

این فایل فقط برای مشاهده می باشد. برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح جابر با قیمت فقط ۲۰۰۰ تومان به سایت علمی پژوهشی آسمان مراجعه کنید
www.asebankafinet.ir

سپاسگزاری

با سپاس از خداوند متعال که به من توانایی داد و همچنین تقدیر و تشکر فراوان از مدیر مدرسه خانم فخری ، معلم گرامی خانم منیر جعفری و اولیاء گرامی که ما را در تهیه این طرح یاری کردند.

این فایل فقط برای مشاهده می باشد. برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح جابر با قیمت فقط ۲۰۰۰ تومان به سایت علمی پژوهشی آسمان مراجعه کنید

www.asebankafinet.ir

تحقیق زمینه ای

نان بعنوان یکی از ارکان اصلی تأمین احتیاجات غذایی انسان در طول تاریخ از اهمیت ویژه ای برخوردار بوده است. بشر از بدو شروع دوره کشاورزی گندم را به عنوان محصول اصلی کشاورزی کشت می کرده و هر روزه سعی در تکامل این راه داشته است و همواره در خلال کاشت و برداشتهای متعدد اصلاح بذر و مکانیزه کردن را مد نظر داشته و خواهد داشت. در سالهای اخیر گندم بعنوان یک ماده غذایی اصلی ارزشی بالاتر از دیگر مواد اولیه پیدا کرده است.

این فایل فقط برای مشاهده می باشد. برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح جابر با قیمت فقط ۲۰۰۰ تومان به سایت علمی پژوهشی آسمان مراجعه کنید
www.asebankafinet.ir

از طریق بکارگیری روشهای نوین تهیه و عمل آوری خمیر ، ماشین آلات مناسب و تکنولوژی مدرن می توان نان خوب و مأكول تهیه و تولید را از نظر اقتصادی مقرون به صرفه نمود . تهیه و تولید نانهای نازک و مسطح و سایر نانهای فانتزی بدون کاربرد تکنولوژی نمی تواند در طول مدت ادامه یابد. تاریخچه تولید و مصرف نان در جهان نشان داده است که ابتدا نان به صورت نازک و مسطح تولید می گردید لکن به مرور و در کشورهای پیشرفته جهان به شکل کاملاً حجیم درآمد است .

این فایل فقط برای مشاهده می باشد. برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح جابر با قیمت فقط ۲۰۰۰ تومان به سایت علمی پژوهشی آسمان مراجعه کنید

www.asebankafinet.ir

مراحل تولید نان

۱- آماده سازی آرد

به طور کلی آماده سازی آرد شامل مراحل زیر می باشد: ۱- الک کردن ۲- اختلاط آرد ۳- رساندن درجه حرارت آرد به حد مطلوب. از طریق الک کردن می توان به نتایج زیر دست یافت: * ناخالصی های آرد جدا می گردد. * بازدهی خمیر افزایش می یابد. * ذرات به هم چسبیده آرد از هم جدا می شوند. * مخمرها و باکتری ها تکثیر می یابند. * احتمال کپک زدگی آرد کاهش می یابد. * درصد رطوبت آرد به میزان کمی کاهش می یابد.

این فایل فقط برای مشاهده می باشد. برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح جابر با قیمت فقط ۲۰۰۰ تومان به سایت علمی پژوهشی آسمان مراجعه کنید
www.asebankafinet.ir

۲- آماده کردن خمیر

آماده کردن خمیر به دو صورت دستی و ماشین امکان پذیر است که روش ماشینی به دو روش پیوسته و غیر پیوسته انجام می شود. در روش غیر پیوسته ، ابتدا خمیر با وزن کم و مشخص تهیه و پس از طی مراحل مختلف پخت می شود. حال آنکه در روش پیوسته کلیه مواد اولیه و افزودنی، آب، نمک ، مخمر و در صورت مصرف شکر روغن و شیر یکجا و بصورت اتوماتیک و در یک مرحله اضافه و

این فایل فقط برای مشاهده می باشد. برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح جابر با قیمت فقط ۲۰۰۰ تومان به سایت علمی پژوهشی آسمان مراجعه کنید
www.asebankafinet.ir

خمیر بدون توقف و زنجیروار تهیه می شود که پس از طی مراحل مختلف بصورت پیوسته پخت می گردد.

