پیام گلنان

۱۰۴
۲۸ صفحه
سال هجدهم-دی ماه ۱۳۹۹
نشریه تخصصی نان، شیرینی و شکلات

افتتاح اولین هنرستان نان، شیرینی و شکلات کشور

این شماره را
دیجیتال
بخوانید

www.golnanpuratos.com

بسم الله الرحمن الرحیم

صاحب امتیاز: شرکت گلنان
مدیر مسوول: دکتر پروانه خضرایی نیا
مدیر اجرایی: نگار صحبتی
زیر نظر هیات تحریریه
مترجم: نگار صحبتی
گرافیست و صفحه آرا: ملیحه یاوری

پیام گلنان آمادگی خود را برای انتشار مقالات علمی و تحلیلی و نظرات شما در زمینه‌ی این صنعت اعلام می دارد.

نقل و اقتباس از مطالب پیام گلنان با ذکر منبع بلامانع است.
نقل و چاپ مطالب در پیام گلنان، الزاماً به معنی تایید آن مطلب نیست.

نشانی: تهران، بزرگراه آزادگان جنوب، احمد آباد مستوفی، میدان پارسا، صنوبر چهارم شمالی، کوی شهید غلامی، پلاک ۴
کد پستی: ۳۳۱۳۱۴۴۵۹۳ تلفن: ۰۲۱-۴۸۳۴۴
فکس: ۰۲۱-۴۸۳۴۳۳۰۰
پست الکترونیکی: payamegolnan@golnanpuratos.com

چاپ: نامی نقش - تهران، خیابان جمهوری، بعد از چهارراه مخبرالدوله، کوچه محمودی، کوچه سالارفاتح، پلاک ۳ . تلفن: ۳۳۱۱۴۳۶۳

Golnan Puratos
Reliable partners in innovation
گلنان پوراتوس

واحد تحقیقات و آموزش
شرکت گلنان پوراتوس

سرمقاله ۳

اخبار ۴

گزارش ۸

نانوایی ۱۰

نان پیشهای ۱۱

قنادی ۱۶

شیرینی پیشهای ۱۷

شکارک ۲۲

مسئولیت اجتماعی ۲۴

رسول خدا صلی‌الله علیه وآله فرمود:
صَغِّرُوا رُغْفانَکُمْ فَاِنَّهُ مَعَ کُلِّ رَغیفٍ بَرَکَةٌ؛
«تکه‌های نانتان را کوچک بگیرید که با هر تکه نانی، برکتی جداگانه است.»

تحقق یک آرزو

سال‌هاست آرزو داشتیم که مثل همه کشورهای توسعه یافته ما نیز هنرستان‌هائی داشته باشیم تا جوان‌های علاقمند به صنعت نان، شیرینی و شکلات بتوانند در آن مبانی تئوری و عملی این حرفه را بتدریج و در خلال سال‌های تحصیلشان بیاموزند، نیروهائی که پس از فراغت از تحصیل بتوانند به عنوان نیروی کار حرفه ای در خدمت رشد و تعالی این کسب وکار باشند.

و اینک این آرزوی دیرین محقق و این هنرستان به عنوان اولین هنرستان نان، شیرینی و شکلات کشور با تجهیزات و امکانات کافی افتتاح گردید. اولین سال تحصیلی این هنرستان با حضور ۲۴ جوان علاقمند که با وسواس تمام از جانب ما گزینش شدند کار خود را آغاز نموده و ما مصممیم که آنچه را در توان داریم در خدمت این عزیزان قرار دهیم، به نحوی که این جوان‌ها پس از فراغت از تحصیل، هر یک معرف خوبی برای برند هنرستان نان، شیرینی و شکلات گلنان باشند. امکانات خوب و تجربه سالیان دراز ما در گلنان، گلنان پوراتوس، بیک صنعت و همین‌طور شرکت پوراتوس بلژیک تحقق این هدف را قابل دسترس می‌کند.

تقاضای کار در حال گسترش نسل جدیدی از نانوائی‌ها و قنادی‌ها که در افق کسب و کار نان و شیرینی ایران درحال بروز و ظهورند، تشویق و ترغیب شما عزیزان همراه ما را مصمم به ایجاد دومین هنرستان پسران و اولین هنرستان دختران در سال ۱۴۰۰ نمود و امید ما این است که با همراهی و همکاری نیروهای علاقمند در سراسر کشور بتوانیم زنجیره‌ای از این هنرستان‌ها را در سال‌های پیش رو افتتاح و با اینکار تحولی بنیادی را در ارتقاء کمی و کیفی صنعت نان، شیرینی و شکلات کشور رقم بزنیم.

حقیر اهمیت این کار را در حدی بالا و تعیین کننده می‌دانم که مصممم سال‌های باقی مانده از عمرم را به‌طور متمرکز روی این کار بگذارم و با همراهی و همگامی شما کاری را که سال‌ها پیش می‌بایست آغاز و به انجام می‌رسید به سامانی بایسته برسانم.

ومن الله التوفیق و علیه التکلان
حبیب اله حدّاد
مدیرعامل

افتتاح اولین هنرستان نان، شیرینی و شکلات کشور

با همکاری شرکت گلنان پوراتوس و بیک صنعت

احمد آباد مستوفی-پاییز۹۹

گلنان پوراتوس یک شرکت نام‌آشنا برای تمامی فعالان در حوزه‌های نانوایی، قنادی و شکلات کشور است که علاوه بر تولید محصولات مرتبط با این صنف، همواره با تلاش و همت مدیران و کارکنان خود، با برگزاری همایش‌ها و کارگاه‌های آموزشی، از پیشگامان عرصه‌های فرهنگی نیز بوده است.
این بار نیز گروه گلنان پوراتوس برای اعتلای فرهنگ ،پیشرفت و ارتقای صنعت نان، اقدام به احداث اولین هنرستان نان، شیرینی و شکلات کرده است.

