چون بعد از ۵ سال می توانستم در گردهمایی کالیبری (نام پروژه خط خمیرترش) برای کشورهایی که خط خمیرترش دارند، شرکت کنم، از جدیدترین تحولات دنیا در ارتباط با خمیر ترش مطلع شوم و آخرین دستاوردهای شرکتیمان را برایشان توضیح بدهم. این خبر را با خوشحالی به معاونت تحقیق و توسعه شرکت گلنان پوراتوس دادم. خانم دکتر گفتند اگر می توانی خمیرترش کردستان را با خودت به سنت ویت ببر من با کمال میل پذیرفتم. موضوع را با آقای کارل Karl De Smedt (مسئول بانک خمیرترش سنت ویت) در میان گذاشتم. ایشان



کشت سویه ها در محیط کشت اختصاصی



نمونه های خمیرترش در کول باکس سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران



خانم ستاره شیخی در حال پخت نان



این خمیرترش از کجا و چگونه به دستتان رسیده؟

به یاد دارم مادرم با این خمیرترش نان پخت می کرد او هم از مادر خودش به ارث برده. الان حدود ۵۰ سال است که خود من با این خمیرترش نان پخت می کنم. بعد از من هم به دختران و عروسم می رسد. ایشان گفتند که قدمت خمیر ترش بیش از ۲۰۰ سال است.

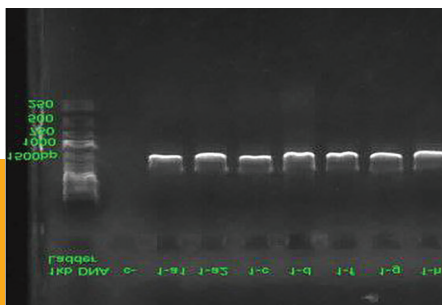
چگونه خمیرترش را درست می کنید؟ خمیر را چگونه تهیه می کنید؟

نان هفته ای یکبار پخت می شود. چانه ای را که از هفته گذشته در یخچال نگه داری شده، ساعت ۹ شب با آب مخلوط می کنم و می گذارم تا ۶ ساعت در دمای اتاق بماند.

درحالی که خمیرترش را به سایر مواد در یک ظرف بزرگ اضافه می کند، ادامه می دهد: آرد را با مقداری آب و یک مشت نمک مخلوط می کنم و سپس خمیرترش را که از شب قبل آماده شده، اضافه می کنم. آردی که استفاده می کنیم، آرد گندم برای نان لواش است. گاهی کیفیت آرد پایین می آید و باید کمی آرد تافتون اضافه کنیم. از این خمیرترش نه تنها برای نان لواش؛ بلکه برای تهیه نان های محلی دیگر مثل کولره و کلانه هم استفاده می کنیم. شروع به ورز دادن خمیر می کند و ادامه می دهد: تابستان که هوا گرم است، ۱۵-۱۰ دقیقه برای ورآمدن خمیر کافیت و در سرما حدود نیم ساعت.

ستاره خانم خمیرترش را چگونه نگه می دارید؟

از همین خمیر بعد از ورآمدن یک چانه جدا می کنم و در یخچال نگه می دارم تا هفته بعد که مجدد پخت نان داشته باشیم.



توالی ژنتیکی جهت یافتن نوع میکرواورگاناسم ها

موقعیت جغرافیایی روستای هرمیدول در نقشه ایران

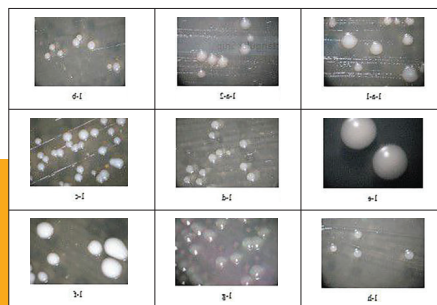


هم استقبال کردند و البته گفتند نمونه گیری باید ۴۸ ساعت قبل از تحویل صورت گرفته باشد. به این نتیجه رسیدیم که باید یک سفر سریع با در نظر گرفتن همه جوانب تدارک ببینیم. از آنجاکه تصمیم در آخرین لحظات گرفته شده بود، خیلی سریع اقدام کردیم و سه بلیط هواپیما برای من، مدیر محصول و یکی از همکاران مارکتینگ برای تهیه فیلم گرفته شد. این سومین باری بود که به روستای زیبای هرمیدول سفر می کردیم و مهمان ستاره خانم مهربان و خانواده دوست داشتنی ایشان می شدیم.

از آنجایی که نام مالک خمیرترش ستاره و موقعیت جغرافیایی آن کردستان بود، این خمیرترش را با نام خمیرترش ستاره کردستان در وبسایت بانک به آدرس www.thequestforsourdough.com ثبت کردیم به این امید که

روزی خمیرترش را در یکی از قفسه های بانک به آقای کارل بسپاریم. بعد از ظهر ۱۸ خرداد ۱۴۰۳ همگی در لابی هتل در سنج جمع شدیم و در مورد برنامه تبادل نظر کردیم. فردا صبح ساعت ۶ با اتومبیلی که از قبل هماهنگ شده بود، راهی روستای هرمیدول شدیم. از سنج تا این روستا حدود ۲ ساعت راه بود. در طول مسیر از مناظر زیبای اردیبهشت ماه کردستان لذت بردیم و البته ناگفته نماند جاده ای سخت، صعب العبور، باریک و پرپیچ و خم که حدود دوسوم مسیر آسفالت و بقیه جاده خاکی بود؛ طوری که فقط ماشین های قدرتمند توان عبور از چنین جاده ای را دارند. حدود ساعت ۸ به مقصد رسیدیم. یک خانه روستایی کاه گلی که اهل خانه برای استقبال از ما جلوی در منتظر بودند.

بعد از سلام و احوال پرسی گرم با میزبان، ما را به سمت اتاق نشیمن هدایت کردند. همزمان با صرف چای در مورد برنامه آن روز صحبت کردیم. سپس به اتفاق ستاره خانم به مطبخ یا جایگاه پخت نان رفتیم. همگی دور تنور نشستیم. همزمان که ستاره خانم در حال آماده سازی خمیر بود، من و مدیر محصول خمیر ترش در مورد قدمت خمیرترش، نحوه نگه داری، طرز تهیه، دستور پخت و ... سوالاتمان را پرسیدیم.



تشخیص فنوتیپی سویه ها

ما سهمیه آرد داریم و هر ماه ۱۶۰ کیلو به ما آرد تحویل می دهند که پسر با ماشین خودش آن را از سقز می آورد.

چرا از خمیرمایه فوری نان یا همان مخمر صنعتی در تهیه نان هایتان استفاده نمی کنید به رغم اینکه استفاده از آن راحت تر است؟

به نظرم نان های لواشی که با خمیرترش خودمان درست می شود، طعم و کیفیت بهتری دارد.

درحالی که در یک صندوق قدیمی را باز می کند و نان هایی را که ۲۰ روز قبل پخت شده اند، نشانمان می دهد، می گوید: ببینید این نان ها کیفیتشان حفظ شده و بوی خیلی خوبی دارند و کپک هم نزده اند. درعین حال بسیار خوش خوراک است.

بعد از آماده شدن خمیر تنور را تا زمان ورآمدن خمیر روشن کردند. خمیر را پهن کرد و بعد از یک دقیقه نان خوش عطری از تنور بیرون آمد. طعم بی نظیر نان با کره محلی که روی آن ذوب شده بود، فضا را پر کرد.

ما که صبح زود از هتل بیرون آمده بودیم و صبحانه نخورده بودیم، با نان تازه و لبنیات محلی پذیرایی شدیم. این طعم بی نظیر که یادآور طعم نان های محلی دوران کودکی بود، ما را به گذشته ای دور برد که سالیان سال از آن می گذرد.

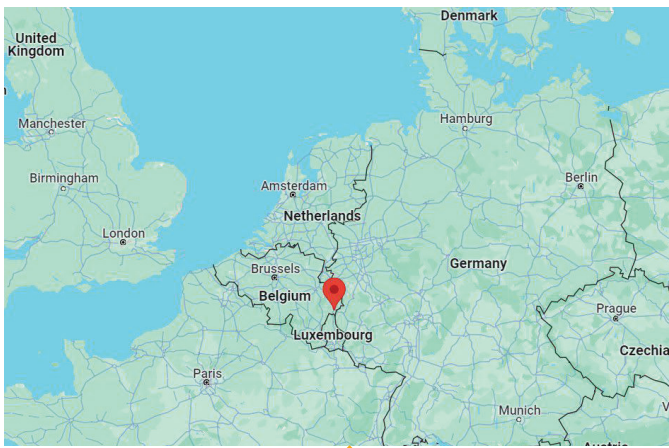
بعد از کمی صحبت و تکمیل فرم اطلاعات مربوط به خمیرترش برای همکاران بلژیکی و تقدیم هدایا و برداشتن ۲ کیلوگرم نمونه از خمیرترش در ظرف های یک بار مصرف و نمونه آرد به سمت سقز به راه افتادیم.

درنهایت در ترمینال سقز من از همکارانم جدا شدم و به سمت ارومیه رفتم. در فرودگاه ارومیه مأمور پلیس به باکس حاوی خمیر ترش مشکوک شد.

- خانم تو بسته تون چیه؟

- خمیرترش و یخ خشک هست اگر لازم است در کول باکس رو باز کنم ببینید. در کول باکس را باز کردم و ظرف استریل کوچک خمیرترش را که پر از حباب بود، نشانمان دادم.

- ببینید این خمیرترش است مثل همان خمیرترش هایی که قدیمی ها برای پخت نان استفاده می کردند. من در بخش تحقیق و توسعه شرکت گلنن پوراتوس مشغول به کارم و روی خمیر ترش های سنتی کار می کنیم. این هم نامه شرکت. بعد از نشان دادن نامه و مدارک لازم و مشورت با مافوق بالاخره اجازه گذر از گیت صادر شد!



موقعیت جغرافیایی سنت ویت، مرز بلژیک و آلمان

شب ساعت ۱۰ در فرودگاه بین المللی امام خمینی بودم؛ چون فکر می کردم مجدد ممکن است کول باکس را باز کنند، کمی زودتر رفتم. همین اتفاق هم افتاد و تقریباً همان مکالمات بین من و پلیس فرودگاه ردوبدل شد.

درنهایت، ساعت ۱۱ صبح به بروکسل رسیدم بلافاصله نمونه ها را در یخچال و یخ ها را در فریزر گذاشتم تا فردا صبح و سالم به دست آقای کارل برسانم.

