

اجرای موفقیت آمیز طرح بهینه سازی نان های سنتی در اصفهان

محمد رضا خواجه

کارشناس ارشد اداره آموزش علوم پزشکی اصفهان

نان به دلیل اینکه قوت غالب مردم کشورمان بشمار می رود و ۷۰٪ انرژی مورد نیاز روزانه خود را از این ناحیه تامین می سازند از اهمیت - حساسیت و جایگاه والایی برخوردار است. بطوریکه هر نفر اروپایی در سال حدود ۷۰ کیلوگرم نان مصرف می نماید در حالیکه هر ایرانی در سال ۲۱۰ کیلوگرم نان مصرف می کند یعنی ۳ برابر؟! لذا شایسته است نانهای تولیدی نیز از کیفیت و ارزش غذایی بالایی برخوردار باشند ولی آیا چنین است؟ ۶۵٪ نانهای تولیدی در کشور از نوع مسطح (۴۰٪ لواش و ۲۵٪ تافتون) می باشند که به دلیل نا مرغوبی آرد - نواقص فرآیند پخت - نارضایتی نانوایان و تصمیمات نادرست و سلیقه ای برخی دست اندرکاران عمدتاً با افت کیفیت مواجه است. ۶٪ نانهای تولیدی در کشور را سنگ تشکیل می دهد که هر چند تخمیر چند ساعته را طی می کنند ولی به دلیل استفاده از آردهای سبوس گیری شده (حدود ۱۲٪) و عدم استفاده از مخمر در ترکیب خمیر فاقد پوکی، ماندگاری و ارزش غذایی لازم است. ۲۹٪ باقیمانده نیز ۲۵٪ مربوط به بربری و ۴٪ متعلق به نانهای فانتزی یا حجیم می باشد که آنها نیز علی رغم رعایت تخمیر کامل به دلیل استفاده از آرد سفید (حدود ۱۸٪ سبوس گیری شده اند) و حذف فیبر و بخش زیادی از املاح (آهن - کلسیم - روی - منیزیم - فسفر و ...) حیاتی گندم در جریان آسیابانی ارزش چندانی ندارد. که براساس تحقیقات بعمل آمده مصرف مداوم آن در ابتلاء به بیماریهای غیرواگیر بویژه دیابت - چاقی - چربی خون و بیماریهای قلبی - عروقی سهم بسزایی دارند. با توجه به آمار بالای ضایعات نانهای مسطح (لواش - تافتون - ماشینی) و افت کیفی نانهای نیمه حجیم (بربری - سنگ) و استقبال کم از نان حجیم (فانتزی - باگت - فرانسوی و ...)، طرحی ارائه نمودیم که تلفیقی است از الگوی نانهای مسطح با حجیم و ترکیبی است از آمیزه های سنتی (تنورهای گلی) با

دستاوردهای صنعتی (ماشینهای صنعتی) و نه تنها با ذائقه و سلیقه ملی همخوانی دارد بلکه از دستاوردهای علمی روز نیز جهت ارتقاء کیفی خود بهره گرفته است .