هنرستان نان، شیرینی و شکلات گلنان

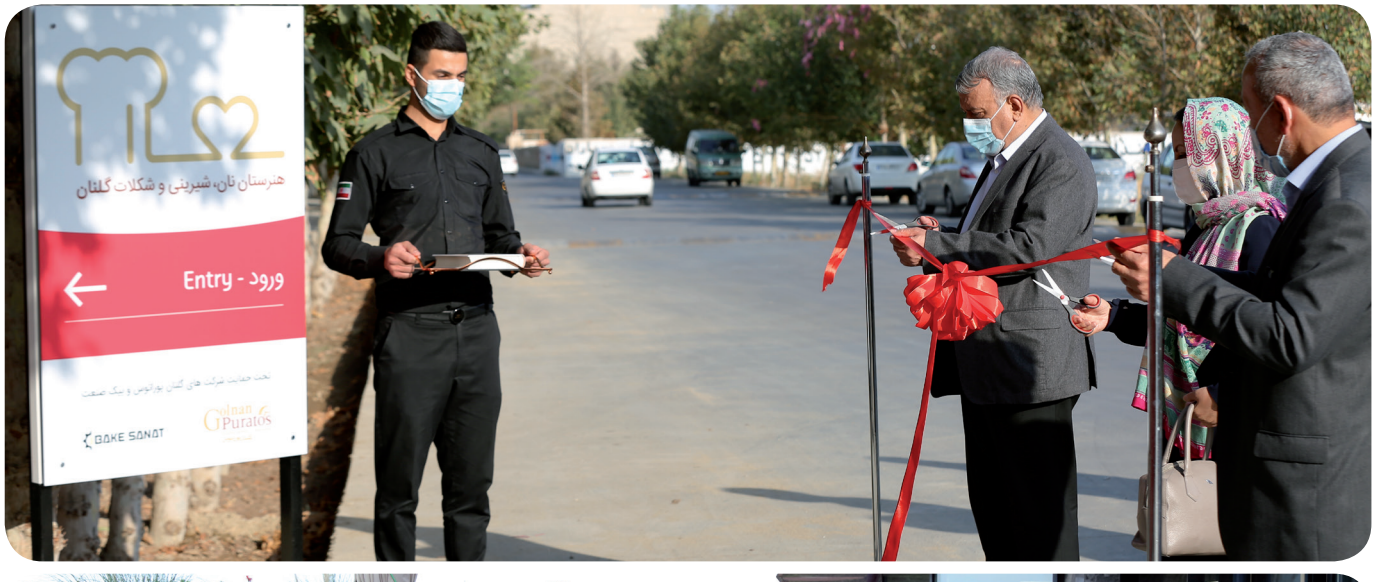
تصویب آموزش رشته نان در هنرستان

اولین هنرستان نان، شیرینی و شکلات کشور با حضور جمعی از مسئولین و کارشناسان بخش دولتی و خصوصی در احمدآباد مستوفی افتتاح شد. این هنرستان به همت شرکت گلنان پوراتوس و بیک صنعت تجهیز و راه‌اندازی گردید.
ایجاد هنرستانی که بتواند نیروی کار تحصیل‌کرده و ماهر را برای کسب و کار نانوایی و قنادی تربیت کند، یکی از نیازهای حوزه این کسب و کارها بوده است. تصویب این رشته تحصیلی از سوی شورای عالی آموزش و پرورش، راه را برای راه‌اندازی هنرستان‌های مشابه در سراسر کشور برای علاقه‌مندان هموار نموده و امیدواریم در سال آینده هنرستان مشابهی را برای دختران هنرجو تأسیس و راه‌اندازی کنیم.
بعد از چهار سال تلاش توانستیم شورای عالی آموزش و پرورش را متقاعد کنیم تا رشته‌ای تحت عنوان نان، شیرینی و شکلات را در کشور مصوب، که این امر در بهمن ۹۸ ابلاغ شد.
افتتاح اولین هنرستان در این رشته در سال جاری اولین گام در پایه ریزی یک اقدام اساسی و ملی است که با عنایت خداوند متعال برداشته شد، امید ما این است که مشابه این هنرستان ها در سرتاسر استان ها به همت نیروهای درد آشنا و علاقه مند ایجاد و راه اندازی شود.

هنرستان نان، شیرینی و شکلات گلنان
Entry - ورود

هنرستان نان، شیرینی و شکلات گلنان
هنرستان گلنان مقدم شما
میهمانان محترم را گرامی میدارد

Ishvermus
RUSSIA
SURF


هنرستان نان، شیرینی و شکلات گلنان
Entry - ورود
BAKE SANAT
Golnan Puratos

Ishvermus
RUSSIA
SURF
adidas

صدوبیست‌وپنجمین سالگرد
قدیمی‌ترین مدرسه نانوایی
درجهان

قدیمی‌ترین مدرسه نانوایی در جهان صد و بیست و پنجمین سالگرد خود را به همراه رئیس سازمان حمایت از نانوایان جشن می‌گیرد. این رویداد با حضور غول‌های صنعت نانوایی به همراه کیک یادبودی با طراحی ویژه برگزار می‌شود. مدرسه ملی نانوایی (NBS) در دانشگاه LSBU انگلیس امسال به طور رسمی به‌عنوان قدیمی‌ترین مدرسه نانوایی در جهان شناخته شده است و امروز (۱۷ سپتامبر) صد و بیست و پنجمین سالگرد خود را جشن می گیرد. این رویداد با میزبانی سازمان حمایت از نانوایان از لندن در سالن نانوایی برگزار می‌شود.

این جشن امروز با سخنرانی نایب رئیس دانشگاه LSBU، دیوید فونیکس در مورد تاریخچه طولانی و درخشان مدرسه ملی نانوایی و برخی از نکات برجسته، لحظه‌های مهم تاریخی، تحولات و نوآوری‌های پخت که توسط کارکنان و دانش آموزان در طول سالیان دیده می‌شوند، آغاز می‌شود.
انتظار می رود که در این مراسم دیوید پاول، از نانوایی دیوید پاول، جوناتون جونز، مدیرعامل Tregothnan ، پاول مورو، رئیس سازمان حمایت از نانوایان و رئیس صنعت پخت بریتانیا Bakels ، به علاوه نمایندگان صنعت پخت بریتانیا حضور داشته باشند.

کیک یادبود با طراحی ویژه، که طی هشت ماه گذشته توسط جین هاتون، متخصص نانوایی از مدرسه ملی نانوایی تهیه شده است، در طول روز در محل برگزاری نمایش داده خواهد شد.

این کیک به شکل یک بنای یادبود بلند و مجسمه ایست که تلفیقی از پنج شکل کیک سنتی (مربع، شش ضلعی، گلبرگ، گلدسته و گرد) می‌باشد و با آیسینگ سفید پوشانده شده است و نقش و نگارهای برجسته و تزئینی، از جمله دسته گل های با تزیین شاخ، نشان دانشگاه LSBU ، تاجی جدید ایجاد شده به مناسبت صد و بیست و پنج سالگی NBS و نشان ملی متعلق به سازمان حمایت از نانوایان.

پروفسور دیوید فینیکس، نایب رئیس دانشگاه LSBU در مراسم سالگرد سخنرانی گفت: «مدرسه ملی نانوایی نمونه ای درخشانی است که نشان می‌دهد آموزشگاه‌ها و کارفرمایان با همکاری یکدیگر و با ارائه فارق التحصیلان ماهر، می‌توانند پاسخگوی نیاز صنعت باشند.»