فردا صبح نمونه ها را بسته بندی کردم و سوار ماشینی شدیم که تعدادی از همکاران تحقیق و توسعه کشورهای مختلف را به سنت ویت می رساند. بعد از حدود ۲ ساعت به سنت ویت رسیدیم؛ جایی که بانک خمیرترش در آن واقع است.

شاید در مورد Svalbard Global Seed Vault در شمال نروژ؛ جایی که از غلات سراسر جهان در مقابل خطر از بین رفتن محافظت می شود، شنیده باشید. درواقع، بانک خمیرترش هم رسالت مشابهی دارد. این مرکز نگهداری خمیرترش های جهان در سال ۱۹۹۴ افتتاح شد با این هدف که اگر خمیرترش اصلی به هر دلیلی از بین رفت یا صاحب آن از دنیا رفت و فرزندانش تمایلی به ادامه راه او نداشتند یا آرد تغذیه خمیرترش در دسترس نبود یا کلاً مزرعه کشت آرد تأمین کننده آن خمیر ترش از بین رفت، راهی برای حفظ آن خمیر ترش وجود داشته باشد. در کنار آن، شرکت پوراتوس قصد دارد از این خمیرترش ها برای مطالعات گسترده برای کشف دنیای خمیرترش، سویه های مختلف و... و همچنین استفاده از خمیر ترش های منحصر به فرد جهت تولید محصولات باکیفیت استفاده کند.





وارد راهروی بخش اداری پوراتوس شدم. با دیدن آقای کارل نفس راحتی کشیدم که بالاخره موفق شدم خمیرترش را به دست امانت‌دارش برسانم. بعد از سلام و احوال‌پرسی به سمت اتاق کار ایشان رفتیم و کمی در مورد خمیر ترش صحبت کردیم:

در مورد خمیر ترش و صاحب آن، ستاره، برایم توضیح بده.

ستاره صاحب خمیرترش ستاره کردستان است که حدود ۷۰ سال سن دارد. خودش می‌گوید بیش از ۵۰ سال است با خمیر ترش کار می‌کند؛ ولی قبل از آن هم مادر و مادربزرگش با آن نان می‌پختند. او این خمیرترش را برای درست کردن نان‌های لواش به کار می‌برد. این روستا را یکی از همکاران ما معرفی کرد. یک روستای بکر و دورافتاده در استان کردستان غرب ایران که البته دسترسی به آنجا کار آسانی نبود.

عکس نان لواش را از روی سایت به من نشان می‌دهد و می‌گوید پس این لواش است ؟

بله و این خمیر ترش مخصوص این نان است و طعم و عطر منحصر به فردی در آن ایجاد می‌کند. تحقیقات ما نشان داده هیچ اثری از ساکارومیسس سرویه در آن وجود ندارد، پس مخمر نانوائی به آن اضافه نشده است.

درحالی که در کول‌باکس را باز می‌کند و مطمئن می‌شود یخ‌ها آب نشده‌اند، ۳ نمونه که روی همگی آنها کد ۱۵۶ چسبانده شده (شماره‌ای که در بانک به این خمیر ترش داده شده)، توضیح می‌دهد یکی از این نمونه‌ها امروز مستقیم به دانشگاهی در ایتالیا منتقل می‌شود؛

جایی که پروفیسور مارکو گویتی (از برجسته‌ترین محققان در زمینه خمیرترش) آنالیزهای لازم برای جداسازی و خالص‌سازی و تشخیص سویه‌ها را روی آن انجام می‌دهد. نمونه دوم برای خانم گیلن که در دفتر مرکزی شرکت پوراتوس حضور دارد، فرستاده می‌شود تا آزمایش‌های روتین را روی آن انجام دهد و اما آخرین نمونه در یخچال بانک خمیر ترش قرار می‌گیرد و می‌توان گفت ستاره کردستان اینجا ابدی می‌شود.

در حالی که محتوای ظرف یک‌بار مصرف را به یک شیشه استریل منتقل می‌کند، آن را بو می‌کشد و می‌گوید فوق‌العاده است. بعد از من خواست شیشه را با دست خودم روی یکی از طبقات یخچال قرار دهم تا هردو ماه یک‌بار توسط ایشان و همکارانشان تغذیه شود. از ایشان تشکر می‌کنم و با فراغ بال بانک را ترک می‌کنم.

در راهروی خروجی کتابخانه به ده‌ها خمیر ترش باارزشی فکر می‌کردم که در جای جای سرزمینمان احتمالاً هم‌اکنون وجود دارند...



کوچک‌ترین قنادی ایران در روستای تلنگ بلوچستان



فائزة دختر بیست‌ساله‌ای که با شرکت در کلاس‌های یک خیریه در روستای تلنگ متوجه استعداد خودش در قنادی شد و تصمیم گرفت با کمترین امکانات در یک مغازه روستایی کوچک قنادی خودش را راه‌اندازی کند.

محصولات متنوع و با کیفیت بسیار بالا را در مغازه کوچک خود تولید کند. شرکت بیک صنعت به صورت رایگان ابزار و امکاناتی را که او لازم داشت، به او هدیه کرد و گلنان پوراتوس مواد اولیه مورد نیاز او را با شرایطی آسان در اختیارش گذاشت.

ما در گلنان پوراتوس به عنوان تولیدکننده مواد اولیه نان، شیرینی و شکلات، در راستای مسئولیت اجتماعی وظیفه خود دانستیم تا در توسعه کسب‌وکار فائزة عزیز کنار ایشان باشیم.

فائزة با حضورش به تک‌تک ما یادآوری کرد که برای شروع کردن امید و تلاش مهم است. به قطع، فائزة‌های زیادی در کشور ما هستند که امیدواریم مسیر پیشرفت برایشان هموار شود.

داستان آشنایی ما با فائزة عزیز از یک فیلم کوتاه شروع شد. فیلم تأثیرگذاری که در فضای مجازی دست به دست شده بود و آقای مهندس حداد (رئیس هیئت‌مدیره گلنان پوراتوس) با دیدن این فیلم از ما خواستند تا فائزة را پیدا کنیم و از او برای حضور در گلنان پوراتوس دعوت کنیم. پس از تلاش زیاد برای یافتن او در نهایت، او را پیدا کردیم و از او برای گذراندن یک دوره فشرده آموزشی دعوت کردیم که با هزینه ما به تهران بیاید، پس از گذراندن این دوره آموزشی که با همراهی همکاران ما در مرکز آموزش و نوآوری گلنان پوراتوس صورت گرفت، حالا او قادر است که





سفری خاطره‌انگیز، با طعم نوآوری در دنیای نان، شیرینی و شکلات

تهیه کننده: محمود موت آبادی، معاونت فروش

و نگاه‌داری این گنجینه کهن مانند سفری زیبا در زمان بود که کوشش بشر از سال‌های دور برای تکامل و پیشرفت صنعت نان را به تصویر می‌کشید. در ادامه از تنها کتابخانه خمیر ترش جهان بازدید شد و بازدیدکنندگان با ناب‌ترین خمیر ترش‌های جهان از نزدیک آشنا شدند.

روز بعد ما میزبان مشتریانمان در دفتر مرکزی و در مرکز آموزش و نوآوری پوراتوس بودیم. معرفی بهبوددهنده‌ها و مخلوط‌های آماده در تهیه نان‌های شیرین و لایه‌ای، نان‌های نرم و ماندگاری بالا، معرفی محصول می‌تیک و محصولات گروه سلامت از موضوعات جذاب این قسمت بود. بازدیدکنندگان در ادامه از

به رسم برنامه‌های پیشین و در اردیبهشت‌ماه ۱۴۰۳ برنامه بازدید مشتریان منتخب از دفتر مرکزی گروه پوراتوس در کشور بلژیک انجام شد. هدف کلی این برنامه آشنایی هرچه بیشتر این عزیزان با جدیدترین تحولات صنعت نان، شیرینی و شکلات جهان و در نتیجه الهام گرفتن و اجرای این ایده‌های ناب و نوآورانه در کشورمان است.

سفر جذاب ما با بازدید از کتابخانه خمیرترش پوراتوس و موزه آن آغاز شد. به تصویرکشیدن میراث ۲۵۰ ساله نسل نانوایی جهان و تلاش پوراتوس برای حفظ



مرکز FOODTECH پوراتوس بازدید کردند. یکی از اهداف این مرکز تحقیق درباره تهیه و فرآوری غلات و تهیه نان در مریخ در راستای برنامه‌های آتی بشر در سیاره‌های دیگر است.

مشتریان منتخب در ادامه برنامه در روز بعد، پس از بازدید از کارخانه بلکولاد با شکلات واقعی (Real chocolate) و طیف محصولات آن بیشتر آشنا شدند. از نکات جذاب این بخش بازدید از خطوط جدید و مدرن کارخانه بود که به تازگی افتتاح شده بود.

روز پایانی با دیدن مزارع زیبا و مدرن آغاز شد؛ جایی که با استفاده از جدیدترین تکنولوژی، میوه و سپس محصولاتی مانند تاپفیل تهیه و فرآوری می‌شود. تولید محصولاتی نشست‌گرفته از طبیعت با استفاده از میوه بیشتر با رویکرد سلامت‌محور.

نانوایی



راز آینده نان
در گذشته آن
نهفته است



آرد کامل، نان سالم تر

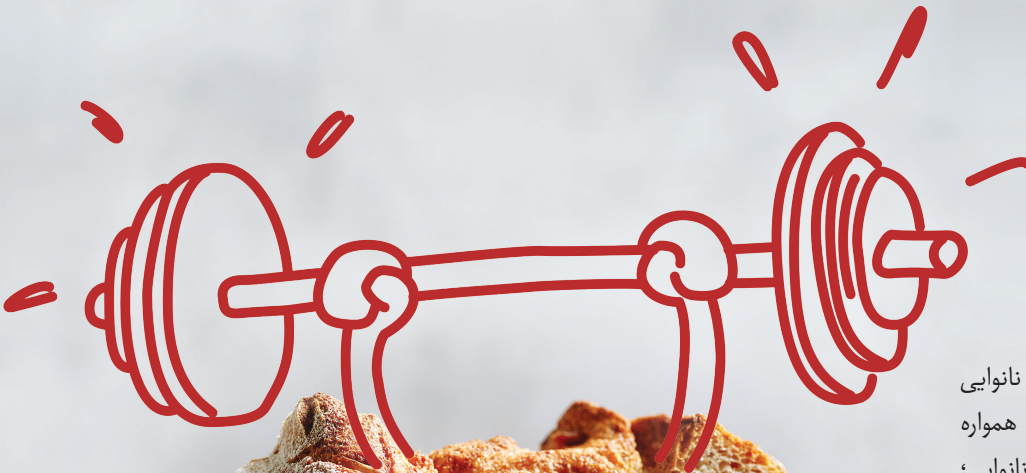
تهیه کننده: سحر عطایی پور

مدیر محصول مخلوط های نانوایی، قنادی و بهبود دهنده نانوایی

می دهد که ۷۵٪ از مردم «دوستدار طعم نان های سنتی» هستند. در گذشته معمولاً نان با آرد کامل گندم (حاصل از آسیاب دانه کامل گندم) تولید می شد که سرشار از مواد مغذی و غنی از انواع ویتامین ها بود؛ اما امروزه به دلیل کاهش کیفیت گندم، استفاده از آرد کامل گندم برای نان های حجیم کمتر مورد استفاده قرار گرفته است.