این طرح در سال ۱۳۸۰ بصورت آزمایشی در یک نانوائی به اجرا در آمد و پس از موفقیت و مواجهه با استقبال عمومی و حمایت سازمان بهداشت جهانی بصورت فراگیر در اصفهان به اجرا گذاشته شد و در حال حاضر نیز توانسته الگوی پخت نان ۲۰۰ واحد از نانوائیهای استان را از مسطح به نیمه حجیم (قبی) و از ارد سبوس گیری شده به آرد سبوس دار تبدیل و کیفیت نان استان را بهبود بخشد . آغاز این طرح با تجهیز یکی از نانوائیهای سطح شهر شروع شد سپس پرسنل لازم برای اجرای آن گزینش و با شرکت در یک دوره کلاسهای فشرده آموزشی (حدود یک ماه) اطلاعات علمی و مهارت فنی لازم جهت اجرای این پروژه را فراگرفتند. و با اصول و فنون نانوائی و چگونگی پخت نان با آرد سبوس دار را فراگرفتند. و توانستند با حضور خود در سایر نانوائیها اهداف طرح را تحقق بخشند . به تدریج هریک از این افراد به عنوان یک مربی اقدام به آموزش دیگران نمودند بطوریکه ظرف یک سال به کمک ۱۰ نفر نیروی خبره بیش از ۱۰۰ نفر جوان علاقه مند آموزش دیده و در سطح نانوائیهای اصفهان تقسیم شدند که روز به روز در حال افزایش است. و زمینه ساز تحقق تحول در حوزه نان استان را فراهم ساختند که تسری آن به سایر شهرهای کشورمان افتخاری و روشنی را در زمینه بهینه سازی نانهای سنتی و پیشگیری از بیماریهای غیر واگیری چون چاقی و دیابت فراهم می سازد.

مزایای نان های سبوس دار :

- ۱- فیبر (سبوس) نان سبوس دار ۳ برابر نان سفید است.
- ۲- ارزش غذایی و املاح نان سبوس دار ۲ برابر نان سفید است.
- ۳- کلوگز بعد از غذا یا قند نان سبوس دار ۵۰ ولی نان سفید حدود ۱۰۰ است.

سایر مزایای نان سبوس دار عبارتند از :

- ۱- کاهش قند و چربی خون ۲- پیشگیری از سوء تغذیه ۳- رسوب گیری از جداره های روده و
- معدة ۴- خنثی سازی مواد سرطان زا ۵- جلوگیری از جذب اسیدهای صفراوی ۶- جلوگیری از
- یبوست ۷- پیشگیری از دیابت ۸- پیشگیری از پوکی استخوان ۹- پیشگیری از کم خونی ۱۰-

پیشگیری از چاقی

بر اساس اعلان سازمان بهداشت جهانی :نیاز روزانه انسان به فیبر حدود ۳۰ گرم است که ۱۵ گرم آن بایستی از طریق مصرف حبوبات، سبزیجات و میوه جات و ۱۵ گرم مابقی با مصرف نانهای سبوس دار تأمین گردد. لذا اگر هر ایرانی روزانه ۳ قرص نان سبوس دار مصرف نماید (یعنی ۴۵۰ گرم نان) ضمن تأمین فیبر مورد نیاز بدنش سلامتی خود را نیز بیمه می سازد و دیگر نیازی به دکتر و دارو و درمان نخواهیم داشت.

مزایای طرح بهینه سازی نانهای سنتی کشور :

- ۱- حذف کامل جوش شیرین
- ۲- حذف کامل ضایعات نان
- ۳- تغییر الگوی پخت نان از مسطح (تافتون و لواش) به نیمه حجیم (نانی هم وزن تافتون ولی کوچکتر و ضخیم تر)
- ۴- افزایش ضخامت نان از ۳ به حدود ۹ میلیمتر با (وزن چانه ۲۰۰ گرم)
- ۵- طولانی سازی زمان تخمیر از ۲۰ دقیقه به حدود ۲ ساعت
- ۶- طولانی سازی زمان پخت از ۲۵ ثانیه به ۲/۵ دقیقه (با کاهش شعله آتش و افزایش ارتفاع آن با سنگ)