الین تامسون، رئیس مدرسه ملی نانوایی در LSBU، گفت: « در تاریخ صد و بیست وپنج ساله این مدرسه همیشه در تلاش بوده است تا در خط مقدم آموزش حرفه ای صنعت پخت باشد.»

« پیشرفت‌های تکنولوژیکی تاریخی در زمینه علوم پخت و تغییر در زمینه آموزش و پرورش به افزایش طیف متنوعی از دوره‌های آموزشی ارائه شده در LSBU کمک کرده و این روند در آینده نیز گسترش خواهد یافت.

رسیدن به صد و بیست و پنج سال یک نقطه عطف واقعا تاثیرگذار برای مدرسه است. اکنون ما با چالش انگیزشی و ترغیب نسل بعدی نانوایان - از توسعه مهارت‌های صنایع دستی تا سرمایه‌گذاری در تحقیقات علمی کاربردی پخت - روبرو هستیم.

« چشم انداز و دیدگاه ما این است که به راستی مدرسه ملی‌ای باشیم که نیازهای شرکای صنعتی همکار را برآورده و نیز ارتقا ببخشیم.»

پاول مورو، رئیس سازمان حمایت از نانوایان و مدیرعامل شرکت‌های بریتانیایی نانوایی، گفت: « نانوایان تنها در صورتی موفق خواهند بود که مشتریانی داشته باشیم که در زمینه استفاده از مواد اولیه نانوایی آموزش دیده باشند و کادر متخصص بتوانند از این مشتریان حمایت کنند.

بنابراین ما متعهد می شویم که از مدرسه نانوایی ملی پشتیبانی کنیم زیرا آنها نانوایان جوان را آموزش می دهند و فرصت های شغلی را فراهم می کنند.»

سخنرانی امروز با کاناپه[1] برای مهمانان ادامه خواهد یافت و در انتها با جمع‌آوری کمک‌های مالی برای بالا بردن بودجه و یا سفرهای آموزشی دانش آموزان آینده به پایان خواهد رسید.

۱- قطعه نان برشته یا بیسکویت که روی آن پنیر و گوشت می‌گذارند

خوانندگان عزیز پیام گلنان

مفتخریم که به اطلاعتان برسانیم اولین دوره آموزشی فنی حرفه ای نان، شیرینی و شکلات به همت شرکت گلنان پوراتوس و یاری بی‌دریغ مسئولین محترم آموزش و پرورش در سال تحصیلی ۱۴۰۰-۱۳۹۹ راه اندازی شد.

امید است که با راه اندازی این دوره بتوان هنرجویان توانایی را تربیت کرد که هر کدام یک استاد کار ماهر و آماده ارائه توانایی‌های خود در هنر و صنعت نان، شیرینی و شکلات باشند .

محتوی درسی این هنرجویان در طی سه سال را در جدول روبرو ملاحظه می فرمائید.

رشته مهارتی: نان، شیرینی و شکلات

رشته مهارتی(دیپلم): نان، شیرینی و شکلات	زمینه: کشاورزی	تعداد ساعت عمومی: ۴۲	تعداد ساعت شایستگی های پایه فنی: -
		تعداد ساعت مهارتی(شایستگی های فنی): ۵۹	تعداد ساعت اختیاری/انتخابی**: -
کد رایانه: ۹۲۱۷۳	گروه: کشاورزی و غذا	تعداد ساعت شایستگی های غیرفنی: *۹	جمع کل ساعات آموزشی: ۱۱۰

ردیف	دامنه محتوایی	پایه دهم		پایه یازدهم		پایه دوازدهم	
		نام درس	ساعت	نام درس	ساعت	نام درس	ساعت
۱	تربیت دینی و اخلاقی	تعلیمات دینی (دینی، قرآن و اخلاق) ۱	۲	تعلیمات دینی (دینی، قرآن و اخلاق) ۲	۲	تعلیمات دینی (دینی، قرآن و اخلاق) ۳	۲
		عربی، زبان قرآن ۱	۱	عربی، زبان قرآن ۲	۱	عربی، زبان قرآن ۳	۱
۲	زبان و ادبیات فارسی	فارسی۱	۲	فارسی۲	۲	فارسی۳	۲
۳	زبان های خارجی	زبان خارجی ۱	۲	زبان خارجی ۲	۲	--	--
۴	خوشه دروس: مطالعات اجتماعی	جغرافیای عمومی و استان‌شناسی	۲	تاریخ معاصر	۲	علوم اجتماعی	۲
۵	خوشه دروس: انسان و سلامت	تربیت‌بدنی ۱	۲	تربیت‌بدنی ۲	۲	تربیت‌بدنی ۳	۲
		--	--	انسان و محیط زیست	۲	سلامت و بهداشت	۲
				--	--	آمادگی دفاعی	۳
۶	خوشه دروس: انسان و مهارت های زندگی	--	--	درس انتخابی (۱- هنر ۲- تفکر و سواد رسانه‌ای)	۲	مدیریت خانواده و سبک زندگی	۲
۷	خوشه دروس: شایستگی های غیر فنی	الزامات محیط کار	۲	کارگاه نوآوری و کار آفرینی	۳	اخلاق حرفه ای	۲
		--	--	درس انتخابی (۱- کاربرد فناوری های نوین ۲- مدیریت تولید)	۲	--	--
۸	خوشه دروس: شایستگی های پایه فنی (ریاضی، فیزیک، شیمی، زیست شناسی)	--	--	--	--	--	--
۹	خوشه دروس: شایستگی های فنی	استانداردها:		استانداردها:		استانداردها:	
		خمیر گیر و فرکار ماهر کد ۷۵۱۲۲۰۶۸۰۰۷۰۰۰۱ ساعت ۱۸۰	۶	شیرینی پز شیرینی های خشک کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۵۰۰۰۱ ساعت ۲۶۰	۸	کیک ساز کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۴۰۰۰۱ ساعت ۲۷۰	۸
		نانوای نان های حجیم و نیمه حجیم صنعتی کد ۷۵۱۲۲۰۶۸۰۰۶۰۰۰۱ ساعت ۳۳۰	۱۰	قناد کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۳۰۰۰۱ ساعت ۱۹۰	۶	دسر ساز کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۲۴۰۰۰۱ ساعت ۳۱۰	۱۰
		نانوای نان های سنتی کد ۷۵۱۲۲۰۶۸۰۰۸۰۰۰۱ ساعت ۲۱۰	۷			شکلات ساز کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۶۰۰۰۱ ساعت ۱۲۰	۴
						کارورزی	تجمیعی*
	جمع		۳۶	جمع	۳۴	جمع	۴۰
۱۰	برنامه ویژه مدرسه	زمینه سازی برای اجرای بند ۵-۵ سند تحول بنیادین و بند ۲-۱۳ برنامه درسی ملی مشتمل بر عناوینی مانند: پژوهش و ارائه خلاقانه(سمینار)، یادگیری پروژه محور و آموزش مهارت تامین معاش حلال (سالانه ۵۰ تا ۱۰۰ ساعت)					

* کارورزی متناسب با رشته مهارتی ۲۴۰ ساعت اجرا شود.

