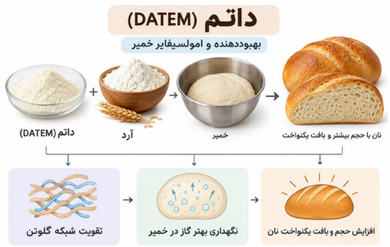
بررسی علمی داتم (DATEM) و چگیده کاربرد آن در صنعت نانوایی

یاسمی مدرس رشته نان ، شیرینی و شکلات، هنرستان دخترانه سالور شهر ری



داتم (DATEM[1]) یک نوع بهبوددهنده پیشرفته در صنعت نانوایی است که بر پایه تکنولوژی امولسیفایرها عمل می‌کند. امولسیفایرها، رابط بین آب و چربی در خمیر می‌شوند و به استحکام آن کمک میکنند. به بیان ساده تر، داتم مثل یک «مهندس کوچک» در داخل خمیر عمل می‌کند تا ساختار آن را منظم و قوی کند.

بطور خلاصه اثرات داتم روی خمیر و نان شامل موارد زیر است:

- تقویت شبکه گلوتن: داتم باعث می‌شود رشته‌های پروتئینی گلوتن در خمیر بهتر به هم بچسبند. این یعنی خمیر شما "زور" و "قدرت" بیشتری پیدا می‌کند و در هنگام پخت، حجم بسیار بهتری می‌گیرد.
- کنترل گاز: با ایجاد یک شبکه منظم، باعث می‌شود گازهای تولید شده توسط مخمر در داخل خمیر حبس شوند و نان بیش از حد پف نکند یا ساختار آن شل نباشد.
- بهبود بافت: بافت داخل نان را بسیار نرم، یکدست و با حفره‌های منظم می‌کند.
- افزایش حجم نان: نان‌های پخته شده با این ماده، ظاهر پرتر و حجیم‌تری دارند.

بااین‌حال، مصرف بیش‌ازحد داتم لزوماً به بهبود کیفیت نان منجر نمی‌شود. مقدار مصرف داتم باید بر اساس نوع نان، مشخصات محصول، دستورالعمل تأمین‌کننده و مقررات قانونی تعیین شود. محدوده مصرف گزارش‌شده در منابع فنی برای برخی کاربردهای نانوایی حدود ۰/۲ تا ۰/۶ درصد وزن آرد است، اما این محدوده برای همه محصولات قابل تعمیم نیست و باید با آزمون‌های کاربردی بررسی شود.

۱. Diacetyl Tartaric Acid Esters of Mono- and Diglycerides

خوبست بدانیم !

بخش چهارم قیمت گذاری در نانوایی و قنادی : محاسبه قیمت تمام شده مواد اولیه و قیمت پیشنهادی منوی کسب‌وکار



نویسنده: سهیلا خضرائی نیا

در شماره قبلی این نشریه ذکر شد که کیو فاکتور به صورت درصدی از قیمت تمام شده مواد اولیه رسیی محاسبه می شود و معمولا بین ۱ تا ۱۵ درصد قیمت تمام شده مواد اولیه رسیی در نظر گرفته می شود. برای توضیح این بخش به مثال زیر توجه کنید:

در تهیه کاپ کیک پرتقالی مواد اولیه مطابق داده های زیر به کار رفته است. از ۲ کیلو پرتقال خریداری شده، پس از پوست و هسته گیری، ۸۰۰ گرم در کاپ کیکها به کار رفته است. قیمت تمام شده مواد اولیه و قیمت پیشنهادی منوی این کسب و کار را با توجه به داده های زیر محاسبه کنید.