- ۷- حذف وردنه بمنظور جلوگیری از خروج زود هنگام گازهای تولیدی در فرآیند تخمیر
 - ۸- کاهش مشکلات پخت آردهای ضعیف و پخت نان روی سطح سنگ نه سقف تنور
 - ۹- انطباق و سازگاری نان تولیدی با ذائقه و سلیقه ملی
 - ۱۰- استفاده بهینه از ماشینهای دوار با افزایش ارتفاع مشعل از سطح سنگ، و کاهش شعله آتش و استفاده از دم کبابی
 - ۱۱- افزایش مرغوبیت- پوکی- ماندگاری و لقمه پذیری نان های تولیدی
 - ۱۲- کاهش PH خمیر، تخریب اسید فیتیک و نهایتاً آزادی املاح حیاتی موجود در گندم
 - ۱۳- استفاده از آرد سبوس دار به جای آرد سفید و تامین املاح- ویتامینها و از همه مهمتر فیبر مورد نیاز روزانه مردم
 - ۱۴- ایمن سازی مردم از ابتلا به بیماریهای غیر واگیر (دیابت- چاقی- چربی خون) با تولید نان سبوس دار
 - ۱۵- ایمن سازی نانویان از ابتلا به عوارض جسمی- چشمی و پوستی کار با تنورهای سنتی
 - ۱۶- پیشگیری از بیماری های گوارشی- کم خونی و پوکی استخوان و با تولید نان بدون جوش و تخمیر شده.
 - ۱۷- افزایش اشتغال در نانواییهای کشور از ۳ به ۷ نفر با بهره گیری از پرسنل آموزش دیده
 - ۱۸- استفاده از مخمر بجای جوش شیرین بمنظور کاهش زمان تخمیر- زیبا سازی- پوکسازی و غنی سازی نان
 - ۱۹- استفاده از آرد تعادلی و کمک به حذف تدریجی سبوسید نان با رضایت دولت، ملت و نانویان
 - ۲۰- احیاء نان قبی نان های محلی بعنوان سمبل نان شرقی و نمادی از هویت ملی ما.
- از دیگر علل مهمی که باعث پرداختن به موضوع نان گردیده و ما را بر آن داشته تا برای رفع ضایعات آن

چاره اندیشی کنیم مصوبات معلق مانده اجلاس کشوری نان در شهریور ۷۳ می باشد. در این اجلاس که با حضور وزیر بهداشت، بازرگانی، کشور و معاون اول رئیس جمهور و کلیه کارشناسان حوزه آرد و نان کشور در دانشگاه شهید بهشتی تهران ترتیب یافته بود ضمن بحث و بررسی پیرامون وضعیت موجود و وضعیت مطلوب در خصوص راه های اصلاح کیفی نان کشور مقالات و سخنرانیهای متعددی ارائه شد و در پایان اجلاس قطعنامه ای ۳۲ بندی به تصویب رسید که متأسفانه عمدتاً به بوته فراموشی سپرده شده و بعد از گذشت ۱۰ سال از اجلاس مزبور هنوز اقدامی عملی برای پیگیری آنها صورت پذیرفته است. و طرح اصفهان دقیقاً در راستای تحقق مصوبات معوقه در آن اجلاس است که تاکنون مسکوت مانده است.

بند ۱۰ قطعنامه اجلاس نان: نان مصرفی مردم بایستی ضمن رعایت تنوع با ذائقه ایرانی همخوانی داشته باشد. بند ۱۱: تلاش شود الگوی پخت نان از مسطح به حجیم و نیمه حجیم تغییر یابد.

بند ۲۲: ضرورت دارد کلاسهای آموزشی برای نانویان و بازرسان آرد و نان تشکیل شود.

که تاکنون در هیچ یک از موارد فوق اقدامی جدی صورت پذیرفته است و هیچ یک از نهادهای مسئول اقدامی نکرده اند. ولی در طرح بهینه سازی نانهای سنتی اصفهان همه موارد فوق لحاظ شده و دقیقاً مد نظر قرار گرفته است.