** استاندارد مهارت اختیاری/ انتخابی از جدول دروس (پیوست شماره ۱) که حاوی شایستگی های پایه فنی/ فنی می باشد، با توجه به زمینه آموزشی رشته مهارتی، توسط واحد آموزشی انتخاب و تدریس می گردد.

دانه و غلات

نیاز اصلی آتی صنعت نانوایی

سلامتی بیش از هر زمان دیگری ثروت است. برای مصرف‌کنندگان در سراسر جهان، سلامتی و مصرف مواد غذایی سالم به یک نگرانی عمده تبدیل شده است. در یک نظرسنجی که توسط Ipsos در آوریل ۲۰۲۰ انجام شد، از ۲۸۰۰۰ مشتری سوال شد که آیا پس از پایان بحران به دنبال محصولات سالم و با ارزش تغذیه‌ای بالاتر خواهند بود؟ در سراسر جهان، ۷۹٪ گفتند: بلی.

نگرش امروزی به بحث سلامتی تکامل یافته است. هنگامی که ما تحقیقات طعم فردا (Taste Tomorrow) را در سال ۲۰۱۵ انجام دادیم، غذای سالم به معنی حذف مواد « بد» مانند نمک، شکر و چربی بود. ولی امروزه، سلامتی علاوه بر حذف مواد بد، به معنای افزودن مواد «خوب» مانند فیبر، غلات، دانه ها و پروتئین نیز هست. این روند در طی بحران کووید تسریع شده است، زیرا مصرف‌کنندگان به‌طور فزاینده‌ای به دنبال غذاهایی هستند که سلامتی آنها را تقویت می‌کند. نمونه آن را در چین می‌بینیم، جایی که سلامتی قبل از طعم و تازگی به اولین معیار خرید تبدیل شده است. مصرف‌کنندگان چینی به طور فزاینده‌ای به دنبال غذاهایی هستند که با ویتامین‌ها و مواد مغذی غنی شده‌اند و یا مواد غذایی که ادعا می‌کنند سیستم ایمنی بدن را تقویت می‌کنند*.

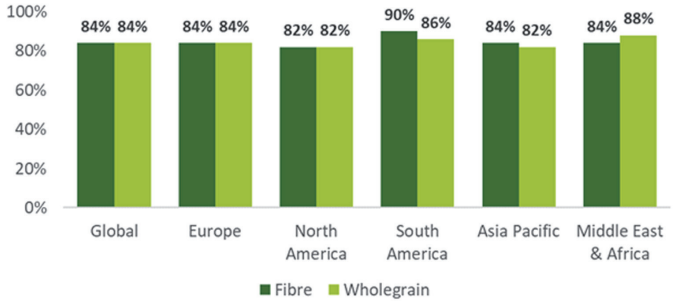
فیبرها، دانه ها و غلات کامل

غلات و دانه‌ها همیشه قسمت مهمی از رژیم غذایی ما بوده‌اند، انرژی و بسیاری از مواد مغذی مانند فیبر، پروتئین، ویتامین‌ها و مواد معدنی را در اختیار ما قرار می‌دهند. اکنون که مردم توجه بیشتری به سلامت مواد غذایی خود دارند، به دنبال روش‌های ساده‌ای برای افزایش مصرف این مواد مغذی هستند.

طبق نظرسنجی ما در تحقیقات طعم فردا، ۶۰٪ از مصرف کنندگان معتقدند که افزودن موادی مانند غلات کامل به مواد غذایی، باعث سلامتی بیشتر آن می‌شود و ۳۰٪ آنها حتی به دنبال غلات در لیست مواد تشکیل‌دهنده غذا می‌باشند. این روند نیز با بحران کووید سرعت بیشتری گرفته است. ما پرسیدیم «هنگام خرید کالاهای بسته‌بندی، بیشتر کدام یک از محصولات را به‌عنوان بخشی از رژیم غذایی سالم مصرف می‌کنید؟»

فیبر و غلات نمره بسیار خوبی کسب کردند و از اولویت های مصرف کنندگان در همه کشورها بودند*.

اضافه کردن غلات و دانه‌ها در کنار افزودن عطر، طعم و بافت به محصولات نانوایی، در تامین نیاز روزانه به فیبر نقش دارند. فیبرها به‌عنوان یک ماده ضروری، به ما در حفظ وزن سالم، سطح قند خون پایدار، کاهش خطرات دیابت و بیماری‌های قلبی، کاهش کلسترول و هضم غذا کمک می‌کنند**. نمودار زیر بر اساس تحقیقات طعم فردای پوراتوس در سال ۲۰۱۹، نشان می‌دهد که مصرف کنندگان آگاه هستند که فیبر و غلات کامل برای سلامتی بیشتر به نان اضافه می‌شوند.



با این وجود، مشاهده می‌کنیم که در سطح جهان، تنها ۵٪ از افراد در واقع مصرف توصیه شده روزانه حدود ۳۰ گرم فیبر در روز را دریافت می‌کنند. این به ما فرصتی عالی می‌دهد تا به مردم در افزایش مصرف آن کمک کنیم!

با ارائه نان‌های خوشمزه به مصرف کنندگان که مملو از دانه ها و غلات کامل و سرشار از فیبر هستند، می‌توانیم به آنها کمک کنیم تا دریافت فیبر روزانه خود را به‌راحتی افزایش دهند.

بیایید نگاهی به یکی از دستورالعمل‌های پخت عالی ما بیندازید:

نان گندم و غلات دوبل

استفاده از آرد کامل و مخلوط دانه و غلات ساپوره سافت گرین پخته‌شده در خمیر ترش کیفیت نان روزمره شما را ارتقا می‌دهد. نان گندم و غلات دوبل، حاوی فیبر و پروتئین بوده و برای سلامتی مفید است و طعم فوق العاده آن که ترکیبی از طعم خمیر ترش و غلات کامل است، مشتری شما را شگفت زده خواهد کرد.

