

این فرآیند با آردی کامل و سالم که نقش تعیین کننده‌ای در تهیه یک نان با کیفیت دارد شروع می‌شود و آنالیز ذرات تشکیل دهنده آرد، کیفیت پروتئینی، عطر، طعم و سایر فاکتورها در آزمایشگاه با دستگاه‌های مخصوص پایش می‌شود.

در یک کارخانه تولید نان مدرن بعد از اتمام آزمایشات، مواد اولیه مورد نیاز به وسیله میکسرهای پیشرفته مخلوط شده و سپس چانه‌های خمیر به صورت اشکال مختلف وارد مرحله تخمیر می‌شوند و پس از انجام تخمیر اصولی،

که یکی از حساس ترین مراحل تهیه نان هست، خمیر آماده و بعمل آمده و سپس وارد فرهای تونلی با حرارت غیر مستقیم میشود.

در ادامه برج های خنک کننده به صورت کاملاً استاندارد مغز نان را در زمان بندی و دمای مشخص خنک می‌کنند، بدون اینکه سطح نان خشک و بیات شود.

در نهایت نان وارد دستگاه برش و بسته بندی می‌شود.