براساس آخرین آمار ارائه شده از سوی پژوهشکده غله ۴۰٪ نانهای کشور لواش - ۲۵٪ تافتون، ۶٪ سنگک ۲۵٪ بربری و ۴٪ فانتزی می باشند از طرفی از آنجائیکه تولید نانهای مسطح (تافتون و لواش) به دلیل عدم رعایت تخمیر، کوتاهی زمان پخت، استفاده از جوش شیرین، ضایعات زیاد، پهن کردن با وردنه، نازک سازی پیش از حد نامناسب شناخته شده و مدیریت آرد و نان کشور را در حذف تدریجی آن مصمم ساخته است و از جهتی نانهای حجیم یا صنعتی نیز در کشور نتوانسته محبوبیتی فراگیر کسب نماید و تنها ۴٪ تولیدات کشور را به خود اختصاص داده لذا ما بر آنیم تا کیفیت پخت نانهای سنتی را که بیشترین سهم را در سبد غذایی مردم دارند ارتقاء و مرغوبیت آن را بهبود بخشیم شایان ذکر است ۳۰ سال پیش آمار تولید نان

سنگ (نان نیمه حجیم) در کشور ۳۵٪ بود ولی امروز به ۵٪ تنزل یافته و برعکس نان لواش (نان مسطح) که ۳۰ سال پیش ۱۳٪ تولیدات کشور را در بر می گرفت امروز به ۴۳٪ افزایش یافته است؟! بر این اساس ضرورت انتخاب الگوی مناسب که مورد توافق همگان باشد و همه ذائقه ها را نیز پوشش دهد بیش از پیش نمایان می گردد به شرطی که مورد حمایت اقتصادی نیز قرار گیرد و با قیمت تمام شده به فروش برسد. و الگوی پیشنهادی اصفهان (نان نیمه حجیم فُپی) مدل تکامل یافته نانهای ملی و محلی است و توانسته با بررسی نقاط قوت و ضعف الگوهای مختلف پخت نان در ایران و جهان و پالایش آنها مدلی ارائه نماید که هم عطر و طعم و شکل ظاهری نانهای سنتی شرقی را حفظ کند و هم پوکی و ماندگاری نانهای صنعتی غربی را و از طرفی ضمن همخوانی با ذائقه مردم میتواند معضل چندین ساله ضایعات نان کشور را نیز مرتفع سازد. لذا گسترش این طرح می تواند مقدمات اجرا پروژه غذای سالم برای جامعه سالم را نیز در کشور فراهم سازد. پروژه ای که توسط مرکز تحقیقات قلب و عروق دانشگاه اصفهان با همکاری سازمان بهداشت جهانی اجرا می شود.

ویژگی ها طرح بهینه سازی نانهای سنتی :

۱. حذف کامل ضایعات و اصلاح کیفی نان در کشور

به نظر می رسد کاربردی ترین طرح کشوری اصلاح کیفی نان و مناسب ترین الگوی پخت نان با توجه به جغرافیای انسانی و عوامل تغذیه ای و ملی طرحی است که در حال حاضر در اصفهان اجرا می گردد. اجرا آزمایشی طرح مزبور در ۲۰۰ واحد نانوائی شهر اصفهان نشان می دهد که موفقیت آن در این خصوص صد در صد و امکانات و منابع لازم برای رسیدن به اهداف فوق در دسترس همگان و ارزان قیمت می باشد نانهای تولیدی نیز ذره ای ضایعات نداشته و همه قسمتهای آن برشته - مغز پخت و قابل مصرف است. نرخ نان نیز در حدی است که همه طبقات جامعه قادر به خرید آن هستند. (هر قرص نان ۲۰۰ گرمی با آرد

