



Evaluation of Health Status and Sodium Bicarbonate Use in Different Types of Bread in the Bakeries of Nurabad, Lorestan in 2016

Mastaneh Abdi ¹, Sama Ainaee ¹, Somayeh Soleimani Zamaneh ¹, Hooshyar Hossini ^{2*}

1. Student Research Committee (SRC), Kermanshah University of Medical Sciences, Kermanshah, Iran; 2. Department of Environmental Health Engineering, Faculty of Public Health, Kermanshah University of Medical Sciences, Kermanshah, Iran and

(*Corresponding Author: hoo.hossini@gmail.com); Tel/Fax: +98 8338273067

Received: Dec 01, 2017; Revised: Dec. 10, 2017; Accepted: Dec. 20, 2017

ABSTRACT

Introduction: Bread in Iran is one of the main sources of micronutrients for body supplying, which can be considered by health and nutritional aspects. However, attention to the gold of sanitary in the place of production (bakeries) is important. The use of baking soda due to increasing in pH can cause to health problems and poverty of food. This study was conducted to determine the health status and determination of baking soda consumption in the bakeries of Nurabad city, Lorestan.

Methods: This cross-sectional study was carried out in 2016, in Nurabad city, Lorestan, Iran. To describe the health status, about 102 samples were selected randomly. The data were analyzed using statistical software and descriptive tests.

Results: the results showed that 10.78% of the samples used baking soda, and 7.69% of bakeries had a poor health status. Also 9.89% were a moderate level of health and 84.42% were good health status.

Conclusion: The results of this study indicate the baking soda is used in the bread making process of the city of Nurabad, especially “Nan-e-Sangak” and “Nan-e-Lavash” beard type.

Keywords: Bakery, Health condition, Nurabad, baking soda



**بررسی وضعیت بهداشتی و مصرف جوش شیرین در نانوائی‌های شهر نورآباد، لرستان در سال ۱۳۹۴****مستانه عبدی^۱، سماء عینانی^۱، سمیه سلیمانی‌زمانه^۱، هوشیار حسینی^{۲*}**^۱. کمیته تحقیقات دانشجویی، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه، ایران؛^۲. استادیار گروه مهندسی بهداشت محیط، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه، ایران*نویسنده مسئول: hoo.hossini@gmail.com؛ تلفکس: ۰۸۳۳۸۲۷۳۰۶۷

دریافت: ۹ آذر ۱۳۹۶؛ ویراست: ۱۹ آذر ۱۳۹۶؛ پذیرش: ۲۹ آذر ۱۳۹۶

چکیده

مقدمه و هدف: در ایران نان یکی از منابع تأمین کننده ریزمغذیه‌های بدن است و می‌تواند درصدی از آنها که مورد نیاز بدن هستند را تأمین نماید. رعایت نکات بهداشتی در محل تولید نان (نانوائی) دارای اهمیت بوده و عدم رعایت آن باعث آلودگی نان، نیم‌پز شدن و غیر قابل هضم و جذب شدن برای بدن می‌گردد. مصرف جوش شیرین در نان باعث رفتن بردهن pH خمیر و در نتیجه منجر به کاهش رشد و فعالیت مخمر می‌شود. این مطالعه جهت بررسی وضعیت بهداشتی، مصرف جوش شیرین و pH نان در نانوائی‌های شهر نورآباد از استان لرستان می‌باشد.

روش بررسی: این مطالعه از نوع توصیفی-مقطعی می‌باشد که در سال ۹۴ در کلیه محل‌های تولید نان در شهر نورآباد اجرا شد. جهت تعیین عملکرد نانوائیها در استفاده از جوش شیرین و pH نان، مجموعاً بصورت تصادفی ۱۰۲ نمونه انتخاب شد. آنالیز داده‌ها بر اساس روشهای آمار توصیفی و به کمک نرم افزار Excel انجام گرفت.

یافته‌ها: آزمایشات نشان دادند، ۱۰/۷۸ درصد نمونه‌ها از جوش شیرین استفاده کرده‌اند و در مجموع ۷/۶۹ درصد نانوائی‌ها از سطح بهداشتی ضعیف، ۹/۸۹ درصد دارای سطح بهداشتی متوسط و ۸۴/۴۲ درصد نانوائی‌ها از سطح بهداشتی خوبی برخوردار بوده‌اند.

نتیجه گیری: نتایج حاصل از این مطالعه نشان می‌دهد استفاده از جوش شیرین بطور غیرمجاز در تهیه نان بخصوص لواش و سنگک در شهر نورآباد وجود دارد.

واژگان کلیدی: نانوائی، وضعیت بهداشتی، نورآباد، جوش شیرین