نان به عنوان غذای اصلی اکثر مردم دنیا شناخته می شود، ایران از نظر میزان مصرف نان در بین کشورهای جهان، جزء ده کشور اول دنیا است. بنابراین، بهبود ویژگی های کیفی و تغذیه ای نان اهمیت بسزایی دارد. از طرفی، تحقیقات بازار گروه مطالعاتی «taste tomorrow» نشان





با توجه به استراتژی ما در گلنان پوراتوس در بخش نانوایی «راز آینده نان در گذشته آن نهفته است» همواره می‌کوشیم با استفاده از میراث و تجربه ۲۵۰ نسل نانوایی؛ تجربه داشتن نان بهتر را به مشتریان عرضه کنیم. بنابراین، در این بخش بر محصولاتی تمرکز داریم که بتوانند کیفیت نان‌های گذشته را به نان‌های امروزی برگردانند.

به همین منظور با تولید محصول تگرال آرد کامل گندم با برند «پوراویتا»، راه حل نوآورانه‌ای برای تولید نان حجیم با آرد کامل گندم ارائه داده‌ایم.

آرد کامل گندم گندم از آسیاب کردن کامل دانه گندم به دست می‌آید که حاوی سبوس گندم است. به همین دلیل است که سرشار از آنتی‌اکسیدان و مواد مغذی مهمی چون روی، منیزیم، فسفر، پتاسیم و ویتامین‌های گروه ب می‌باشد.

مزایای استفاده از تگرال پوراویتا آرد کامل گندم برای مصرف‌کننده:

- میزان سبوس بالا در آرد کامل گندم، جذب قند را کم می‌کند و خطر ابتلا به دیابت را کاهش می‌دهد.
- سبوس گندم در پیشگیری از بیماری‌های دستگاه گوارش از جمله یبوست و سرطان روده بزرگ و راست‌روده مؤثر است.
- آرد کامل گندم غنی از ویتامین‌های گروه روی، منیزیم، فسفر، پتاسیم و ویتامین‌های گروه ب است و علاوه بر کاهش جذب کلسترول، کاهش فشار خون، القای حس سیری منجر به جلوگیری از چاقی می‌گردد.
- فیبر بالای آرد کامل گندم باعث به تعویق انداختن گرسنگی و مناسب برای انواع رژیم‌های غذایی می‌شود.

مزایا برای مشتری

- کیفیت ثابت
- راحتی مصرف
- خلاقیت و نوآوری
- عطر و طعم

*www.tastetomorrow.com



نان تست

تگرال پوراویتا آرد کامل گندم



بسته بندی: ۲۰ کیلوگرم

مدت ماندگاری: ۹ ماه



فریدون سالمی پور

آرد کامل، نان سالم تر، سلامت بیشتر!



■ مواد اولیه

تگرال پوراویتا آرد کامل گندم	۱۰۰۰ گرم
مخمّر	۱۲ گرم
آریستو نان	۵۰ گرم
آب	۶۰۰ گرم

■ روش تهیه

میکسر اسپیرال:	۴ دقیقه دور کند، ۵ دقیقه دور متوسط
دمای خمیر:	۲۵ درجه سانتیگراد
استراحت اولیه:	ندارد
وزن هر چانه:	۴۰۰ گرم
تخمیر میانی:	ندارد
فرم دهی:	لوف در قالب تست
تخمیر نهایی:	۵۰ الی ۶۰ دقیقه
دیزاین نان:	آردپاشی و برش
بخار اولیه:	دارد
دمای فر:	۱۸۵ درجه سانتیگراد
زمان پخت:	۴۰ دقیقه



می متیک ۲۰

نسل جدید چربی های تخصصی

تهیه کننده: امیر هارونی؛ مدیر محصول نانوايي



چربی های یکی از ترکیبات حیاتی و ضروری در رستپی نانوايي ها و قنادی ها هستند. چربی ها امکان لایه بندی خمیر را در محصولات قنادی ایجاد می کنند. همچنین هنگام هوادهی کرم های تزئینی به کیک ها حجم و بافت می دهند و از این راه به توسعه و تنوع محصولات قنادی کمک می کنند. چربی ها «قابلیت برش» و همچنین احساس دهانی بهتر را برای نان ها فراهم می کنند، باعث کاهش روند بیاتی نان می شوند و ماندگاری محصولات نانوايي را افزایش می دهند.



■ **بافت:** با استفاده از می متیک ۲۰ بسیار راحت تر از کره می توان به بافت لانه زنبوری رسید؛

■ **تردی:** با استفاده از می متیک ۲۰ می توان به تردی و کریسپی بودن محصول مشابه کروسان های اصیل فرانسوی دست یافت؛

■ **ماندگاری:** تحقیقات نشان داده که ماندگاری محصولات تولید شده با استفاده از می متیک ۲۰ بیشتر از محصولات تولید شده با کره یا مارگارین هاست.

■ **طعم:** طعم محصولات تولید شده با می متیک ۲۰ به گونه ای است که مشتریان را مجذوب خود خواهد کرد.

■ **نقطه ذوب در دهان:** محصول تولید شده با می متیک ۲۰ دارای نقطه ذوب ایده آل است که در دهان حالت خوشایند ذوب شدن را ایجاد کرده و ماسیدگی ایجاد نمی کند.

■ **سلامتی:** می متیک ۲۰ از منشأ گیاهی است و علم اثبات کرده است که چربی های گیاهی نسبت به چربی های حیوانی سلامت محورتر هستند.

■ **قیمت:** می متیک ۲۰ نسبت به کره مقرون به صرفه تر و در دسترس تر است و همیشه و در تمام فصول سال کیفیت ثابت خود را حفظ می کند.



می متیک ۲۰ صرفاً برای محصولات لایه ای کاربرد ندارد! می متیک ۲۰ در داخل خمیر نیز مورد استفاده نانوایان و قنادان قرار می گیرد و می تواند ویژگی های منحصر به فردی در انواع محصولات مثل کوکی ها یا کیک های تولد و ... ایجاد کند.



می متیک ۲۰ یک محصول سلامت محور و دوستدار محیط زیست است که در راستای استراتژی سیاره بهتر در گلن پوراتوس مورد توجه قرار دارد. تحقیقات نشان داده که تولید ۱ تن کروسان با استفاده از می متیک ۲۰ منجر به کاهش انتشار ۱ تن دی اکسید کربن به جو زمین می گردد و این معادل کاشت ۵۰ درخت است!



مزایای استفاده از چربی های تخصصی پوراتوس

پوراتوس به عنوان پیشرو در ارائه راهکارهای نوآورانه در بخش نانوائی و قنادی، محصولات برپایه چربی با استانداردهای فوق العاده بالا را در سرتاسر جهان ارائه می دهد. این محصولات علاوه بر اینکه نیاز نانوایان و قنادان حرفه ای را برآورده می کنند، می توانند بر مبنای نیازهای خاص صنعت نان و شیرینی به صورت اختصاصی طراحی شوند.



می متیک ۲۰؛ یک راه حل فوق العاده

می متیک ۲۰ نسل جدیدی از چربی های تخصصی گلن پوراتوس است که یک راه حل نوآورانه برای تولید محصولات لایه ای با ویژگی های خاص محسوب می شود!



محصولات لایه ای که با می متیک ۲۰ تولید می شوند، ویژگی های زیر را خواهند داشت:

■ **ظاهر:** می متیک ۲۰ باعث ایجاد لایه بندی عالی و همچنین خوش رنگ شدن محصول می شود؛

پن سوئیس

می متیک ۲۰، نسل جدید
چربی‌های تخصصی



محمدرضا نجفی

”

می متیک ۲۰، ارمغان محصولی با طعم عالی، ظاهری جذاب همراه با
تردی و تازگی

“



■ مواد لازم

آرد	۱۰۰۰ گرم
خمیر مایه	۲۰ گرم
نمک	۱۸ گرم
بهبوددهنده اس	۵۰۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	۵۰ گرم
می متیک	۶۰ گرم
شیر خشک	۱۰ گرم
آب (تقریبی)	۴۰۰ الی ۵۰۰ گرم

■ لمینیشن

می متیک ۲۰ به مقدار ۲۵٪ وزن خمیر

■ فیلینگ

کرمفیل شیر + شکلات چیپسی

■ روش تهیه

میکس خمیر با میکسر اسپیرال: ۴ دقیقه دور کند ۴ دقیقه دور تند (متغیر نسبت به ابعاد میکسر و وزن خمیر)
لمینیت: ۴×۲ لایه
استراحت اولیه: ۲۰ دقیقه در فریزر (دمای خمیر به ۴ درجه سانتی‌گراد برسد)

■ نکته‌ها و جمع‌بندی:

پس از لایه رفتن نهایی، هنگامی که ضخامت خمیر به ۱۰ میلی‌متر رسید؛ برش‌هایی از قسمت ابتدای خمیر به صورت نوارهای یک سانتی‌متری جدا می‌کنیم و روی قسمت انتهایی خمیر طوری قرار می‌دهیم که خطوط لایه‌ها به سمت بالا قرار بگیرد، سپس با پهن کن (شیت‌ر) خمیر را به ضخامت نهایی ۴ میلی‌متر

■ روش پخت

ضخامت نهایی خمیر	۴ میلی‌متر
تخمیر میانی	استراحت در یخچال بین فواصل
ابعاد برش	۶×۲۵ سانتی‌متر
تخمیر نهایی	۶۰ دقیقه در اتاق تخمیر
دمای پخت	۱۸۰ درجه سانتی‌گراد
بخار اولیه	در صورت استفاده از گلیز، رومال بخار اولیه ندارد
زمان پخت	۲۵-۲۰ دقیقه

می‌رسانیم.
سپس به ابعاد ۶×۲۵ سانتی‌متر یا به ابعاد دلخواه برش داده و بعد از فیلینگ (مغزی‌گذاری) با کرمفیل شیر و شکلات چیپسی؛ شکل دهی را انجام می‌دهیم و پس از تخمیر نهایی پخت انجام می‌شود.