۲. حذف کامل جوش شیرین از ترکیب خمیر و استفاده از مخمر به جای آن

بزرگترین مانع موجود بر سر راه حذف جوش شیرین در کشور رقم بالای آمار تولید کنندگان نانهای مسطح (لواش و تافتون) می باشد که ۶۵ درصد نانهای تولیدی در کشور را به خود اختصاص داده و از آن جایی که پخت خمیر ورآمده و حذف جوش شیرین برای نانهای مسطح زحمت آفرین است لذا اجراء طرح مزبور مشکل فوق را حل ساخته و به دلیل اینکه قطر آن بین ۵ تا ۸ میلیمتر است و در طبقه نانهای نیمه حجیم جای می گیرد می توان جوش شیرین را حذف کرد بدون اینکه باعث داغ زدگی سطح نان گردد. به شرطی که حتما از مخمر (خمیر مایه) بعنوان جایگزین جوش شیرین استفاده نمایند در غیراینصورت نانهای تولیدی فاقد پوکی - زیبایی و مرغوبیت می باشد و اثری از تاولهای زیبا روی سطح نان مشاهده نمی شود. بنابراین ترویج نانهای نیمه حجیم، بربری، سنگ و نان قپی یا محلی که مورد نظر ماست بهترین راه ممکن برای تحقق هدف مزبور می باشد که به تدریج باعث خواهد شد آمار تولید نانهای مسطح کاهش یابد و آمار تولید نانهای نیمه حجیم افزایش.

۳. حذف کامل وردنه در جریان پهن کردن چانه

از آنجائیکه استفاده از وردنه برای پهن کردن چانه باعث پرس شدن و فشار بر چانه ها شده و باعث خروج زود هنگام گازهای تولیدی در فرایند تخمیر می گردد لذا حذف وردنه و پهن کردن چانه با دست مانع خروج گازها شده و نهایتا در پوکی نان پخته شده بسیار تاثیر دارد. هر چند با غلطک هم قابل پخت است به شرطی که قبل از مصرف چانه را کمی با دست پهن کنیم.

۴. ایجاد اشتغال زایی مضاعف در نانوائیهای سطح کشور

اجرای طرح مزبور مستلزم استفاده از پرسنل بیشتر است به دلیل حذف وردنه در فرآیند کار و انجام کار

دقتی بجای کار سرعتی مستلزم بکار گیری ۷ نفر به جای ۳ نفر در هر واحد نانوائی می باشد. ۱-خمیر گیر ، ۲-چانه گیر، ۳-کف زن، ۴- نان زن ، ۵- نانگیر، ۶- نان فروش، ۷-مدیر فنی که حتما بایستی هزینه بکارگیری ایشان در محاسبه آنالیز نرخ سالیانه نان لحاظ گردد.

۵. طولانی سازی زمان تخمیر

یکی از مهمترین اهداف ما از اجراء این پروژه افزایش زمان استراحت خمیر ، کاهش PH آن ، فعال سازی آنزیم فیتاز، تخریب اسید فیتیک و آزادی املاح موجود در آرد گندم است . که متأسفانه امروزه به دلیل پائین بودن نرخ نان نسبت به قیمت تمام شده کمتر رعایت می شود. و باعث شده نانهای تولیدی هیچ ارزش تغذیه ای نداشته باشد و فاقد آهن ، کلسیم ، روی ، فسفر و سایر املاح مورد نیاز بدن باشد . در صورتیکه استراحت خمیر بنوعی باعث غنی سازی نان و تقویت ارزش غذایی آن نیز می گردد و مردم و مسئولین نباید سلامتی خود را فدای پایین نگه داشتن نرخ نان کنند. نان خوب و سالم مستلزم داشتن نرخ خوب است.

۶. کاهش مشکلات پخت نان با آردهای ضعیف

از آنجائیکه ۷۰٪ گندمهای موجود در کشورمان فاقد پروتئین و گلوتن لازم میباشند و از نظر فنی ضعیف و کم قوت بوده و برای پخت نان مناسب نمی باشند و از طرفی توسل به تنورهای سنتی باعث چکه کردن خمیر از سقف می گردد و نازک سازی نان نیز باعث فروپاشی خمیر و در رفتگی نان می شود لذا اجراء این طرح همه معایب فوق را مرتفع و موانع پخت نان با آردهای ضعیف را به حداقل می رساند بطوریکه دیگر نیازی به استفاده از نمک بیشتر و شور کردن نان وجود ندارد و کمتر نیز با اعتراض نانویان مواجه می گردیم. چون نانها روی سطح سنگ ماشین دوار پخت می شود.