٪۵ = Qfactor
اضافه بها یا سود = ٪۳۰
هزینه آب و برق و گاز و تلفن = ۵ $
هزینه کارگر در ساعت = ۲۰ $
کل ساعت صرف شده برای تهیه کیکها = ۲ h
هزینه کارگر برای تهیه کیک = ۲ h × ۲۰ $ = ۴۰ $
جمع قیمت مواد اولیه = ۲۵/۶ $
تعداد کاپ کیک رسپی = ۲۴
Qfactor amount = ۱/۲۶ $ = ٪۵ × ۲۵/۲۶$
۲۵/۲۶$ + ۱/۲۶$ = ۲۶/۵۲$

قیمت تمام شده هر کاپ کیک در رسپی $۱/۱ = ۲۶/۵۲$ / ۲۴

۲۶/۵۲$ + ۴۰$ = ۶۶/۵۲$
۶۶/۵۲$ + ۵$ = ۷۱/۵۲$
۷۱/۵۲$ × ٪۳۰ = ۲۱/۴۶$
۷۱/۵۲$ × ۲۱/۴۶$= ۹۲/۹۸

قیمت پیشنهادی کاپ کیک در منو $۳/۹ = ۹۲/۹۸$ / ۲۴

نان آچما

مواد لازم	مقدار(گرم)
آرد	۵۰۰ گرم
شیر	۳۰۰ گرم
نمک	۱۰ گرم
روغن مایع	۵۰ گرم
مخمر	۱۰ گرم
شکر	۱۰ گرم
مواد رومال	
زرده تخم مرغ	۲ عدد
شیر	۳ قاشق غذاخوری
زعفران	۲ قاشق غذاخوری

نان آچما یکی از نانهای سنتی کشورترکیه است. این نان بافت فوق العاده لطیف و سبکی دارد و می توان آنرا برای صبحانه یا میان‌وعده میل کرد.

مراحل آماده سازی:

تمامی مواد خشک را مخلوط کنید. شیر را کم‌کم اضافه و مخلوط کنید تا خمیر شکل بگیرد. روغن مایع را اضافه کرده و با دست یا دستگاه خمیر زن یک ربع الی ۲۰ دقیقه ورز دهید تا به تست پنجره برسد. ۱۰ دقیقه استراحت و سپس چانه‌گیری (چانه‌های ۱۲۰ گرمی) را انجام دهید و به مدت ۲۰ دقیقه استراحت دهید . سپس رومال را آماده کرده و با برس روی چانه ها بکشید. می توانید از کنجد یا سیاه دانه هم استفاده کنید. دمای فر را روی ۲۰۰ درجه سانتی گراد و زمان پخت را ۱۲ الی ۱۸ دقیقه تنظیم کنید.

حالا نان ما آماده است (نوش جان)

ایوبی، مدرس رشته نان ، شیرینی و شکلات، هنرستان دخترانه سمندری، نجف آباد



چنانچه هنرآموزان ارجمند و هنرجویان عزیز در خصوص رسپی ارسالی سئوالی داشتند می توانند با خانم ایوبی تماس بگیرند.
۰۹۱۳۲۳۳۵۸۱۴

ferdosmandegar.sadra
ferdosmandegar.com
تهران، محله شهرک صدرا، خیابان ساحل،خیابان پنجاه و یکم،پلاک ۳۹، طبقه اول
تلفن: ۰۲۱ ۴۴۱۶۳۰۱۴

پیام ماندگار
شماره ۲۶ | ۸ دقیقه زمان مطالعه | آبان ۱۴۰۵
نشریه اختصاصی رشته ستادی نان ، شیرینی و شکلات کد ۹۲۱۷۳