قنادی



تایفیل

طعمی برگرفته از
طبیعت



تایفیل

تهیه کننده: حنا حجتی پور
مدیر محصول قنادی



tastetomorrow

by Puratos

دیدگاه مصرف کنندگان

در گروه پوراتوس هر سه سال یک بار تحقیقات طعم فردا، برای مطالعه و بررسی روند آینده صنعت نان، شیرینی و شکلات و انتظار مصرف کنندگان انجام می شود که در تازه ترین تحقیقاتی که در بین ۲۰,۰۰۰ نفر از مصرف کنندگان در ۵۰ کشور دنیا به همراه کارشناسان غذا در شهرهای معروف به ۸ زبان زنده صورت یافت، نتایج زیر حاصل شد. یافته ها نشان می دهد که انتظارات مصرف کنندگان در مورد سلامتی همچنان در حال تکامل است و مصرف میوه بیشتر به علت طعم بهتر، سلامت و ایمنی بیشتر بدن دارای اهمیت است.

golnan
puratos

هر محصول قنادی
داستانی برای
گفتن دارد!

امروزه مصرف کنندگان بیش از هر زمان دیگری به دنبال محصولات قنادی خوشمزه، اصیل و نو با بافت و طعم هیجان انگیز هستند و اشتیاق فراوانی به افزایش آگاهی نسبت به اصالت غذای مصرفی شان و تأثیر آن روی سلامتی و کره زمین دارند. به همین دلیل در بخش قنادی نقشه راه را این گونه در نظر گرفتیم که «هر محصول قنادی داستانی برای گفتن دارد»، تا به این نیاز مصرف کنندگان پاسخ دهیم.



تاپفیل سیب طلایی ۷۰٪



تاپفیل

طعمی برگرفته از طبیعت

به منظور تمرکز بیشتر بر سلامت مصرف کنندگان، تاپفیل را به گروه مغزی های میوه ای خود اضافه کردیم. این مغزی میوه ای به واسطه وجود میوه طبیعی دارای بافت استثنایی است و در دهان احساس تازگی و خوشایندی را القا می کند. در راستای مسئولیت های اجتماعی خود در تولید این محصول تلاش می کنیم بهترین میوه ها را از باغداران داخل کشور خریداری نماییم و گامی مؤثر برای حمایت این صنعت برداریم و از نزدیک با آنها در ارتباط باشیم. همچنین از پیشرفته ترین خطوط تولید، برای به حداقل رساندن آسیب بر روی میوه ها استفاده کنیم تا محصولات میوه ای سالم تر و خوشمزه تر به دست مصرف کنندگان برسانیم.

مزایا:

- آماده مصرف
- کیفیت ثابت در تمام فصول سال
- مقاوم در برابر انجماد و یخ زدایی
- فاقد رنگ و طعم مصنوعی
- قابل استفاده در محصولات تازه و منجمد



تاپفیل شاتوت ۷۰٪

کاربرد:

- دکور و مغزی انواع تارت و پای
- مغزی کیک و مافین، شکلات و دسرهای لیوانی بعد از پخت
- قابل استفاده در انواع شیرینی های لایه ای بعد از پخت
- ترکیب با بستنی و انواع نوشیدنی سرد



بسته بندی ۶ کیلوگرمی ▲



دسر انترمه

Entremet dessert



■ پایه کیک

تگرال شیفون	۵۰۰ گرم
تخم مرغ	۴۸۰ گرم
روغن مایع	۱۶۰ گرم
آب	۷۵ گرم

■ روش تهیه

کلیه مواد را به مدت ۷ دقیقه با دور تند مخلوط کنید، سپس به ضخامت ۸ میلیمتر شیت شود و در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۳ دقیقه پخت گردد.

■ موس شکلات

خامه صبحانه	۲۵۰ گرم
مس ژلاتین	۵۰ گرم
کارات سفید	۲۵۰ گرم
خامه صبحانه فرم گرفته	۴۰۰ گرم
تاپفیل شاتوت ۷۰٪	۱۰۰ گرم
شیر	۲۰۰ گرم
مس ژلاتین	۶۰ گرم

■ روش تهیه

تاپفیل شاتوت ۷۰٪ و شیر را به دمای ۸۰ درجه سانتی گراد رسانده، سپس از روی حرارت بردارید. وقتی که به دمای ۶۰ درجه سانتی گراد رسید ژلاتین را اضافه کنید.

■ گلیر شاتوت

آب	۶۵ گرم
تاپفیل شاتوت ۷۰٪	۶۰ گرم
گلوکز	۱۵۰ گرم
شکر	۴۰ گرم
شیرعسل	۸۰ گرم
مس ژلاتین	۵۰ گرم
کارات سفید	۲۵۰ گرم
بریلوساده	۲۰۰ گرم

■ روش تهیه

بریلو ساده، آب، شکر، گلوکز و تاپفیل شاتوت ۷۰٪ را بجوشانید و از حرارت برداشته و به آن مس ژلاتین و شکلات اضافه کنید و در آخر شیرعسل بریزید و به خوبی مخلوط کنید و به مدت ۲۴ ساعت استراحت دهید و روی کار به منظور کاور بریزید.

تاپفیل؛ طعمی برگرفته از طبیعت

جواد ابراهیمی

شکلات



کوکی سوپرکرم با طعم اصیل ایرانی



تاریخچه ایجاد مغزی‌های شکلاتی فندقی در دنیا

کارات سوپرکرم فندقی

تهیه کننده: عاطفه کمالی
مدیر محصول شکلات

شیرین اولدت ببرند، در سر می‌پروارند. در نهایت، او به رسیپی دست یافت که آن را «سوپر کرما» نامید. چندین سال بعد پسر او، میشل فررو، در سال ۱۹۶۴ با استفاده از فناوری جدید و دستورالعمل‌های به‌روز ترکیب جدیدی ایجاد کرد و آن را «نوتلا» نامید. نوتلا پدیده‌ای جهانی است که امروزه بیش از ۳۶۵ میلیون کیلوگرم سالانه در سراسر جهان مصرف می‌شود و بیش از ۲۵ درصد از فندق جهان در تهیه نوتلا استفاده می‌شود.

در ماه‌های قحطی پس از پایان جنگ جهانی دوم، کاکائو بسیار کمیاب بود. شیرینی‌پز جوانی به نام پیترو فررو چشم‌اندازی از یک محصول لوکس مقرون به‌صرفه که از مقدار کمی کاکائو و مقدار زیادی فندق ساخته شده بود، داشت. پیترو در منطقه‌ای زندگی می‌کرد که در کل دنیا به‌خاطر فندق‌های خوشمزه و فراوانش شهرت داشت. روزگار سختی بود و شکلات برای مردم عادی نبود. باین‌حال، او رؤیای یک فرمول جادویی را که همه را قادر سازد که از خوراکی‌های





طعم منحصر به فرد آن شده است. مغزی‌های کارات به واسطه کیفیت فوق‌العاده و کارایی عالی با کاربردهای متنوعی در محصولات تازه و منجمد قابل استفاده است.

کارات سوپرکرم فندقی از مغزی‌های شکلاتی است که طعم فوق‌العاده و بافت نرم از ویژگی‌های خاص آن است. در تولید کارات سوپرکرم از فندق اصیل ایرانی استفاده می‌شود که همین امر موجب

در کشور ایران نیز شکلات‌های فندقی از محبوبیت بالایی در میان مصرف‌کنندگان برخوردار است و حجم بالایی از محصولات قنادی و نانوائی با این شکلات خوشمزه تولید و ترکیب شده است.



- طعم عالی به دلیل استفاده از فندق اصیل ایرانی
- بافت نرم و یکنواخت
- قابل استفاده قبل و بعد از پخت





حسن زند پویا

”

کوکي سوپرکرم با طعم اصیل ایرانی

“

کوکي سوپرکرم

■ مواد لازم جهت تهیه کوکي

تگرال ساتين	۱۰۰۰ گرم
تخم مرغ	۱۰۰ گرم
می متیک ۲۰	۳۰۰ گرم
گردو خرد شده	۱۰۰ گرم



■ مراحل آماده سازی کوکي

تگرال ساتين و می متیک را با هم میکس کنید سپس تخم مرغ و گردو خرد شده را به آن اضافه نمایید. خمیر کوکي در قالب های گرد به ضخامت ۱ سانتی متر قرار گیرد.



■ مواد لازم جهت کرامبل مولتی گرین

تگرال ساتين مولتی گرین	۲۰۰ گرم
می متیک ۲۰	۷۰ گرم
آب	۲۰ گرم



■ مراحل آماده سازی کرامبل مولتی گرین

تگرال ساتين مولتی گرین و می متیک را میکس کنید. در انتها آب را اضافه کرده تا بافت شنی بدست آید.

■ مواد لازم جهت مغزی

سوپرکرم فندقي	۳۰۰ گرم
---------------	---------

■ مراحل آماده سازی نهایی

دمای پخت ۱۷۰ درجه سانتی گراد و زمان پخت ۱۵ دقیقه می باشد.



بلکولاد پیشرو در مسیر شکلات پایدار با

افتتاح اولین کارخانه

شکلات سازی

کربن خنثی در بلژیک

تهیه کننده: نگار صحبتی

کارشناس ارشد روابط عمومی و روادید

بلکولاد، برند شکلات واقعی بلژیکی شرکت پوراتوس، پیشرو در زمینه شکلات پایدار است. بلکولاد مشتاقانه فعالیت خود را برای خنثی کردن آثار کربن به صورت عملیاتی آغاز کرده است. تأسیسات جدید بلکولاد نشان دهنده تمرکز آنها بر پایداری و ارائه شکلات با کیفیت بالا به مشتریان حرفه‌ای است. چشم‌انداز بلکولاد برای ارائه راه‌حل‌های تولید شکلات پایدار با افتتاح تأسیسات جدید خود در بلژیک در حال تحقق یافتن است.





با هم افزایی تخصص در طعم و رویکرد پایدار، بلکولاد اطمینان حاصل می‌کند که محصولاتش نه تنها به موفقیت فوری مشتریان کمک می‌کند؛ بلکه آنها را قادر می‌سازد تا گام‌های ملموس به سوی جهانی پایدارتر بردارند. این تمرکز بر طعم و پایداری در یافته‌های مطالعه اخیر «طعم فردا» (Taste Tomorrow) آشکار شده است.