* بر اساس تحقیقات میدانی اختصاصی پوراتوس در زمینه مصرف‌کننده، مارچ – جون ۲۰۲۰

** Grainfoodsfoundation.org

ساپوره
سافت گرین مولتی

نان گندم و غلات دوبل

مواد لازم	مقدار
آرد گندم سفید	670 گرم
آ رد گندم کامل	330 گرم
آب	550 - 650 گرم
نمک	20 گرم
خمیر مایه	15 گرم
اس 500 اکتی پلاس	**10 گرم**
ساپوره سافت گرین مولتی	**350 گرم**

روش تهیه

میکس کردن : 4 دقیقه دور کند و 6 دقیقه دور متوسط
دمای خمیر: 27 - 25 درجه سانتیگراد
استراحت اولیه : 15 دقیقه
وزن چانه 400 گرم
استراحت میانی : 30 دقیقه در دمای محیط
تخمیر نهایی در اتاق تخمیر: 60 دقیقه در دمای 35 - 32 درجه سانتیگراد و رطوبت 80 %
دکوراسیون و تزئین: سطح نان را با سبوس و برش عرضی روی سطح نان تزئین کنید.
دمای فر : 230 - 220 درجه سانتیگراد
زمان پخت : 25-20 دقیقه با بخار اولیه
(بهتر است برای پخت نان از فر طبقاتی استفاده شود.)

ارزش غذایی (100 گرم)

انرژی: 238 کیلو کالری | چربی: 3.8 گرم | کربوهیدرات: 41.2 گرم | فیبر: 3.6 گرم | پروتئین: 7.4 گرم | نمک: 1.8 گرم

Standard +

استاندارد پلاس

رسپی نان های **استاندارد+** همانند رسپی استاندارد است ولی طعم های خاص مانند ساپوره های پودری و یا مخلوط دانه و غلات سافت گرین با طعم خمیر ترش به آن افزوده شده است. فرایند تخمیر آن نزدیک به رسپی استاندارد است، بافت نان بازتر، رنگ بافت از رسپی استاندارد تیره تر و طعم آن نیز قوی تر است.

Golnan Puratos
Reliable partners in innovation
گلنان پوراتوس

... ادامه از شماره قبل

تکنولوژی نان نیم پز

(Par Bake) فریز نشده

در شماره قبل در مورد تکنولوژی نان نیم‌پز خواندیم که نان نیم‌پز فریز نشده در اروپا هم‌اکنون ۳٪ حجم کل نان و ۴٪ ارزش فروش را تشکیل می‌دهد. اما پیش‌بینی می‌شود که این نوع نان با توجه به مزایای فراوان مرتب بر تولید آن در آینده به شدت افزایش یابد.

مسائل مهم و موثر در زمان ماندگاری و کیفیت نان‌های نیم‌پز:

	نان نیم پز فریز شده	نان نیم پز نگهداری شده در شرایط یخچالی	نان نیم پز نگهداری شده در دمای محیط
آلودگی میکروبیولوژی	+++	+	-
بیاتی	++	+++	+
شکل	+	+	++
طعم	+	+	+

آلودگی میکروبیولوژی

از نظرمیکروبیولوژی حساسیت روش های مختلف نگهداری نان نیم پز به صورت زیر است:

نان نیم پز فریز شده	-
نان نیم پز نگهداری شده در یخچال	+
نان نیم پز نگهداری شده در دمای محیط	+++

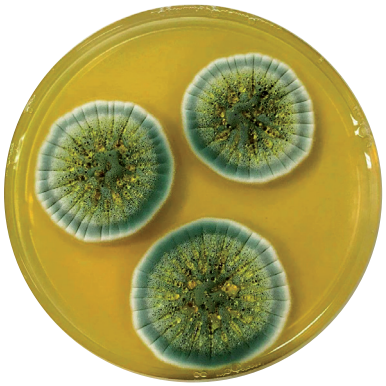
با توجه به طبق بندی بالا بیشترین خطر آلودگی میکروبیولوژی مربوط به نان نیم پز نگهداری شده در دمای محیط است .

عوامل مهم و موثر در ایجاد آلودگی های قارچی، مخمری و میکروبی موارد زیر هستند:

- **آب آزاد (WA)**
- **اکسیژن موجود در بسته بندی**
- **دمای نگهداری**
- **دمای محیط**
- **PH و اسیدیته محصول**
- **مواد اولیه استفاده شده در محصول**

عوامل میکروبیولوژی

کپک ها یا قارچ ها



این گروه از میکرو ارگانیسم ها مهمترین عوامل آلودگی نان هستند. اسپورآنها در محیط یا سطوح و یا دست آلوده موجود است و بعد از پخت می توانند سبب آلودگی نان شوند.
بیشترین نوع کپک ها موارد زیر هستند:

Penicillium , Aspergillus, Monilia, Mucorales, Cladosporium, Endomyces, Fusarium, Rhizopus

علاوه بر آلودگی های قارچی امکان آلودگی های مخمری و باکتریایی نیز وجود دارد.

راه حل‌های جلوگیری از آلودگی میکروبیولوژی

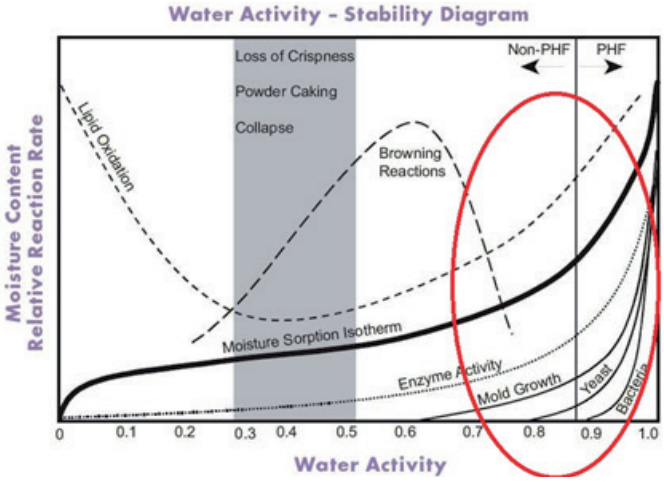
کنترل عوامل میکروبیولوژی در سه سطح مختلف به صورت زیر انجام می شود:			
۱	کنترل رشد عوامل میکرو بیولوژی	بسته بندی: MAP ، جاذب اکسیژن ، الکل	استفاده از نگهدارنده، کاهش PH، کاهش WA
۲	از بین بردن عوامل میکروبی قبل از پخت	پاستوریزاسیون، استفاده از امواج UV. ، استفاده از امواج IR و مایکروویو	
۳	اقدامات پیشگیرانه	نظافت و ضد عفونی کردن محیط	تکنولوژی دمای نگهداری (دمای محیط، دمای یخچال، دمای فریزر)

سطح ۱

در سطح ۱ کنترل رشد عوامل میکروبیولوژی نوع بسته بندی کنترل آب آزاد WA، کنترل PH و استفاده از نگهدارنده‌ها اهمیت زیادی دارد. در مورد بسته بندی در شماره آینده صحبت خواهد شد و در این شماره در ارتباط با آب آزاد و استفاده از نگهدارنده و کنترل PH صحبت می‌شود.

