



۵ درصد نانوائيان نمين بايستی نان کامل پخت و توزيع کنند

فرماندار شهرستان نمین گفت: برابر مصوبه ها و بخشنامه های ابلاغی تا آخر سال جاری باید ۵ درصد نانوائيان شهرستان نان کامل پخت و توزيع کنند.

مهران امانی در گفت وگو با خبرنگار هارای نیوز اظهار کرد: برابر مصوبه ابلاغی دبیرخانه شورای عالی سلامت و امنیت غذایی کشور، ۵ درصد از نانوائيان شهرستان بجای آرد سفید آرد کامل، بخت ه تهیه خواهند کرد. وی با بیان اینکه نان سفید بیشتر از نان سیوس دار مورد استفاده قرار می گیرد، افزود: نان کامل و سیوس دار نسبت به نان های تهیه شده با آرد سفید از ارزش غذایی بالاتری برخوردار است. فرماندار نمین از خبرنگاران، فعالین فضای مجازی و تشکل های مردم نهاد خواست در ارتباط با فوائد استفاده از آرد کامل اطلاع رسانی کنند و ادامه داد: نان کامل، نان تهیه شده از آرد کامل گندم است. آرد کامل علاوه بر سیوس گندم، دارای جوانه گندم نیز است که در سلامتی انسان نقش مهمی دارد. امانی از جمله فوائد آرد کامل به بهبود سلامت دستگاه گوارش، پیشگیری از چاقی و اضافه وزن، کاهش جذب کلسترول خون، پیشگیری و بهبود کبدچرب و ... اشاره و ادامه داد: سیوس و جوانه گندم بیشترین مواد مغذی شامل فیبر، ویتامین های گروه B، ویتامین E، آهن، روی و... هستند. فرماندار شهرستان نمین با بیان اینکه برابر مصوبه ها و بخشنامه های ابلاغی تا آخر سال جاری باید ۵ درصد نانوائيان شهرستان باید نان کامل پخت و توزيع نمایند، تصریح کرد: کارگروه آرد و نان شهرستان جهت اطلاع رسانی و فرهنگ سازی جایگزینی نان معمولی با نان کامل با شبکه بهداشت و درمان شهرستان همکاری خواهند کرد.