این مطالعه نشان می‌دهد درحالی‌که طعم همچنان معیار اصلی خرید برای مصرف‌کنندگان است، پایداری شکلات یک عامل متمایزکننده کلیدی برای خرید آنهاست. ۶۸ درصد از پاسخ‌دهندگان علاقه‌مند به محصولات غذایی هستند که از روش‌های کشاورزی پایدار به دست آمده‌اند.



پیشبرد مسیر به سوی آینده‌ای پایدار برای صنعت شکلات

به گفته پیر توسو، مدیرعامل شرکت پوراتوس: «توسعه بلکولاد به دلیل تعهد پایدار آن به محیط زیست انجام می‌شود».

«برند بلکولاد نوآوری را به دنبال دارد و اطمینان می‌دهد که شکلات‌سازان، شیرینی‌پزان و نانوایان به انتخاب‌های استثنایی شکلات دسترسی داشته باشند که با ارزش‌های آنها مطابقت دارد». او می‌گوید: کارخانه کربن خنثی بلکولاد این تعهد را به تصویر می‌کشد. این کارخانه پیشگام با برق ۱۰۰٪ تجدیدپذیر عمل خواهد کرد که نیاز به سوخت‌های فسیلی را برطرف خواهد کرد. با استفاده از ذخیره‌سازی گسترده آب باران زیرزمینی، ۹۰٪ از آب مورد نیاز خود را از آب باران جمع‌آوری شده تأمین خواهد کرد.

بلکولاد سرمایه‌گذاری‌های قابل توجهی برای افزایش بهره‌وری انرژی، پایداری و دوام در برابر نوسانات آب و شرایط محیطی از طریق بازسازی تمامی تأسیسات فنی انرژی، ذخیره‌سازی و توزیع انجام داده است. با استفاده از بازیابی حرارت و استفاده از فناوری پمپ حرارتی پیشرفته، فرآیند تولید حرارت بلکولاد اکنون پنج برابر کمتر از قبل انرژی مصرف می‌کند. برنامه کاکائو-تریس، نمونه دیگری از تعهد این شرکت به آینده‌ای پایدار در زنجیره تأمین کاکائو است.

پیر توسو توضیح می‌دهد «برنامه کاکائو-تریس نه تنها بهترین کیفیت



کاکائو را تولید می‌کند؛ بلکه از کشاورزان در سراسر جهان علاوه بر پرداخت حق الزحمه بیشتر، پاداش مازاد با عنوان پاداش کاکائو-تریس حمایت می‌کند؛ علاوه بر این، با ساخت مدارس، مراکز بهداشتی و ارائه تجهیزات آب آشامیدنی به جوامع کشاورزان، محیط زیست و شرایط زندگی آنها را بهبود می‌بخشیم. همراه با این اقدامات پایدار مؤثر، بسته‌بندی جدید ۱۰۰٪ قابل بازیافت بلکولاد نشان‌دهنده عزم شرکت برای کاهش پیامدهای زیست‌محیطی و ایجاد تأثیر مثبت بر روی سیاره زمین است. پیر توسو می‌افزاید: «سیاره ما ارزش حفظ شدن دارد و ما تمایل داریم نقش خود را با اجرای این شیوه‌های پایداری که به آنها افتخار می‌کنیم، ایفا کنیم».



سفری به سوی نوآوری شکلات و بهترین طعم

علاوه بر تعهد به پایداری، بلکولاد برندی است که با دقت توسط افراد ماهر و متخصص برای افراد حرفه‌ای طراحی و تولید شده است. محصولات بلکولاد حاصل از تلاش‌های مشترک و همکاری با شکلات‌سازان، شیرینی‌پزان و نان‌وایان که به آخرین روندهای مصرف‌کننده توجه دارند، تولید می‌شود. بلکولاد به عنوان یک نوآور در صنعت خود شناخته شده است و از راه‌حل‌های خلاقانه و آخرین فناوری‌ها برای ارائه طعم‌های منحصربه‌فرد و شکلات بلژیکی با استاندارد بالا به هر حرفه‌ای در صنعت شکلات استفاده می‌کند که این نشان‌دهنده تعهد بلکولاد به ارائه بهترین تجربه به مشتریان است. یوری دومونت، مدیر واحد تجاری شکلات در پوراتوس اظهار می‌کند: «بلکولاد با ترکیب تخصص در زمینه حس و پایداری، محصولاتی با کیفیت تولید می‌کند که موفقیت مشتریان ما را تضمین می‌کند و در عین حال آینده‌ای پایدار را برای نسل‌های آینده فراهم می‌آورد.» برنامه پایدار کاکائو-تریس نشان‌دهنده تعهد ما به طعم و پایداری است. شکلات کاکائو-تریس که بخشی از آن در محل جدید تولید خواهد شد، با استفاده از فرآیند تخمیر منحصربه‌فردی که بهترین کیفیت کاکائو را تضمین کرده و طعم هر قطره شکلات را به اوج می‌رساند، طعم را به سطحی جدید از برتری می‌رساند.

دانش آموخته رشته نان، شیرینی و شکلات

نفر اول برگزیده مسابقات ملی مهارت در نان‌های حجیم و نیمه حجیم کشوری

لطفا خودتان را معرفی بفرمایید.

- مهدی رضایی منش هشتم فارغ‌التحصیل رشته نان، شیرینی و شکلات از هنرستان گلنار تهران واقع در احمد آباد مستوفی.
- چي شد که رشته نان، شیرینی و شکلات را انتخاب کردید؟
وقتی که وارد پایه یازدهم شدم متوجه دایرشدن رشته نان، شیرینی و شکلات شدم و به دلیل علاقه‌ی قلبی بلافاصله با تغییر رشته و تکرار پایه دهم، این رشته را برای تحصیل انتخاب کردم و از بابت آن فوق‌العاده راضی‌ام.
- درخصوص مسابقات ملی مهارت و کسب عنوان رتبه اول چه توضیحی برای خوانندگان نشریه پیام گلنار دارید؟
نفرات برتر مسابقه ملی مهارت که طی ۲ سال انتخاب شدند در مسابقه چالشی که با حضور داوران شاخص و برجسته برگزار شد رقابت سخت و فشرده داشتند و من خوشحالم که توانستم به عنوان نفر اول این مسابقات انتخاب شوم.
- ظاهراً عازم مسابقات جهانی هستید در چه تاریخی و عازم کدام کشور هستید؟ لطفاً توضیح دهید.
به لطف خدا شهریورماه امسال ۱۴۰۳مین دوره مسابقات ملی مهارت نان‌های حجیم که در شهر لیون فرانسه برگزار می‌شود شرکت می‌کنم.
- وظیفه خود می‌دانم به‌ویژه از جناب آقای مهندس حداد به عنوان بانی و موسس که امکانات تحصیل در این رشته را برای من و امثال من بوجود آوردند و نیز از مربیان عزیز آقایان نسبی و خان محمدی که مهارت و توانایی خود را مدیون آن‌ها هستم تشکر و قدردانی کنم.
- موسسه فردوس ماندگار صدرا برای آقای رضایی منش دانش آموخته هنرستان گلنار آرزوی موفقیت دارد.

ضرورت ایجاد موسسه فردوس ماندگار صدرا

هرچه زمان می‌گذرد ارزش تصمیمی که به تأسیس مؤسسه فردوس ماندگار صدرا منجر شد را بیشتر درک می‌کنیم.

پنج سال پیش وقتی وزارت آموزش و پرورش رشته نان، شیرینی و شکلات را تحت کد ۹۲۱۷۳ در شاخه کاردانش تصویب کرد و به نظام آموزش و پرورش اجازه داد که هنرستان‌ها بتوانند در دوره دوم متوسطه هنرجویان این رشته را پذیرش کنند تصور این‌گونه بود که کار تمام است و آموزش و پرورش به تنهایی قادر خواهد بود همه پشتیبانی‌هایی را که این رشته تحصیلی برای موفق شدن لازم دارد انجام دهد اما حقیقت چیز دیگری بود.

ما با توجه به درکی که از اهمیت این رشته و ابعاد نیازی که دارد داشتیم به سرعت دریافتیم برای کسب این چنین توفیقی وزارت آموزش و پرورش نیاز به همراهی بخش خصوصی دارد، بخش خصوصی‌ای که دردمند و درد آشنا و آگاه به ابعاد و نیازهای این رشته تحصیلی باشد و حاضر باشد روی آن سرمایه‌گذاری کند.

تأسیس مؤسسه فردوس ماندگار صدرا بر اساس اینچنین درکی انجام شد و آن روز کمتر کسی می‌دانست که این مجموعه کوچک تا این اندازه خواهد توانست در گسترش کیفی این رشته کلیدی نقش داشته باشد.

بدون شک بازرینی عملکرد این مؤسسه قادر خواهد بود که به دولتمردان ما اهمیت حضور تعیین‌کننده بخش خصوصی را در کنار دولت روی سرعت بخشی به طرح‌ها و پروژه‌های ملی یادآور شود.

مؤسسه فردوس ماندگار صدرا نمونه‌ای موفق از همکاری و همراهی بخش خصوصی با دولت و تحقق عینی فرمایشات رهبری از حضور مردم و بخش غیر دولتی در صحنه توسعه کشور است.

حبيب اله حداد؛ رئیس هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا

انتخاب ۴ هنرستان برتر در موضوع 5S

از جمله اقدامات موسسه فردوس ماندگار صدرا در طول سال تحصیلی گذشته بازدید میدانی سرکار خانم دکتر سهیلا خضرائی‌نیا مولف کتاب الزامات محیط‌کار از هنرستان‌ها بوده است. هدف موسسه از این اقدام نظارت بر امر فعالیت کارگاه‌ها و بررسی نقاط قوت و ضعف مدارس و رعایت اصول پنجگانه 5S بوده که با استقبال مدیران و مربیان همراه بوده است. هیئت مدیره مصوب کرد به جهت رقابت هرچه بهتر در امر بهینه‌سازی فعالیت‌های کارگاهی و تشویق و ترغیب مدارس، ۲ هنرستان در سطح استان تهران و ۲ هنرستان در سایر استان‌ها که امتیاز بالاتری در مجموع بازدید کسب نموده‌اند معرفی شده و جوایزی تقدیم کارگاه‌های این مدارس شود گفتنی است در نتیجه این بازدید حضوری مدارس ذیل حائز رتبه اول و دوم شدند.

در همایش مدیران هنرستانهای مجری رشته نان، شیرینی و شکلات که در محل سالن آمفی تئاتر شرکت گلنار پوراتوس برگزار شد، ضمن اهدای لوح تقدیر از مدیران و مربیان مدارس حائز رتبه برتر تشکر و قدردانی بعمل آمده و هدایای منظور شده نیز به هنرستانها ارسال شد.