کنترل آب آزاد WA (Water Activity)

زمانی که WA بیشتر از ۰/۸ باشد کپک های (قارچ ها) معمول رشد می کنند.
WA نان معمولا بیشتر از ۰/۸۵ است و این میزان WA برای رشد قارچ ها بسیار مناسب است.
برای کاهش WA در کیک های صنعتی از هموکتانت‌ها مثل گلیسرول، سوربیتول، پروپیلن گلیکول استفاده می شود. اما از این ترکیبات معمولا در نان استفاده نمی شود و به همین دلیل آب آزاد نان بیشتر از ۰/۸۵ است، در حالی که در کیک آب آزاد کمتر از ۰/۷۵ است.

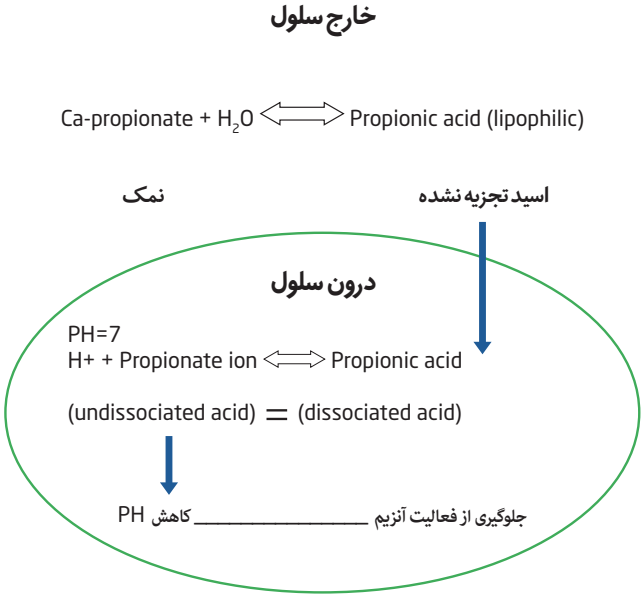


نگهدارنده‌ها

استفاده از نگهدارنده‌ها در نان‌های صنعتی بسیار معمول است این نگهدارنده‌ها از رشد کپک‌ها و مخمرها جلوگیری می‌کنند (fungistatic) ولی سبب مرگ آنها نمی‌شوند (fungicidal).
نگهدارنده‌ها معمولا اسیدهای ارگانیک مثل اسید پروپیونیک، اسید سوربیک، اسید استیک و یا نمک آنها مانند کلسیم پروپیونات، پتاسیم سوربات، پتاسیم دی استات هستند.
معمول‌ترین نگهدارنده‌ها در تولید نان کلسیم پروپیونات است که آسیب کمتری به مخمر می‌رساند، که مصرف آن به میزان ۰/۱ ٪ تا ۰/۳ ٪ مجاز است.

PH

فرم تجزیه نشده اسیدهای ارگانیک که به عنوان ضد کپک استفاده می شوند چربی دوست یا lipophilic هستند و می توانند از غشای سلولی میکروارگانیسم ها عبور کنند و اثر ضد میکروارگانیسمی دارند.
PH مناسب برای تاثیر ضد کپک ها کمتر از ۵/۵ است و PH میانگین نان هم حدود ۵/۵ است.
استفاده از ترکیبات اسیدی مثل سرکه سبب کاهش PH نان و تاثیر بهتر ترکیبات ضد میکروارگانیسمی یا همان ضد کپک و مخمرها می شود.



یکی از روش های کاهش PH استفاده از خمیر ترش یا انواع ساپوره های پوراتوس است که هم ماندگاری و هم عطر و طعم نان را افزایش می دهد.

الکل

یکی از روش‌های جلوگیری از رشد میکروارگانیسم‌ها استفاده از الکل در فرمولاسیون نان و یا اسپری الکل بر روی محصول است که این روش در کشورهای اسلامی مجاز نمی باشد.

ادامه دارد...

تگرال شیفون

سبک و لذت بخش

از قلب آسیا

تگرال شیفون، یک پودر کیک آماده با کیفیت بی‌نظیر برای تهیه انواع کیک‌های لایه‌ای، شیفون کیک، رولت‌ها، دسرها و اسنک کیک‌ها مورد استفاده قرارمی‌گیرد. این محصول با حجم فوق‌العاده، قابلیت رول شدن منحصر به فرد، بافت اسفنجی نرم و مرطوب و طعم خوشمزه جایگاه بالایی از لحاظ کیفیت و کاربرد به خود اختصاص می‌دهد و هم‌اکنون در بسته‌بندی های ۲۰ و ۲/۵ کیلوگرمی موجود می‌باشد.

شیفون در زبان فرانسه، نام نوعی پارچه بسیار لطیف است که در ایران هم با همین نام عرضه می‌شود. بافت کیک شیفون مثل این پارچه نرم و لطیف است. دستور پخت این کیک اولین بار در آمریکا توسط آقای Harry Baker نوشته شد. استفاده ازروغن‌مایع در دستور پخت این کیک باعث شده ضمن داشتن بافتی اسفنجی و سبک، مرطوب نیز باشد. این تنوع خاص باعث شد کیک شیفون را اولین کیک کاملا جدید در صد سال گذشته نامگذاری کنند. تا قبل از کیک شیفون، کیک‌های پایه که برای مراسم استفاده می‌گردید؛ به دو دسته تقسیم می‌شدند:

۱. کیک‌های کره‌ای: هوادهی در آنها از طریق زدن شکر و کره انجام می‌شود که به این حالت کِرِمی شدن می‌گویند.

۲. کیک‌های بدون چربی: در این نوع کیک، زرده و سفیده از هم جدا می‌گردد و هوادهی کیک از طریق زدن سفیده و فولد کردن آن در مواد انجام می‌شود. کیک شیفون از طرفی فومینگ سفیده را دارد و از طرفی دیگر چربی در آن استفاده شده‌است و در واقع پُلی بین این دو دسته ایجاد کرده است.