۷. ایمن سازی نانویان از ابتلا به عوارض جسمی - چشمی و پوستی کار با تنورهای سنتی

کار مداوم با تنورهای سنتی گلی نه تنها از نظر فنی و بهداشتی ایراد دارد بلکه برای پرسنل شاغل در آن نیز عوارض بسیاری دارد. ابتلا به اگزما و سرطانهای پوستی – بیماری چشمی کاتاراکت، خشکی قرنیه و ابتلا به واریس پا و کیست بیگر شایع ترین عوارض کار با تنورهای سنتی است و باعث معلولیت و مرگ زود هنگام نانوایان می گردد. که در الگوی جدیدبخش زیادی از این معایب بر طرف شده و به نوعی باعث ایمن سازی نانوایان در حین کار می گردد.

۸. ایمن سازی مردم از ابتلا به بیماریهای متابولیک و غیر واگیر

از آنجائیکه سیاست جدید سازمان بهداشت جهانی برای پیشگیری از ابتلا به بیماریهای غیر واگیر (دیابت ، چربی خون ، چاقی ، سگته ، سرطان ، فشار خون و ...) در حوزه تغذیه، مصرف نانهای پر فیبر (سبوس دار) و کم نمک است و در ایران نیز ۷۰٪ خوراک مردم از نان تامین می شود و استفاده از نانهای سبوس دار، کم نمک و تخمیر شده کمک بزرگی به حفظ سلامتی و تندرستی مردم می نماید لذا اجراء این طرح به منزله پیشگیری از ابتلاء به انواع بیماریهای عصر صنعتی است که این روزها شیوع فراوانی یافته و ۴۰٪ علل مرگ و میر را در کشورمان تشکیل می دهد و اگر مواظب نباشیم ما هم به آن مبتلا می شویم. توجه کنید: ۱۰٪ مردم ایران مبتلا به دیابت شده اند، ۲۰٪ فشار خون بالا، ۳۰٪ چربی خون، ۴۰٪ تری گلیسرید خون و ۵۰٪ از چاقی مفرط رنج می برند و لذا اجراء این طرح یعنی موفقیتی بزرگ در حوزه بهداشتی جامعه و تحقق واقعی شعار وزارت بهداشت مبنی بر اینکه پیشگیری مقدم بر درمان است و جامعه عمل پوشاندن به فرمان بزرگ حکیم ایرانی محمد زکریای رازی که می گفت:

تا می توان با غذا درمان نمود نباید به دادن دارو مبادرت ورزید

و بقراط حکیم که می گفت: تغذیه درمانی بهتر از دارو درمانی است .

۹. طولانی سازی زمان پخت نان از ۲۵ ثانیه به ۲/۵ دقیقه با حرارت کمتر

در حال حاضر حداکثر زمان ماندگاری نان در تنور نانوائیهائی که نان لواش و تافتون پخت می کنند ۳۰ ثانیه است در حالیکه زمان مناسب برای پخت نان در تنور باید بین ۲ تا ۳ دقیقه باشد ۷۵٪ اسید فینیک خمیر در جریان تخمیر طولانی مدت تخریب می شود و ۲۵٪ بقیه نیز در جریان پخت طولانی مدت که بقایای اسید فیتیک بجای مانده در فر آیند تخمیر نیز تخریب و املاح موجود در آرد گندم آزاد می شود. برای این کار می توان شعله آتش را کاهش داد و مدت زمان ماندگاری نان در تنور را بالا برد. که این امر در مرغوبیت کیفی و پختگی نان نیز بسیار موثر است.