استان تهران؛ رتبه اول هنرستان دخترانه کبری زرگران، ملارد
رتبه دوم هنرستان دخترانه کمال، قرچک ورامین
سایر استان‌ها؛ رتبه اول هنرستان دخترانه فرزانه، قزوین
رتبه دوم هنرستان دخترانه ام‌البین، همدان



عکاس: حوا احمدی؛ خبرنگاری مهر

جنگ جهانی دوم در کشورهای روسیه، بلغارستان، لهستان و رومانی تهیه می‌شد، به دلیل ماندگاری بالا در زمان جنگ در اختیار سربازان روس قرار می‌گرفت. زوجی ارمنی برای اولین بار تنور این قرص‌های قهوه‌ای را در کشورمان روشن کردند. اما امروز این نان تنها در قائم‌شهر پخت می‌شود و قصه این نان‌های تپل و خوشمزه و سالم، قصه شهری است که آقای حسنی یک‌تنه سعی در زنده نگه داشتن آن دارد.

tasteatlas CURRENT RANKING (JUL 2023)		
Best Flatbreads in the World		
1	 Roti canai	4.9
2	 Butter Garlic Naan	4.8
3	 Nan-e barbari	4.7
4	 Naan (collectively)	4.6
5	 Piadina Romagnola	4.6
6	 Tarte flambée	4.6
7	 Roti prata	4.6
8	 Paratha (collectively)	4.5
9	 Lavash	4.5
10	 Scallion Pancake	4.5
11	 Farinata di ceci	4.5
12	 Focaccia Barese	4.5
13	 Mekica	4.5
14	 Amrisari kulcha	4.5
15	 Somun	4.5
16	 Roti (collectively)	4.4
17	 Focaccia (collectively)	4.4
18	 Gözleme	4.4
19	 Pita Bread	4.4
20	 Etli ekmek	4.4
21	 Nan-e sangak	4.4
22	 Nan-e shirmal	4.4
23	 Pupusa	4.4
24	 Focaccia alla Genovese	4.4
25	 Lepinja	4.4
26	 Yufka	4.3
27	 Lángos	4.3
28	 Ramazan pidesi	4.3
29	 Aloo paratha	4.3
30	 Bolani	4.3
31	 Pane carasau	4.3
32	 Toquera	4.3
33	 Lagana	4.3
34	 Rumali roti	4.3
35	 Qutab	4.3
36	 Aish baladi	4.3
37	 Tortilla	4.2
38	 Shaobing	4.2
39	 Manakish	4.2
40	 Bazlama	4.2
41	 Injera	4.2
42	 Lefse	4.2
43	 M'semen	4.2
44	 Mahjouba	4.2
45	 Roti pisang	4.2
46	 Aloo naan	4.2
47	 Kashmiri naan	4.2
48	 Hönökaka	4.1
49	 Nan-e taftoon	4.1
50	 Coca	4.1

www.tasteatlas.com/flatbreads

پخت نان سنتی «قالاتج» در قائمشهر از جنگ جهانی دوم

قائم‌شهر، تنها شهر جهان که «قالاتج» به تنور می‌زند؛ نانی حجیم و گرد که پیشینه‌اش به سال‌های جنگ جهانی دوم بازمی‌گردد.

خمیر این نان به دلیل عدم استفاده از جوش شیرین، چند ساعتی زمان نیاز دارد تا به اصطلاح ور بیاید. پخت آن هم با حرارت غیرمستقیم انجام می‌شود؛ بعد از داغ شدن تنور، شعله را کم کرده و پخت را آغاز می‌کنند. «قالاتج» که در سال‌های

جدول رتبه نان‌های بربری، سنگ، شیرمال و تافتون در جهان

نان در قرون متمادی، اصلی‌ترین غذای مصرفی و از قدیمی‌ترین غذاهایی است که بشر آن را تهیه کرده است. گندم و نان در طول تاریخ از چنان اهمیتی برخوردار بوده که گاه کمبود آن باعث سقوط سیاستمداران شده و اهمیت موضوع تا آنجا بوده و هست که وقتی از قحطی سخن می‌گوییم یعنی نان نیست.

در واقع با نبود محصولات دیگر حتی گوشت، جان انسان‌ها تهدید نشده اما با نبود گندم و آرد و بالطبع نان قحطی از راه می‌رسد؛ در ضمن نان از دیرباز برای ایرانیان قداست داشته و اکثر مردم ایران و بلکه جهان تقریباً دو وعده غذایی آن را زینت‌بخش سفره‌های خود می‌کنند. اگرچه نان در کشور ما به دلایلی که به آن به دفعات پرداختیم از جمله سوبسید که دولت برای کنترل قیمت نان داده و می‌دهد، از کیفیت لازم برخوردار نیست با این همه در معتبرترین رتبه‌بندی نان‌های جهان که جدول آنرا ملاحظه می‌فرمایید رتبه نان بربری در دنیا سوم و نان‌های سنگ، شیرمال و تافتون به ترتیب در رتبه‌های ۲۱، ۲۲ و ۴۹ ذکر شده که با رنگ سبز مشخص شده است.

هنرستان شهید رجایی گنبد کاووس؛ الگویی موفق از توانمندسازی هنجرویان



تبدیل کنند یادآور شدند با توجه به ظرفیت استان در خصوص صنایع غذایی و صنعت کشاورزی و نیاز جدی به راه اندازی مجموعه‌های فرآوری محصولات کشاورزی که به شدت احساس می‌شود نوجوانان پس از فارغ التحصیلی بتوانند در این حوزه فعال شده و زمینه اشتغال و امرار معاش این عزیزان فراهم شود.

به‌منظور توسعه کارآفرینی و پرورش نیروی ماهر و متخصص کارگاه آموزشی رشته نان، شیرینی و شکلات با حضور آقای مهندس حداد رئیس هیئت مدیره گلن پور اتوس و موسس و بنیان‌گذار رشته و آقای دکتر نظری مدیرکل آموزش و پرورش استان گلستان در هنرستان شهید رجایی گنبد افتتاح شد.

آقای مهندس حداد ضمن بازدید از کارگاه‌ها و دستاورد هنجرویان در رشته‌های مختلف در جمع مدیران منطقه و استان و نیز مربیان هنرستان ضمن ابراز خوشحالی از عملکرد مربیان درخصوص توانمندسازی هنجرویان، این هنرستان را الگویی موفق در کشور دانسته و اظهار امیدواری کردند با توجه به تجهیزات کافی که از مهم‌ترین عوامل کیفیت بخشی آموزش هنجرویان است؛ و بحمدالله در اختیار این هنرستان هست بتوانیم زمینه‌ساز تحقق منویات مقام معظم رهبری در خصوص تولید و اشتغال باشیم. در ادامه جلسه آقای دکتر نظری با تقدیر از تلاش مدیریت، مربیان و هنجرویان که توانستند علم را به ایده و سپس آنرا به مهارت

نان، راهی برای تأمین فیبر

مورد نیاز بدن



تهیه کننده: پریا رهنمون
سفیر سلامت و تندرستی

مقدار فیبر دریافتی باید حداقل ۲۵ گرم در روز باشد؛ اما متأسفانه کمتر از ۱۰ درصد افراد در جهان، این مقدار فیبر توصیه شده را دریافت می کنند. با اینکه میوه ها و سبزیجات دارای مقادیر بالای فیبر هستند؛ اما ممکن است توسط همه افراد جامعه در روز مصرف نشوند یا اینکه کم مصرف شوند. ما می توانیم با افزایش محتوای فیبر در برخی محصولات مانند نان، به همه مصرف کنندگان کمک کنیم تا مقدار فیبر دریافتی خود را در روز افزایش دهند.

فیبرها کربوهیدرات های پیچیده ای هستند که به طور کامل در روده تجزیه نمی شوند؛ اما برای داشتن یک رژیم غذایی سالم، ضروری می باشند. فیبرها میکروارگانیسم های مفید روده را تغذیه می کنند و نقش مهمی در کنترل کلسترول و سطح قند خون دارند. همچنین، مصرف فیبرها در کاهش ریسک ابتلا به بیماری های غیرواگیر مانند بیماری های قلبی، انواع سرطان و دیابت نوع دو مؤثر هستند. براساس توصیه سازمان بهداشت جهانی، در یک رژیم غذایی متعادل،





راه‌حل‌های گلنان پوراتوس برای افزایش فیبر

در محصولات نهایی:

تگرال آرد کامل

محتوای فیبر در نان به میزان استخراج آرد در مرحله آسیاب بستگی دارد. هرچه درصد استخراج آرد بالا باشد، نان از نظر فیبر غنی‌تر و رنگ آن نیز تیره‌تر است. نان‌های تهیه‌شده از آرد کامل، دارای ۱۵-۱۲٪ فیبر هستند و نانی که از این آرد تهیه می‌شود، حاوی بیش از ۶٪ فیبر است. براساس استانداردهای سازمان‌های بین‌المللی، به نان دارای ۳ درصد فیبر و بیشتر نان منبع فیبر و به نان دارای ۶ درصد و بیشتر، نان سرشار یا غنی از فیبر گفته می‌شود.

با استفاده از تگرال آرد کامل گندم، می‌توانیم نان سرشار یا غنی از فیبر تهیه و به دست مصرف‌کنندگان برسانیم. اگرچه همه انواع نان‌ها می‌توانند بخشی از یک رژیم غذایی سالم و متعادل باشند؛ اما سالم‌ترین نان، نانی است که از دانه کامل غلات تهیه شده باشد. آردهای کامل دارای تمام عناصر مغذی موجود در غلات مانند فیبرها، ویتامین‌ها و مواد معدنی هستند. تفاوت بین نان گندم کامل و نان گندم سفید در نحوه آسیاب دانه‌های گندم است. در تهیه آرد کامل، سه قسمت دانه گندم (سبوس، آندوسپرم و جوانه) مورد استفاده قرار می‌گیرد، درحالی‌که آرد سفید عمدتاً آندوسپرم دانه گندم و کمتر از ۵٪ خاکستر دارد، اما خاکستر آرد کامل ۱۶-۱۹٪ است. از آنجایی‌که نان‌های سبوس‌دار دارای تمام قسمت‌های یک غلات هستند، بسیار مغذی‌تر از نان‌های سفید می‌باشند. سبوس همان لایه بیرونی گندم است که دارای فیبر، ویتامین‌های گروه B و برخی مواد معدنی مانند آهن است. آندوسپرم غلات حاوی مقدار زیادی کربوهیدرات (نشاسته)، پروتئین و تا حدی ویتامین‌های گروه B است. جوانه غلات چربی‌های مفید مانند امگا ۳ و ویتامین E دارد.