۳- مخلوط کردن

خمیر پس از آماده سازی باید مخلوط شده و زده شود. این کار با استفاده از مخلوط کن های متنوعی انجام می شود. هدف از کاربرد مخلوط کن ها ، آماده سازی و گسترش خمیر است. طرز کار دستگاه

این فایل فقط برای مشاهده می باشد. برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح جابر با قیمت فقط ۲۰۰۰ تومان به سایت علمی پژوهشی آسمان مراجعه کنید

www.asemankafinet.ir

مخلوط کن به ساختمان آن بستگی دارد. برای مخلوط کردن مواد اولیه بهتر است با دور کند و جهت زدن خمیر و عمل آوری آن از دور سریعتر استفاده نمود.

۴-چانه گیری

به منظور توزین و تقسیم خمیر (چانه گیری)، زمانی که خمیر آماده شد برای بریدن و توزین به دستگاه چانه گیر منتقل می شود.

این فایل فقط برای مشاهده می باشد. برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح جابر با قیمت فقط ۲۰۰۰ تومان به سایت علمی پژوهشی آسمان مراجعه کنید
www.asemankafinet.ir

۵- پخت :

در نانوانی های سنتی از حرارت مستقیم برای پخت نان استفاده می شود اما امروزه خصوصاً در مورد نان های صنعتی و فانتزی دیگر از حرارت مستقیم برای پخت استفاده نمی شود. اساس فرهای مدرن امروزی بر مبنای اشتعال مواد سوختی مانند گاز یا گازوئیل است که حرارت آن به وسیله کانال مخصوص به درون فضای داخلی فر هدایت می شود یا ممکن است از انرژی الکتریسته برای تامین حرارت مورد نیاز استفاده شود.

این فایل فقط برای مشاهده می باشد. برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح جابر با قیمت فقط ۲۰۰۰ تومان به سایت علمی پژوهشی آسمان مراجعه کنید

www.asebankafinet.ir

نتیجه گیری

روشهای تولید نان به دو صورت سنتی و صنعتی می باشد در روش تولید نان سنتی استفاده از حرارت مستقیم نقطه ضعف می باشد که البته این مشکل در تولید نان به روش مکانیزه به دلیل جایگزین شدن فرهای صنعتی به جای تنورهای سنتی قابل رفع است. در تنورهای سنتی به علت قرارگرفتن خمیر در مقابل شعله مستقیم، مواد مضر ناشی از سوختن مواد سوختی با نان تماس داشته که بر شاخص های بهداشتی تاثیر گذار است.

این فایل فقط برای مشاهده می باشد. برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح جابر با قیمت فقط ۲۰۰۰ تومان به سایت علمی پژوهشی آسمان مراجعه کنید

www.asemankafinet.ir

منابع

۱- عوامل موثر در فرایند تولید نان به روش سنتی و مکانیزه، مجله رشد.

۲- خبرنگارنامه صنایع نان ایران. شماره ۲۱۱، ۱۳۹۴

۳- دانش نامه رشد.

۴- سایت ویکی پدیا.

این فایل فقط برای مشاهده می باشد. برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح جابر با قیمت فقط ۲۰۰۰ تومان به سایت علمی پژوهشی آسمان مراجعه کنید

www.asebankafinet.ir



این فایل فقط برای مشاهده می باشد. برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح جابر با قیمت فقط ۲۰۰۰ تومان به سایت علمی پژوهشی آسمان مراجعه کنید

www.asebankafinet.ir



shabestan.ir

این فایل فقط برای مشاهده می باشد. برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح جابر با قیمت فقط ۲۰۰۰ تومان به سایت علمی پژوهشی آسمان مراجعه کنید

www.asebankafinet.ir



این فایل فقط برای مشاهده می باشد. برای خرید فایل ورد و قابل ویرایش این طرح جابر با قیمت فقط ۲۰۰۰ تومان به سایت علمی پژوهشی آسمان مراجعه کنید

www.asebankafinet.ir