ویژگی‌های برجسته این محصول:

- بافت سبک به همراه طعم ملایم وانیل
- امکان تهیه کیک‌های متنوع
- استفاده آسان
- کیفیت ثابت

رولت مکزیکی

تهیه کننده :
کارشناس فنی قنادی
اسد زمینی

تگرال شیفون	۱۰۰۰ گرم
تخم مرغ	۹۶۰ گرم
روغن مایع	۳۲۰گرم
آب	۱۴۵ گرم
ویوافیل زردآلو	به مقدار لازم
کرمفیل کلاسیک شیر	به مقدار لازم
پودر کاکائو	۲۵ گرم

روش تهیه :

ابتدا تگرال شیفون، تخم مرغ و آب را با یکدیگر به‌مدت ۷ دقیقه با سرعت تند مخلوط کرده و پس از آن روغن را اضافه نموده و با سرعت کند ۱ دقیقه مخلوط نمایید. نصف خمیر بدست آمده را به‌صورت رولت دردمای ۲۱۵ درجه سانتیگراد بمدت ۵ دقیقه پخت نمایید؛ و به بقیه خمیر پودر کاکائو اضافه کرده و مخلوط کنید. خمیر را به‌صورت کیک تخته ای در دما ۱۷۵ درجه سانتیگراد به‌مدت ۳۰ دقیقه پخت نمایید.

ابتدا کیک تخته‌ای پخته شده را از وسط به‌طور مساوی برش داده و یک لایه ویوافیل زردآلو بر روی لایه اول کشیده و لایه دوم را بر روی آن قرار دهید. سپس کیک را به‌صورت‌های مستطیل برش داده و بر روی رولت‌های پخته‌شده کرمفیل کلاسیک شیر کشیده و مستطیل‌های کاکائویی را روی آن قرارداده و رول کنید ودرنهایت به اندازه دلخواه برش دهید.

بسته بندی جدید

ویوافیل در چهار طعم زردآلو، پرتقال، توت فرنگی و شاتوت
کرمفیل در سه طعم شیر، وانیل و کاکائو در بسته بندی **۱ کیلوگرمی**
قیف مانند به بازار عرضه شده تا مصرف کنندگان همان حس خوب همیشگی را در طراحی و بسته بندی جدید تجربه کنند.

از ویژگی های برجسته این محصول می توان به موارد زیر اشاره نمود:

- راحتی مصرف به واسطه ی شکل قیف مانند
- اطمینان از اصالت محصول
- قابلیت ردیابی محصول از طریق کد مندرج بر روی محصول
- مقرون به صرفه برای استفاده های کم
- آسودگی خاطر نسبت به ماندگاری محصول
- مناسب برای استفاده در انواع محصولات نانوایی و قنادی مانند کیک، کروسان، دنیش و دسر

شرایط نگهداری:
در محیط خشک و خنک، دور از تابش مستقیم آفتاب نگهداری شود و بعد از هر بار مصرف در یخچال بگذارید.

سری قیفی شکل

ویوافیل

و

شاتوت

کاکائو

زردآلو

شیر

توت فرنگی

وانیل

پرتقال

کرمفیل

کارات سوپرکرم فندقی

طعم عالی،بافت نرم

مغزی‌های خوشمزه کارات، ابزاری برای تحقق بخشیدن به ایده های خلاقانه شما!

کارات سوپرکرم فندقی، کرم مغزی شکلاتی است که طعم فوق العاده عالی فندقی دارد. این عطر و طعم خاص به دلیل استفاده از **فندق اصیل ایرانی** است. همچنین به واسطه کیفیت فوق العاده و کارایی عالی به خوبی با کاربردهای پرطرفدار شما هماهنگ هستند و می توانند در محصولات نهایی طعم و بافت جدیدی را ایجاد کنند تا کسانی را که طرفدار کارهای جدید شکلاتی هستند، شگفت زده کنند.

شکلات

با کارات سوپر کرم به راحتی:

وافل شکلاتی فندقی

تگرال وافل	۱۰۰۰ گرم
کره	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	۳۲۰ گرم
آب	۸۰۰ گرم
سوپرکرم فندقی	به مقدار دلخواه

روش تهیه:

کلیه مواد را به مدت سه دقیقه با دور متوسط مخلوط و سپس در دمای ۱۸۰درجه سانتی گراد به مدت ۵-۴ دقیقه در دستگاه وافل ساز پخت نمایید. پس از آماده شدن وافل سوپرکرم فندقی کارات را بین دو تکه از وافل آماده شده اسپرید نمایید.

کارات دکورکرم شوکو

طعم عالی،بافت نرم

شکلاتی نرم و از محصولات پوششی- کرمی بوده که راحتی مصرف را هنگام استفاده در محصولات نانوایی و یا محصولات با بافت نرم مانند کیک، براونی، رولت، موس و شیرینی برای کاربران به ارمغان می آورد.
این محصول علاوه بر ظاهر براق، بافت نرم وطعم قوی نیز دارد.

- **دکوری فوق العاده برای کیک، شیرینی و بیسکویت**
- **قابلیت برش خوردن عالی**
- **در دمای محیط با حفظ نرمی و لطافت خود فرم می گیرد**
- **پایدار در شرایط انجماد**

روش مصرف:

در دمای ۴۵ تا ۵۵ درجه ذوب و در دمای ۳۸ تا ۴۲ درجه استفاده شود.

رسپی براونی

خمیر براونی

تگرال ساتین ساده	۱۵۰۰ گرم
کارات کاورلوکس شیری	۶۰۰ گرم
کره	۷۵ گرم
روغن مایع	۶۰۰ گرم
شکر اینورت	۱۵۰ گرم
تخم مرغ	۴۵۰ گرم
زرده تخم مرغ	۱۵۰ گرم
لیمو کندی	۵۰ گرم
پرتقال کندی	۵۰ گرم
فندق رست شده	۲۰۰ گرم

روش تهیه:

کارات کاورلوکس شیری، کره، اینورت شکر و روغن مایع را در مایکروویو تا ۴۵درجه گرم نمایید. تخم مرغ و زرده را به شکلات اضافه کنید خوب هم بزنید و دمای شکلات را در ۴۰ درجه نگه دارید.
تگرال ساتین را به آن اضافه کنید و با دور متوسط به همراه پنجه و به مدت ۴ دقیقه میکس نمایید و میوه های کندی و فندق رست شده را اضافه کنید. در رینگ ۴۰×۶۰ خمیر را قیف بزنید. در فر ۱۷۰ درجه به مدت ۲۵ تا ۳۰ دقیقه پخت نمایید.

لایه شکلاتی

دکورکرم شوکو	به مقدار دلخواه

روش تهیه:

دکورکرم شوکو را تا ۴۵ درجه گرم کنید. اجازه دهید تا ۳۷ درجه سرد شود و یک لایه روی براونی استفاده نمایید.

روش تهیه:

دکورکرم را با استفاده از پالت روی براونی صاف کنید. زمانی را صبر کنید تا کاملا ببندد. با استفاده از قیف و دکور کرم مایع خط‌های نا منظمی روی سطح براونی ایجاد کنید. با کارد و اب داغ ،براونی را به اندازه های دلخواه برش دهید.

