نکته تولیدی:

مواد افزودنی غیراستاندارد برای افزایش سرعت در تولید به خمیر اضافه می‌شود. در یک کارخانه مدرن که تولیدی پیوســـته و تمام اتوماتیک دارد، نیازی به مصرف مواد اضافی نیست.

تقاوت نان تولید شده را می‌توانید از ماندگاری، لطافت بافت، تداوم عطر و طعم مطبوع حتـــی تا بعد از تاریخ درج شده روی بسته‌بندی حس کنید.

نکته پزشکی:

"گلوتن" که معمولا با رویکردی منفی بیان می‌شود همان پروتئین موجود در غلات هســـت. مصـــرف نان حاوی گلوتن فقط برای افرادی که بیماری خود ایمنی سلیاک دارند و سیســـتم گوارش آنها در هضـــم و جذب گلوتن مشکل دارد توصیه نمی‌شود.

" در سال ۲۰۲۰ متاسفانه کشور ما در جهان رتبه نهم ابتلا به سرطان معده و رتبه ششم مرگ در اثر این بیماری خاموش را داشته، که یکی از عوامل آن مصرف نان غیر استاندارد هست "

در خصوص سایر مواد غذایی نیز تحقیق و مطالعه بفرمایید تا بتوانیم این بیماری خاموش را در جامعه کمرنگ کنیم.

به امید روزهای روشن‌تر

ارادتمند شما
امیر مرادی
مدیر کنترل کیفیت و آزمایشگاه شرکت نامی نیک نهاد(سه نان)