۱۰. احیاء نان شرقی با تلفیق آمیزه های سنتی و دستاوردهای صنعتی

ارائه الگویی مناسب برای پخت نان در کشور با رعایت همه جوانب علمی و فنی یک دغدغه ملی است که با اجراء این طرح تحقق خواهد یافت چرا که الگوی فوق تلفیقی از آمیزه های سنتی و دستاوردهای صنعتی موجود در دنیا می باشد و توانسته از آخرین دستاوردهای علمی در فرایند پخت نان جهت رشد و ارتقاء کیفی نان سنتی کشورمان بهره گرفته و نانی تولید نماید که علاوه بر داشتن ارزش غذایی بالا ، سلیقه ملی را نیز در بر داشته و کمترین ایراد علمی و فنی به آن وارد باشد.

هویت شرقی ما ایجاب می کند ضمن احترام به نانهای مختلف صنعتی موجود در دنیا بویژه نانهای فانتزی ، حجیم و نانهای ملی و محلی خود را نیز احیاء و ارتقاء بخشیم از طرفی تجربه نشان داده که تحمیل الگوهای غربی پخت نان به مردم کشورمان موفق نبوده است و راه طی شده ای است که توسط دولتهای قبلی در سالهای ۱۳۱۶ - ۱۳۳۶ - ۱۳۵۴ ، اجرا شده و به شکست انجامیده است. ذائقه ایرانی نان ایرانی می پسندد و هیچگاه نمی توان نانهای غربی را به آنها تحمیل نمود. ولی می توان در کنار ، بهینه سازی

نانهای شرقی بومی سازی نانهای غربی را نیز مد نظر قرار دهیم و بی مطالعه شیفته و مرعوب الگوهای غربی و تحمیل آن به جامعه شرقی نشویم. نانهای سنتی بخشی از هویت ملی ماست و احترام به این هویت و تلاش در جهت ارتقاء کیفی این نان وظیفه ملی همه ماست.

۱۱. حذف تدریجی سوبسید نان

همه می دانیم بزرگ ترین مشکل دولت در حال حاضر بار مالی و هزینه زیادی است که بابت سوبسید کالاهای اساسی مثل نان می پردازد. و لذا مهمترین هدف دولت در حال حاضر کاهش بار مالی و حذف تدریجی این سوبسید هاست. که در حوزه نان به دلیل اهمیت و حساسیت عمومی کسی قدرت حذف کامل آنرا را ندارد هرگاه تصمیم به اجراء آن گرفته شده با موضع گیری رسانه ها و اقشار ضعیف مواجه شده است. از طرفی ارزانی بیش از حد نان نیز یکی از مهمترین دلایل ایجاد ضایعات نان در کشور شناخته شده که همه کارشناسان بر آن اتفاق نظر دارند.

از آنجائیکه نانهای تولیدی در طرح اصفهان از نظر کیفی - عطر - طعم - مرغوبیت و ماندگاری در مقایسه با سایر نانهای لواش - تافتون - ماشینی - سنگ و بربری موجود بهتر بوده و با استقبال عمومی مواجه شده بود لذا مدیریت آرد و نان اصفهان پیشنهاد نمود به جای آرد ۷ تومانی از آرد ۴۵ تومانی مصرف می شود که متعاقب آن نرخ هر نان حداقل ۱۵ تومان افزایش یافت ولی افزایش قیمت نانهای فوق نه تنها صفوف طولانی مشتری را از بین نبرد بلکه با استقبال بیشتر و گسترش طرح در سایر نانوایی ها مواجه شد و کمک شایانی به کاهش سوبسید نان نمود. مردم نیز با استقبال خود نشان دادند حاضرند برای نان خوب پول خوبی پرداخت نمایند. اجراء این طرح در ۳۰٪ نانواییهای هر شهری نیز یک موفقیت بزرگ تلقی خواهد شد. تا ضمن تعدیل قیمتها کیفیت نان را نیز بهبود بخشد. در حال حاضر این طرح در ۲۰۰ واحد از نانواییهای شهر اصفهان اجراء شده و آرد ۷ تومان به قیمت ۴۵ تومان به نانوایان فروخته می شود. نانش نیز به جای ۱۵ تومان ۳۰ تومان فروخته می شود.