سرمقاله؛

فراتر از یک مسابقه، تجلی استانداردهای حرفه‌ای در هنر نان و شیرینی

با آغاز ماه شهریور، فضای نمایشگاه بین‌المللی تهران، میزبان رویدادی بود که فراتر از یک مسابقه ساده، به میدان رقابت و نمایش مهارت‌های هنری و فنی تبدیل شد. برگزاری مسابقات بین هنرستان‌های نان، شیرینی و شکلات در چهار روز پرالتهاب، از بیست و هفتم شهریور تا سی‌ام، تجربه‌ای بود که در حافظه هنرجویان و بازدیدکنندگان حک شد. در این چهار روز، شاهد تقابل مهارت‌آموزان هنرستانهای دخترانه و پسرانه بودیم، رقابتی که در آن هر روز، دو گروه با تمام توان، هنر خود را در قالب انواع نان و شیرینی به نمایش گذاشتند. این رقابت که در نهایت به برگزیدگان رتبه‌های اول تا چهارم انجامید، تنها یک آزمون پخت نبود، بلکه آزمونی برای سنجش نظم، استقامت و خلاقیت بود. اما از دیدگاه مدیریت و نظارت، نکته‌ای فراتر از طعم و ظاهر محصولات وجود داشت. تماشای دقت گروه‌ها در رعایت استانداردهای ایمنی و بهداشتی، یکی از بزرگ‌ترین افتخارات این مسابقات بود. ما دریافتیم که یک هنرجوی حرفه‌ای، تنها کسی نیست که محصولی خوش‌طعم تولید می‌کند، بلکه کسی است که فرآیند تولید را با رعایت اصول ایمنی و سلامت محیطی، به شکلی بی‌نقص مدیریت می‌کند. این دقیقاً همان استاندارد متمایزی است که ما در موسسه فردوس ماندگار صدرا بر آن پافشاری می‌کنیم. تأثیر این رویداد بر دو رکن اصلی آموزش یعنی هنرجو و بازدیدکننده، غیرقابل انکار است. برای هنرجویان، این مسابقات یک محرک انگیزشی عظیم بود. رقابت در سطح بین‌المللی و ایستادن در برابر همتایان، آن‌ها را از فضای تئوریک کلاس‌های درس خارج کرد و با واقعیت‌های دنیای حرفه‌ای و هیجانِ "برنده شدن" روبرو ساخت. این تجربه، اعتماد به نفس آن‌ها را برای ورودِ به بازار کار، چندین پله بالاتر برد. برای بازدیدکنندگان، این مسابقات ویترینی زنده از توانمندی‌های ما بود. تماشای مهارت‌های تخصصی و رعایت دقیق اصول بهداشتی توسط هنرجویان، نگاه مخاطب را از یک "تماشاچی ساده" به یک "مشتری یا کارفرمای بالقوه" تغییر داد. بازدیدکنندگان با مشاهده این سطح از نظم و هنر، به راحتی توانستند کیفیت آموزشی و اعتبار موسسه ما را درک کنند، چرا که خروجی یک مسابقه، گویای کیفیت یک آموزش است. در پایان، ما نه تنها برنده شدن چهار گروه برتر را جشن گرفتیم، بلکه پیروزئ "علم، هنر و رعایت استاندارد" را در نمایشگاه بین‌المللی تهران رقم زدیم. این مسابقات، گامی دیگر در مسیر معرفی نسل جدیدی از متخصصان است که با افتخار، آینده صنعت نان و شیرینی را رقم خواهند زد.

با بهترین آرزوها
مدیرعامل



فردوس ماندگار صدرا
حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات












مراسم تقدیر از برترین های هنرجویان هنرستان گلنان



در این مراسم که با حضور آقای مهندس باقی زاده از اعضای هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا ، مدیریت و مربیان هنرستان گلنان برگزار شد جناب آقای مهندس حبیب اله حداد موسس و بنیانگذار رشته نان، شیرینی و شکلات خطاب به هنرجویان رشته در سراسر کشور با اشاره به فضای سنگین و جو نا مطلوبی که در سطح بین المللی علیه ایران ایجاد شده بر لزوم تکیه بر توانمندیهای داخل و خودباوری برای عبور از چالش ها در ارتقای استانداردهای ملی تاکید کردند. ایشان در ادامه صحبت خود مسیر بهبود کیفیت نان و شیرینی در کشور را وابسته به سه عامل بنیادین و جدایی ناپذیر مواد اولیه ، تجهیزات و نیروی متخصص دانسته و در توضیح سه ضلع مثلث طلایی اشاره کردند : دو ضلع نخست این مسیر یعنی تامین مواد اولیه مرغوب و دستیابی به ماشین آلات و تکنولوژی روز تا حد بسیار زیادی در داخل کشور محقق شده و چالش های مربوط به آنها به دست شرکت های توانمند داخلی برطرف گردیده است.