جاده سلامت بین سایتی

ایجاد مسیر سلامتی گلنان پوراتوس

ابتکار خلاقانه ورزشی برای دسترسی آسان پرسنل

نیروی انسانی از منابع مهم هر سازمان است، حفظ و ارتقا این سرمایه از اولویت‌های مدیران مجموعه‌های پیشرو می‌باشد. در گروه پوراتوس نیز سالم‌سازی محیط، ارتقای بهره وری و صیانت از سلامت همکاران در سرلوحه امور قرارداده شده‌است.

در همین راستا چالش مسافت بیش از ۵۰۰ متری بین دوسایت تولیدی گلنان پوراتوس و ضرورت رفت و آمد مستمر پرسنل بین این دو سایت، به عنوان یک فرصت، مغتنم شمرده شده و با ایجاد مسیر دوچرخه سواری بین این سایت‌ها، همکاران را به روی آوردن به این ورزش سالم و مفرح تشویق کرده است.

در راستای عمل به مسئولیت اجتماعی و زیست محیطی شرکت، علاوه بر بسترسازی مسیر مذکور، در دو طرف این مسیر که به جاده سلامتی شهرت یافته‌است، یکصد و پنجاه اصله نهال توت و زیتون تلخ کاشته شده است که علاوه بر کاهش آلاینده‌ها، فضایی مناسب، شاداب و سالمی را در این منطقه فراهم کرده است.

در این پروژه، تعدادی دوچرخه برای استفاده همکاران فراهم شده و دو ایستگاه نگهداری دوچرخه نیز در سایت‌های تولیدی طراحی شده است.

ترویج فرهنگ پیاده‌روی و دوچرخه‌سواری و گسترش استفاده از وسایل حمل و نقل سبز، علاوه بر مزایای اقتصادی و زیست محیطی، در ارتقای سلامت نیروی انسانی که از اولویت‌های گلنان پوراتوس می‌باشند نیز موثر بوده است.

تهیه کننده: محبوبه بابایی
کارشناس بهداشت
مدیر واحد تضمین کیفیت

BAKE SANAT

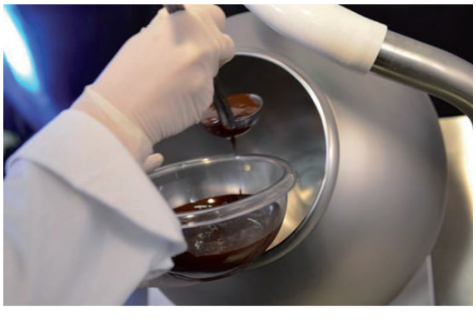
دستگاه تولید دراژه

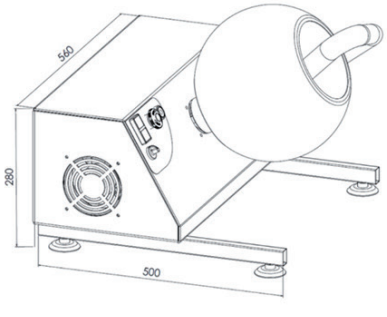
کوچک
و کارآمد

تولید شده از

استیل ضد زنگ

- مجهز به سیستم کنترل سرعت بدون صدا
- مجهز به فن با کارایی بالا و شلنگی که در زمان نیاز هوای فیلترشده را داخل محفظه پاتیل تزریق می‌کند.
- سیستم نصب پاتیل خاص
- پاتیل با قابلیت نصب آسان، قابل تعویض و شستشوی آسان
- فیلتر فن قابل شستشو





تهران، بزرگراه آیت اله هاشمی رفسنجانی (نیایش)، سردار جنگل شمالی، خیابان قاسمپور، کوچه زنبق
کوچه نیلوفر، پلاک ۲۴، طبقه چهارم
تلفن: ۲-۴۴۸۲۷۰۰۰-۰۲۱ فکس: ۴۴۸۲۴۷۴۳-۰۲۱

WWW.BAKESANAT.COM

Expected to attend are baking mogul David Powell of David Powell Bakeries, Jonathon Jones, Managing Director of Tregothnan, Paul Morrow, Master of the Worshipful Company of Bakers and Chairman of British Bakels, plus representatives of the UK's baking industry.

A specially designed commemorative anniversary cake, created over the past eight months by Jane Hatton, expert baker from the National Bakery School, will be on display at the venue throughout the day.

The cake has been baked in the shape of a tall sculptural monument incorporating five traditional cake shapes (square, hexagon, petal, roundel and sphere), coated with white icing, displaying decorative reliefs and motifs, including a 'horn of plenty' cornucopia of flowers, LSBU's heraldic shield, a new crest created to mark the NBS' 125 year anniversary and the coat of arms belonging to the Worshipful Company of Bakers.

Speaking at the anniversary event, Professor David Phoenix OBE, Vice-Chancellor of LSBU said: "The National Bakery School is a shining example of how higher education and employers can work together to produce the highly skilled graduates industry needs."

Elaine Thomson, Head of the National Bakery School at LSBU, said: "In its 125-year history, the National Bakery School has always sought to be at the forefront of vocational training for the baking industry.

"Historic technological advances in the field of baking science and changes within the education landscape have already helped to increase the diverse range of courses we offer at LSBU and this offering will continue to expand in future.

"Reaching 125 years is a truly impressive milestone for the school. We now face the challenge of energising and inspiring the next generation of bakers – from developing craft skills through to investing in applied scientific baking research.

"Our vision is to be a truly national school which will both meet and enhance the needs of all of the industry partners we work with."

Paul Morrow, Master of the Worshipful Company of Bakers and Managing Director of British Bakers, said: "Bakers will only prosper if we have customers who are trained in the application of bakery ingredients and expert staff who can support those customers. We therefore pledge to support The National Bakery School as they educate and provide career opportunities for young bakers."

Speeches today will be followed by a canape reception for guests, ending with an auction to raise funds or future student educational trips.

Read more about the new, specially created eco beer.

(© London South Bank University)

Oldest Bakery School
In The World

Oldest bakery school in the world celebrates 125 year anniversary with Worshipful Company of Master Bakers

The event will be attended by baking industry moguls and feature a specially designed commemorative anniversary cake

17 September 2019

The National Bakery School (NBS) at LSBU is officially the oldest bakery school in the world this year and is celebrating its 125th anniversary today (17 September) with an event hosted by City of London livery company, The Worshipful Company of Bakers at Bakers' Hall.
The celebration kicks off today with a speech from LSBU Vice-Chancellor David Phoenix, about the long and illustrious history of the National Bakery School and some of the highlights, key historical moments, transformations and baking innovations seen by its staff and students over the years.

Payam-e-Golnan

December 2020

هنرستان نان، شیرینی و شکلات گلنان