ایزی و تگرال پوراویتا

محصولات برند پوراویتا مخلوط‌های نیمه‌آماده و آماده هستند که استفاده از آنها برای تهیه انواع نان‌های خوشمزه و سالم بسیار آسان است. نان‌های تهیه‌شده با پودرهای آماده و نیمه‌آماده (تگرال و ایزی) پوراویتا به دلیل داشتن انواع دانه و غلات کامل و مواد پری بیوتیک، ارزش تغذیه‌ای بالایی دارند و می‌توانند فیبر مورد نیاز مصرف‌کنندگان را تأمین و به سلامت دستگاه گوارش آنها کمک کنند. همچنین، محصولات پوراویتا به واسطه همین دانه و غلات موجود در آنها، حاوی ویتامین و مواد معدنی نیز می‌باشد که بر ارزش غذایی این محصولات می‌افزاید.

سایپره سافت گرین

محصولات برند سافت گرین، دانه‌ها و غلات فراوری‌شده در خمیر ترش هستند. این محصولات آماده مصرف هستند و با مقادیر مختلف از ۵۰-۱۰٪ می‌توان آنها را به خمیر نان یا کیک اضافه کرد. نان‌های تهیه‌شده با محصولات سافت گرین به دلیل فراوری غلات و دانه‌ها در خمیر ترش‌های خاص بسیار خوشمزه و سالم هستند.



کاهش اثرات زیست محیطی

گلنان پوراتوس

در مسیر بازآفرینی بسته‌بندی‌ها

آریستو کروسان با بسته‌بندی جدید وارد بازار شد

تهیه کننده: امیر هارونی، مدیر محصول نانوايي



در گلنان پوراتوس، ما در حال برداشتن گام‌های بزرگی به سوی بسته‌بندی پایدار هستیم و خود را متعهد می‌دانیم تا پیامدهای زیست محیطی را در تولید و ارائه محصولات خود کاهش دهیم.

ما بر کاهش رد پای زیست محیطی خود و کسب و کارهایی که محصولات ما را خریداری می‌کنند، ثابت قدم هستیم و مصممیم تا آینده‌ای بهتر و پایدارتر را به نسل‌های آینده هدیه دهیم.

این تغییرات به این معنی است که در ابتدا تمام بسته‌بندی‌های محصولات پوراتوس تا سال ۲۰۲۵ صد در صد قابل بازیافت خواهند شد.

از موادی استفاده خواهیم کرد که بسته‌بندی تجدیدپذیر باشد و بتواند مجدد بازیافت شوند و مورد استفاده قرار گیرند؛ علاوه بر این، در طراحی بسته‌بندی‌ها تا ۷۰٪ کاهش مرکب چاپ را خواهیم داشت که منجر به کاهش تولید و انتشار دی اکسیدکربن به جو زمین خواهد شد. همچنین، فرآیند تولید پایدارتر با ایجاد یکپارچگی طرح، استفاده از مواد شیمیایی و انرژی کمتر را در برنامه آینده خود داریم؛ علاوه بر آن، به طور مشخص در تمامی محصولات با بسته‌بندی پلیمری از جمله سطل‌ها، رول‌های بسته‌بندی و غیره؛ از مواد تک‌پلیمری استاندارد که منطبق با استاندارد صنایع غذایی و قابل بازیافت هستند، استفاده می‌کنیم. این موضوع باعث می‌شود کار در محل بازیافت آسان‌تر شده و کیفیت مواد بازیافتی بهتر شود که در راستای استراتژی (سیاره بهتر) گلنان پوراتوس می‌باشد.

در همین راستا در تیرماه ۱۴۰۳ آریستو کروسان با بسته‌بندی جدید را وارد بازار کردیم و از این به بعد این محصول پرترفدار با بسته‌بندی کاملاً قابل بازیافت و دوستدار محیط زیست به مشتریان عرضه خواهد شد.

با هدف
سیاره بهتر

۷۰٪
مرکب چاپ
کمتر

۱۰۰٪
قابل بازیافت



بسته‌بندی

سازگار با محیط زیست

تهیه کننده: سوری ارومئی

کارشناس تحقیق و توسعه مغزی‌ها و محصولات فنادی

چندین هزار سال طول می‌کشد تا یک تکه پلاستیک در طبیعت تجزیه شود؛ اما موضوع فقط تجزیه شدن پلاستیک نیست؛ بلکه آثاری که در این سال‌ها روی طبیعت، اکوسیستم و در نتیجه خود انسان‌ها می‌گذارد، دارای اهمیت است؛ از جمله عوارض و تأثیراتی که پلاستیک بر محیط زیست و طبیعت در طول این چند هزار سال می‌گذارد، می‌توان به مواردی همچون آلودگی دریاها و صحراها، آلودگی خاک، انقراض نسل برخی از موجودات و همچنین تأثیر بر سلامت انسان اشاره کرد.

بنابراین، آلودگی‌های ناشی از پلیمرهای سنتزی توجه همگان را به استفاده از مواد زیست‌تخریب‌پذیر معطوف کرده است؛ به گونه‌ای که طی چند دهه اخیر مطالعات گسترده‌ای روی مواد زیست‌تخریب‌پذیر صورت گرفته است. بسته‌بندی‌های سازگار با محیط زیست به بسته‌بندی‌هایی گفته می‌شود که زیست‌تخریب‌پذیر هستند و قابلیت بازگشت به طبیعت را دارند. هنگامی که می‌خواهید محصولی را بسته‌بندی کنید، اگر بسته‌بندی شما با استفاده از روش‌های سازگار با محیط زیست تولید شده باشد، به تعداد زباله‌ها اضافه نخواهد شد. هر بسته‌بندی‌ای که بازیافت داشته باشد و برای سلامتی مضر نباشد، جزء بسته‌بندی‌های سازگار با محیط زیست محسوب می‌شود.

اما چرا باید از بسته‌بندی‌های سازگار با محیط زیست استفاده کنیم؟ بسته‌بندی‌های زیست‌تخریب‌پذیر که در سال‌های اخیر درباره آن‌ها تحقیقات فراوانی انجام شده است و مورد توجه فعالان محیط زیست و سازمان‌های بهداشت و محیط زیست جهانی واقع شده دارای مزایای بسیار هستند، از جمله اینکه عاری از مواد سمی هستند، با کاهش هزینه‌های تولید و بسته‌بندی موجب صرفه‌جویی در هزینه می‌شوند، دفع آن‌ها آسان‌تر است و موجب کاهش ضایعات کربن می‌شوند.

بسته‌بندی به مفهوم تهیه یا ساخت محافظ یا ظرفی است که محصول تولیدی سلامت خود را در فاصله زمانی پس از تولید، انبارداری، حمل‌ونقل و توزیع تا زمان مصرف نهایی حفظ کند و از خطرات فیزیکی، شیمیایی و میکروبی احتمالی در امان بماند. بنابراین، هدف از بسته‌بندی مواد غذایی حفظ محصول، جلوگیری از فساد میکروبی و شیمیایی و جلوگیری از آسیب به محصول در طول حمل‌ونقل و ذخیره‌سازی است. در سراسر زنجیره تأمین، بسته‌بندی نقشی اساسی در تحویل ایمن کالا به مصرف‌کننده نهایی برعهده دارد.

در بسته‌بندی‌های مرسوم از شیشه، قوطی‌های فلزی، کاغذ یا مقوا و پلاستیک استفاده می‌شود. بسته‌بندی کاغذی و مقوا کاربرد گسترده ندارد، استفاده از قوطی‌های فلزی و شیشه نیز مشکلاتی به همراه دارد؛ از جمله وزن بالا، مقاومت اندک، احتمال شکستن شیشه و یا وجود تکه‌های شیشه یا فلز در محصول و احتمال خوردگی توسط مواد بسته‌بندی شده (در فلزات). بنابراین، استفاده از انواع بسته‌بندی پلاستیکی از جنس پلی‌وینیل کلراید، پلی‌اتیلن ترفتالات، پلی‌وینیلیدین کلراید، پلی‌استایرن و اکریلونیتریل رایج شد که ویژگی‌های مکانیکی عالی، در دسترس بودن، قابلیت شکل‌پذیری، تنوع در ویژگی‌های فیزیکی و هزینه مناسب، استفاده عمومی و فراوان آن‌ها را به همراه داشت؛ اما کاربرد آن‌ها مشکلاتی همچون احتمال نفوذپذیری گازها و سایر مولکول‌های کوچک، غیر قابل تجزیه بودن آن‌ها و آلودگی محیط زیست و مهاجرت مواد آلاینده و سرطان‌زا مانند باقی‌مانده کاتالیست‌ها به مواد غذایی را به همراه دارد. پیامدهای نامطلوب پلاستیک بر محیط زیست گسترده و متنوع است.





