



تأکید فرماندار دماوند بر تولید آرد باکیفیت و پخت نان کامل

فرماندار دماوند در همایش نان و سلامت، بر تولید آرد باکیفیت و پخت نان کامل تأکید کرد.

به گزارش روابط عمومی فرمانداری شهرستان دماوند، همایش «نان و سلامت» با حضور اسماعیل حیدری آزاد، فرماندار شهرستان دماوند، در کارخانه آرد مرورید واقع در بخش رودهن برگزار شد.

فرماندار شهرستان دماوند در حاشیه این همایش با تأکید بر اهمیت سلامت نان اظهار داشت: نان سالم به عنوان یکی از پایه های اصلی تغذیه در سراسر جهان شناخته می شود و از گذشته تا به امروز همواره جزو اجزای اساسی رژیم غذایی بشر بوده است.

حیدری آزاد افزود: امروزه انواع نان های ساده و سنتی در دسترس عموم مردم قرار دارد و بدون تردید وجود فیبر، پروتئین، چربی و کربوهیدرات در نان موجب شده است این ماده غذایی نسبت به بسیاری از اقلام دیگر، جایگاه ویژه ای در رژیم های غذایی داشته باشد.

وی ادامه داد: مزایای نان سالم شامل تأمین انرژی، حفظ سلامت قلب، پیشگیری از بیماری های مزمن، کنترل وزن و بهبود عملکرد دستگاه گوارش است و نانوایان باید به این نکته توجه داشته باشند که پخت نان با مواد اولیه مرغوب و فاقد مواد افزودنی مضر را در اولویت کاری خود قرار دهند.

نماینده عالی دولت در شهرستان دماوند خاطرنشان کرد: کاهش خطر ابتلا به آسم و حساسیت های مجاری تنفسی از دیگر فواید نان کامل است؛ ازاین رو می توان نتیجه گرفت که مصرف نان سالم و کامل با طول عمر افراد رابطه مستقیم دارد و افرادی که به صورت منظم و متعادل از نان استفاده می کنند، می توانند عمر طولانی تر و زندگی با کیفیت بالاتری را تجربه کنند.

فرماندار شهرستان دماوند با اشاره به اهمیت سلامت مواد غذایی گفت: سلامت مواد غذایی همواره از موضوعات مهم و مورد توجه است و انتظار ما تولید آرد باکیفیت مورد استفاده شهروندان است.





انتهای پیام/