اما نقطه ثقل سخنان جناب آقای حداد معرفی ضلع سوم این مثلث بود . عاملی که به باور ایشان نقشی کاملاً تعیین‌کننده و سرنوشت‌ساز در به ثمر نشاندن دو عامل دیگر ایفا می‌کند.

مهندس حداد خطاب به هنرجویان حاضر در مراسم اظهار داشتند:

"شما عزیزان، ضلع سوم این مثلث هستید. اگر سرمایه‌گذاری با بهترین مواد اولیه و پیشرفته‌ترین تجهیزات وارد میدان شود، اما از دانش و مهارت نیروی متخصص بی‌بهره باشد، تمام سرمایه‌گذاری و تلاشهای صورت گرفته بر باد خواهد رفت"

آقای مهندس حداد در ادامه سخنان خود به روند رو به رشد آموزش‌های تخصصی در کشور اشاره کرده و از گسترش کمی و کیفی هنرستان‌های این حوزه خبر دادند و گفتند تعداد این مراکز آموزشی که بسترساز تربیت نیروهای کارآمد هستند، به‌زودی به مرز ۱۰۰ هنرستان خواهد رسید؛ گامی بزرگ که نویدبخش روزی است که صنعت غذایی کشور از نظر نیروی انسانی متخصص کاملاً بی‌نیاز و خودکفا شود.

ایشان در پایان ضمن ابراز خرسندی عمیق از مشاهده فضای پرنشاط، پویایی و مدیریت شایسته مجموعه های آموزشی، به هنرجویان توصیه کردند که قدردان این فرصت طلایی باشند و دروس و مهارت‌های تخصصی را بسیار عمیق و جدی دنبال کنند تا بتوانند آینده‌ای درخشان برای خود و صنعت کشور رقم بزنند.

آغاز یک تاریخ ماندگار در هنرستان غفورزاده بجستان



کارگاه آموزش رشته نان، شیرینی و شکلات در هنرستان فنی‌وحرفه‌ای غفورزاده بجستان، امروز (۲۷ مهر ۱۴۰۵) رسما افتتاح شد. این کارگاه با هدف توسعه آموزش‌های مهارتی، توانمندسازی هنرجویان و پرورش استعدادهای خلاق راه‌اندازی شده است و گامی مؤثر در مسیر ارتقای آموزش‌های عملی و آماده‌سازی هنرجویان برای ورود به بازار کار به شمار می‌رود.

ابراهیم‌زاده مدیر آموزش‌وپرورش بجستان در آیین افتتاح کارگاه آموزشی نان، شیرینی و شکلات هنرستان غفورزاده با تأکید بر اهمیت توسعه رشته‌های مهارتی، این هنرستان را منشأ اتفاقات مثبت در حوزه آموزش شهرستان دانست و گفت: راه‌اندازی یک رشته صرفاً روی کاغذ محقق نمی‌شود، بلکه نیازمند تلاش مضاعف، تأمین تجهیزات و فراهم‌کردن فضای مناسب آموزشی است.

وی ضمن قدردانی از حامیان و فراهم آوردن امکانات و تجهیزات این رشته خطاب به هنرجویان گفتند دانش‌آموزان باید قدر استعدادها و فرصت‌های پیش‌روی خود را بدانند، چراکه رشته نان، شیرینی و شکلات از جمله مهارت‌های موردنیاز جامعه است و می‌تواند زمینه‌ساز اشتغال پایدار و کارآفرینی باشد.

موسسه فردوس ماندگار صدرا از تلاشهای مدیریت محترم آموزش و پرورش بجستان ، سرکار خانم نظیفی و سرکار خانم تنورمال و نیز برادر ارجمند آقای مهندس ستارزاده در مدیریت انتقال کامل تجهیزات از هنرستان پیامبر اعظم (ص) به هنرستان غفورزاده و آماده سازی شایسته کارگاه، تقدیر و تشکر می نماید.