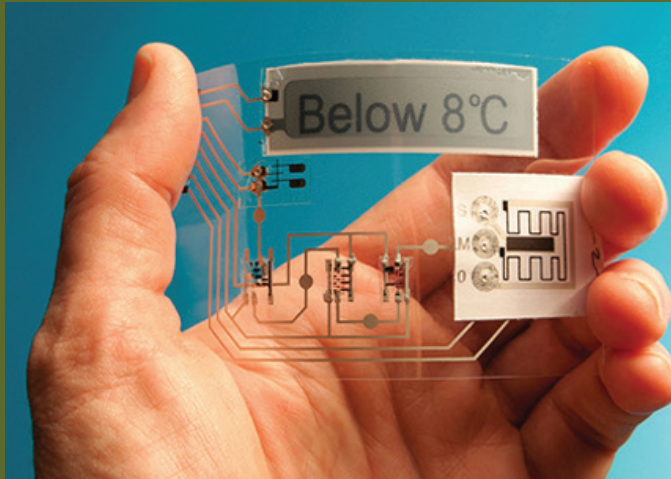
تحقیقات گسترده‌ای دربارهٔ بسته‌بندی‌های سازگار با محیط زیست و مواد زیست‌تخریب‌پذیر صورت گرفته که نتایج مثبتی به همراه داشته است. دسته‌ای از این بسته‌بندی‌ها شامل فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی می‌شود. فیلم‌های خوراکی در ابتدا و پیش از کاربرد در بسته‌بندی مواد غذایی به صورت لایهٔ نازکی تولید می‌شوند و سپس همانند پلیمرهای سنتزی برای بسته‌بندی مورد استفاده قرار می‌گیرند و با ضخامت زیاد قالب‌گیری می‌شوند. فیلم‌ها می‌توانند به شکل لفاف، پیچ، کیسه و کیسه تولید شوند؛ اما پوشش‌های خوراکی عمدتاً به صورت مایع هستند و با روش‌هایی مانند اسپری کردن، غوطه‌ور کردن و یا با استفاده از قلم‌موی محصول پوشش داده می‌شوند. فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی در مقایسه با پلیمرهای سنتزی و پلاستیک‌ها مزایای فراوانی دارند. زیست‌تخریب‌پذیری، بازدارندگی از تبادل گازهای تنفسی، بازدارندگی از تبادل و انتقال ترکیبات بودار و طعم‌دار و حفاظت از محصول در برابر صدمات مکانیکی از جمله مزایای فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی هستند. منابع عمده برای تهیه و تولید این فیلم‌ها و پوشش‌ها جهت کاربرد در بسته‌بندی مواد غذایی شامل پلیمرهایی با منبع میکروبی یا پلیمرهایی بر پایهٔ سلولز و همی سلولز، نشاسته، لیگنین‌ها و حتی انواع پروتئین؛ اعم از کلاژن، ژلاتین، گلوتن گندم، پروتئین سویا و پروتئین آب پنیر می‌شود. از انواع دیگر بسته‌بندی‌های سازگار با محیط زیست می‌توان به بسته‌بندی تولیدشده از نشاستهٔ ذرت، بسته‌بندی‌های سلولزی، کاغذ کرافت، ظروف قارچی، کاغذ باگاس، پارچه‌های ارگانیک با استفاده از موادی مانند پنبه‌های گیاهی، کنف، تاپیوکا و برگ خرما و بسته‌بندی تجزیه‌پذیر بامبواشاره کرد. علاوه بر این، رشد سریع بسته‌بندی‌های زیستی و خوراکی برای کاربرد در مواد غذایی و نوشیدنی‌ها منجر به ظهور سیستم‌های بسته‌بندی نوآورانه‌ای شده که ناشی از افزایش پیچیدگی محصول، جهانی شدن مواد غذایی و نیاز مصرف‌کنندگان به بسته‌بندی‌های سازگار با محیط زیست می‌باشد. در نتیجه انواع بسته‌بندی شامل بسته‌بندی هوشمند و بسته‌بندی فعال در بازارهای جهانی پدیدار شدند.



بسته‌بندی هوشمند

سیستم بسته‌بندی هوشمند شرایط فیزیکی و شیمیایی محصول (مانند تازگی) و تأثیر محیط بر محصول در طول حمل و نقل و نگهداری (مانند pH، دما و گاز) را مانیتور کرده است و نشان می‌دهد. در این بسته‌بندی‌ها، دستگاهی طراحی می‌شود که می‌تواند هرگونه تغییر داخلی یا خارجی را حس کرده، سپس با ارائهٔ اطلاعات صوتی و تصویری، مصرف‌کننده را از وضعیت

محصول مطلع کند. بخش مرکزی بسته‌بندی هوشمند دارای سنسور، نشانگر یا سیستم‌های شناسایی فرکانس رادیویی (RFID) است. سیستم بسته‌بندی هوشمند مزایایی همچون فراهم آوردن اطلاعات، افزایش عمر نگهداری محصول، بهبود کیفیت مواد غذایی و افزایش ایمنی مواد غذایی دارد. با وجود این، هزینه‌های اضافی را به هزینه‌های نهایی محصولات غذایی اضافه می‌کند (به ویژه سیستم RFID) و خطر مهاجرت احتمالی ذرات بسته‌بندی به مواد غذایی در این نوع بسته‌بندی وجود دارد.



بسته‌بندی فعال

سیستم بسته‌بندی فعال یک فناوری پیشرفته است که ترکیبات فعال (مانند آنتی‌اکسیدان‌ها) را در ماتریس بسته‌بندی پلیمری می‌گنجاند. سپس ماتریس پلیمری موادی را از/ به درون مواد غذایی یا محیط اطراف آزاد می‌کند تا ماندگاری غذا را حفظ و آن را طولانی‌تر کند. این سیستم به عنوان یک ماتریس پلیمری و براساس پلیمریزاسیون پلیمرها یا بیوپلیمرها و عوامل زیست فعالی که به طور طبیعی به غذا یا محیط اطراف آزاد می‌شوند، عمل می‌کند. بسته‌بندی فعال مواد غذایی پتانسیل بسیار خوبی در حفظ کیفیت و ایمنی محصولات غذایی، به ویژه غذاهای حساس به اکسیداسیون دارد. عوامل فعال برای بسته‌بندی مواد غذایی شامل عوامل ضد میکروبی، آنتی‌اکسیدان‌ها، ساطع‌کننده‌ها/ جذب‌کننده‌های دی اکسید کربن، جاذب‌های اکسیژن و جاذب‌های اتیلن می‌باشد.

در پایان اشاره می‌شود که یکی از مهم‌ترین مراحل در تولید و ارائه یک محصول به بازار، بسته‌بندی صحیح آن به شمار می‌رود. مواد بسته‌بندی پلاستیکی معمولی به دلیل تجزیه‌ناپذیری زیستی و سیستم مدیریت ناکافی زباله، صنعت غذا را به عنوان منبع آلودگی و نگرانی‌های اجتماعی معرفی کرده است. بنابراین، مواد زیست‌تخریب‌پذیر در سال‌های اخیر توجه قابل‌توجهی به این مسائل معطوف داشته‌اند. ما در گلنان پوراتوس در راستای تعهدات خود برای دستیابی به سیاره‌ای بهتر بر تغییر بسته‌بندی محصولات تمرکز داریم؛ به این صورت که تا سال ۲۰۲۵ تمامی بسته‌بندی محصولات پوراتوس صد در صد قابل بازیافت خواهند بود. همچنین، با ایجاد یکپارچگی در طرح، میزان استفاده از مرکب چاپ تا ۷۰ درصد کاهش یافته که در کاهش انتشار دی اکسید کربن و کاهش پیامدهای زیست‌محیطی ناشی از آن مؤثر است.



BELCOLADE PIONEERS THE PATH TO SUSTAINABLE CHOCOLATE WITH THE OPENING OF THE FIRST CARBON- NEUTRAL BELGIAN CHOCOLATE FACTORY

Belcolade, the Real Belgian Chocolate brand of Puratos, is confirming its role as a major player in sustainable chocolate. Belcolade opened its doors to offer a firsthand look at its pioneering, fully operational Belgian carbon-neutral chocolate factory. Belcolade's new facility highlights their focus on sustainability and delivering

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



**SELECTION
NOIR
CACAO-TRACE**



Net Weight 15Kg / 33lb

high-quality chocolate to professional customers. Belcolade's vision for sustainable chocolate solutions is gaining momentum with the opening of its new facility in Belgium.

By synergizing taste expertise with a sustainable approach, Belcolade ensures that its products not only contribute to customers' immediate success but also help empower them to take tangible steps toward a more sustainable world. This focus on taste and sustainability is revealed by findings from a recent Taste Tomorrow study.

This study highlights that while taste remains the primary purchasing criterion for consumers, the sustainability of the chocolate is a key differentiating factor for their purchase with 68% of respondents interested in food products coming from sustainable farming methods.



PAVING THE PATHWAY TO A SUSTAINABLE FUTURE FOR THE CHOCOLATE INDUSTRY

"Belcolade's expansion is driven by its steadfast commitment to sustainability", according to Pierre Tossut, CEO of Puratos. "Our Belcolade brand drives innovation, ensuring that chocolatiers, pâtissiers, and bakers have access to exceptional chocolate choices that mirror their values," he says. Belcolade's carbon-neutral factory embodies this commitment. This pioneering factory will operate on 100% renewable electricity – eliminating the need for fossil fuels. Thanks to extensive underground rainwater storage, it will source 90% of its water from collected rainwater. Belcolade has made substantial investments to enhance their energy efficiency, reliability, and resilience against droughts by revamping all technical energy installations, storage, and distribution. Thanks to heat recovery and the utilization of cutting-edge heat pump technology, Belcolade's heat production process now consumes five times less energy than before.

The Cacao-Trace Sustainable Cocoa program is another example of Belcolade's commitment to a more sustainable future throughout the entire cocoa



chain. “The Cacao-Trace program not only produce the best quality cocoa, but also supports farmers worldwide by providing better prices and an extra Chocolate Bonus. Additionally, we improve the environment and living conditions of our farmers’ communities by building schools, health centers, and offering drinkable water equipment.” explains Pierre Tossut. Alongside these impactful sustainable initiatives, Belcolade’s new 100% recycle-ready packaging reflects the company’s determination to reduce its environmental footprint and make a positive impact on the planet. “Our planet is worth protecting, and we wish to play our part by applying these sustainable practices of which we are very proud,” concludes Pierre Tossut.



A JOURNEY OF CHOCOLATE INNOVATION AND TASTE EXCELLENCE

In addition to its commitment to sustainability, Belcolade is a brand meticulously crafted by professionals, for professionals.

The product creations are born from collaborative efforts, crafted alongside chocolatiers, pastry chefs and bakers who remain attuned to the latest consumer trends. Belcolade has gained recognition for being an innovator in its industry, using creative solutions and the latest technologies to provide unique tastes and high-standard Belgian chocolate to every single professional in the chocolate industry, reinforcing Belcolade’s commitment to providing the best experience to their customers.

“Belcolade combines sensory expertise and sustainability to craft quality products that drive our customers’ success while securing a sustainable future for generations to come,” remarks Youri Dumont, Director of the Chocolate Business Unit at Puratos.

“The Cacao-Trace Sustainable Program is a testament to our commitment to taste and sustainability. Our Cacao-Trace chocolate, which will be produced in part at the new site, takes taste to a whole new level of excellence thanks to a unique fermentation process that guarantees the best cocoa quality and enhances the flavors of every chocolate drop.”

نوآوری های غذایی برای آینده ای بهتر

کاهش اثرات
زیست محیطی



با هدف
سیاره بهتر



۱۰۰٪
قابل بازیافت



۷۰٪
مرکب چاپ
کمتر



دریافت نسخه دیجیتال پیام گلنان

اسکن کنید!

@golnanpuratos_iran
www.golnanpuratos.com

تهران، بزرگراه آزادگان، احمدآباد مستوفی، میدان پارسا، خیابان صنوبر چهارم
شمالی، کوچه شهید غلامی، پلاک ۴ - تلفن: ۰۲۱ ۴۸۳۴۸ - فکس: ۰۲۱۴۸۳۴۳۱۰۰

**golnan
puratos**
Food Innovation for Good
گلنان پوراتوس