

## نان فرسودمند با باکتری های بومی تولید شد



محققان با افزودن دو سری از باکتری های بومی به خمیر ترش آرد گندم ویژگی های فناوری و عملکردی نان مانند ماندگاری و ارزش تغذیه ای آن را افزایش دادند.

به نقل از معاونت علمی و فناوری، نان محصولی پرمصرف در سبد غذایی خانواده ها است که ضایعات به گزارش [خبرگزاری مهر](#) بسیاری هم دارد. تولید نانی با زمان ماندگاری مناسب و ویژگی های مطلوب یکی از دغدغه های متولیان صنعت نانوائی کشور بوده است. دغدغه ای که محققان راهکاری برای آن ارائه دادند.

محققان دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان با همکاری پژوهشگران دانشگاه علوم پزشکی گلستان طرحی برای بهبود ویژگی های نان انجام دادند که در آن از پشتیبانی صندوق حمایت از پژوهشگران و فناوران معاونت علمی برخوردار شدند.

علیرضا صادقی مجری این طرح پژوهشی گفت: در این طرح از دو باکتری بومی ایران برای بهبود خواص نان استفاده کردیم. این باکتری ها اثرات ضد قارچی مناسبی را از خود نشان دادند به گونه ای که با کاربرد آنها ۵ تا یک هفته رشد قارچ در نان محدود و ماندگاری بیشتری در نان مشاهده شد. البته همزمان با اثرات روی کپک زدگی و بیاتی نان آنها اسید فیتیک را در نان کاهش دادند.

وی ادامه داد: وجود اسید فیتیک به مقدار زیاد در نان باعث دفع املاح از بدن می شود اما با کاهش آن ارزش تغذیه ای نان بالاتر می رود که این موضوع خصوصا در افرادی که فقر املاح و آهن در آنها وجود دارد، دارای اهمیت است.

صادقی بیان کرد: در این طرح پژوهشی بهبود ویژگی‌های فناوری و عملکردی نان مورد توجه قرار گرفت. مجموعه این عملکردها نیز باعث تولید نان فراسودمند می‌شوند. پس در این صورت نان دارای ویژگی‌هایی فراتر از آنچه مرسوم است می‌شود.

وی هدف از انجام این پژوهش را شناسایی دقیق آغازگرهای لاکتیکی موجود در خمیرترش حاصل از آرد کامل گندم دانست