نان، شیرینی، شکلات و دسرهای سالم، انتخابی هوشمندانه برای زندگی سالم(بخش دوم)



داشتن تغذیه سالم به معنای حذف کامل نان، شیرینی، شکلات یا دسر نیست؛ بلکه انتخاب آگاهانه، مصرف متعادل و استفاده از مواد اولیه باکیفیت، رمز اصلی یک رژیم غذایی سالم است. با جایگزین کردن غلات کامل، کاهش قند و چربی‌های ناسالم و استفاده بیشتر از میوه‌ها، مغزها و مواد طبیعی، می‌توان از طعم‌های دلپذیر لذت برد و در عین حال سلامت بدن را حفظ کرد.

شیرینی سالم به معنای حذف کامل شکر نیست، بلکه به معنای کاهش قندهای افزوده و استفاده از مواد مغذی‌تر است. در تهیه شیرینی‌های سالم می‌توان از آرد کامل یا آرد جو ،جوی دوسر، مغزها مانند گردو، بادام و پسته، دانه‌هایی مانند کنجد، تخم کتان و چیا ، میوه‌های خشک بدون شکر افزوده ، ادویه‌هایی مانند دارچین و زنجبیل استفاده کرد. همچنین کاهش میزان شکر و روغن در دستور تهیه، ارزش تغذیه‌ای شیرینی را افزایش می‌دهد.

شکلات تلخ با درصد بالای کاکائو (حداقل ۷۰ درصد) نسبت به شکلات‌های شیری و سفید، آنتی‌اکسیدان بیشتری دارد و در صورت مصرف متعادل می‌تواند به سلامت قلب و عروق کمک کند .از سلول‌های بدن در برابر آسیب اکسیداتیو محافظت کند و باعث بهبود خلق‌وخو شود.البته شکلات نیز کالری بالایی دارد و باید در حد اعتدال مصرف شود.

دسرهای سالم می‌توانند جایگزین مناسبی برای شیرینی‌های پرقند باشند. نمونه‌هایی از این دسرها عبارت‌اند از ماست کم‌چرب همراه با میوه تازه و مغزها ، پودینگ چیا با شیر کم‌چرب یا شیرهای گیاهی، سالاد میوه تازه، ژله تهیه‌شده با آب‌میوه طبیعی و بدون شکر افزوده، بستنی خانگی تهیه‌شده از موز یخ زده و میوه‌های طبیعی. این دسرها علاوه بر تأمین ویتامین‌ها و فیبر، کالری و قند کمتری نسبت به دسرهای صنعتی دارند.

تحقیق و گردآوری: سهیلا خضرائی نیا

معرفی کتاب



از کتاب «برای لقمه ای نان ؛ خاطرات مهندس حبیب اله حداد
پروانه بهره برداری برای تولید بهبود دهنده را گرفتیم اما مجوزات دیگر باقی مانده که با وجود کارشکنی ها می بایست با متانت و صبوری پیگیر آنها باشیم.

یکشنبه ۲۸ اردیبهشت ۱۳۷۶

محمد آباد از بعد عید تقریبا راه افتاده و با پخت ۷-۸ کیسه آرد کارش را شروع کرد . مجموعه ای جوان است و هر روز که میگذرد خرج تازه ای روی دست ما میگذارد در حالیکه بعد از عید تصور میکردم کار تمام است ، بهداشت آمد و برای گرفتن پروانه تاسیس و بهره برداری لیست بلند بالایی از تغییرات را روی دست ما گذاشت که چیزی نزدیک ۵ میلیون تومان هزینه داشت. یادم رفت بگویم که بالاخره در تاریخ ۷۵/۱۲/۲۷ موفق شدیم پروانه بهره برداری را برای • بهبود دهنده ۲۸۰۰ تن • نان ۵۵۰ تن • کیک ۱۵۰تن و کلوچه ۱۵۰ تن [درسال] اخذ کنیم .

این برای ما موفقیت بزرگی بود. ما اولین شرکتی هستیم که موفق به گرفتن پروانه بهره برداری برای تولید بهبود دهنده می شویم. بعد از این مرحله، اخذ پروانه تاسیس و بهره برداری بهداشتِ را پیگیری می کنیم که انشاالله تا ۱۵ روز دیگر تصور ما این است که قابل وصول است. البته بعد از تامین همه دیدگاه هایی که آقایان داشتند. فعلاً فقط نان می پزیم در حد همان حداقل و کیک را چون پروانه نداریم متوقف کرده ایم.

خط تولید بهبود دهنده نصب شده است. همه ماشین آلات داخلی است. پاکت های آنها را هم سفارش داده‌ایم. با توجه به نتیجه رضایت بخش تست مواد اولیه «دانسکو» اولین ۱۰ تن مواد اولیه را داریم سفارش می دهیم. هنوز سهم ارز ما پایدار نشده. انشاالله پروانه تاسیس و بهره برداری بهداشت را که گرفتیم قطعاً از صنایع ، تقاضای سهمیه ارزی خواهیم کرد و خواهیم توانست موادمان را وارد کنیم. آن روز قطعاً فصلی نو در تاریخ شرکت آغاز خواهد شد.

هنوز سهمیه آردمان حل نشده. اداره غله کرج مدتی است بی جهت کار شکنی می کند با متانت داریم موضوع را صبورانه پیگیری میکنیم. وضع مالی شرکت بشدت خراب است، به طوریکه قطعاً این برج حقوق همکاران را نمی توانیم بدهیم. حدود۴ میلیون تومان از پول فروش نان طلب کاریم که قرار است همه بچه ها بیفتند دنبال آن و پولش را بگیرند.

به هر صورت می دانند که اگر پول نیاید شرکت حقوق ندارد بدهد .

ادامه دارد...



باران مکفی هنر جوی سال یازدهم هنرستان مهر ماندگار شهریار

دنیای نان و شیرینی بسیار زیباست و چه حس عجیبی دارد ورز دادن خمیر و شکل دادن آن و خلق کردن اثری که برگرفته از آفریدن خداوند است و چه ماندگار است لحظه شیرین کردن کام بندگان خداوند.مهارتی را که خالق هستی در وجود بندگان خود به ودیعت گذاشته که آن را به کمک مربی و معلم خود و اندیشه زلال و هنر آموختنش به هنرجویی چون من انتقال دهد تا به ترسیم درآید و چه لذتی دارد که سهمی از خلق کردن دارم. روزگارم با ورود به این رشته سرشار از زیبایی و هیجان است . ما هنرجویان رشته نان، شیرینی و شکلات دست مریزاد به بانیان و دست اندرکاران این رشته امید آفرین می گوییم.

گزیده ای از کتاب Bakery words and terms in English تالیف دکتر سهیلا خضرائی نیا

Bread improver is a blend of ingredients that activate the gluten and helps produce gas which assists and improves the processes of dough kneading and fermentation. The result is a lighter loaf with better texture.

The main ingredient in bread improver is yeast. It usually also contains emulsifiers which help to make the loaf soft and fluffy. It may also contain an enzyme which can improve the texture of the bread as well as helping it to last longer, and ascorbic acid (vitamin C), which can help the dough to rise.

بهبوددهنده نان ترکیبی از مواد مختلف است که گلوتن را فعال می‌کنند و به تولید گاز کمک می‌کنند. این گاز باعث تسهیل و بهبود فرایندهای ورز دادن خمیر و تخمیر آن می‌شود. نتیجه این فرایند، نانی سبک‌تر با بافتی بهتر است. ماده اصلی در بهبوددهنده نان، مخمر است. این ترکیب معمولا حاوی امولسیفایرها نیز هست که به نرم و پوک شدن نان کمک می‌کنند. همچنین ممکن است حاوی آنزیم‌هایی باشد که علاوه بر بهبود بافت نان، به افزایش ماندگاری آن نیز کمک می‌کنند. یکی دیگر از ترکیبات احتمالی آن، اسید اسکوربیک (ویتامین ث) است که می‌تواند به افزایش حجم خمیر و بهتر ورآمدن آن کمک کند.