



در قالب ۳ مدل لواش، بربری و شیرمال تولید شد؛

## تولید نان بدون گلوتن برای بیماران خاص

سال‌هاست که بیماران مبتلا به دیابت با این بیماری و عوارض آن دست و پنجه نرم می‌کنند و به دلیل رژیم غذایی سرشار از کربوهیدرات و قند، شمار این بیماران در جهان رو به افزایش است. همچنین بیماری سلولیک یک بیماری وراثتی است که افراد مبتلا به آن دچار یک اختلال انرژی و خودایمنی روده کوچک هستند. در صورتی که این افراد پروتئین گلوتن موجود در آرد گندم، جو و چاودار را مصرف نکنند، دچار یک واکنش خودایمنی شده و پرزهای روده کوچک آن‌ها تحلیل می‌رود. این مهم سبب سوء جذب مواد مغذی در این افراد شده و علائمی از قبیل اسهال، نفخ و کاهش وزن شدید را به دنبال دارد. با توجه به نیاز به دانش فنی بالا برای تولید محصولات بدون گلوتن و لزوم نظارت دقیق بر تولید این نوع محصولات، متأسفانه خط تولید نان‌های بدون گلوتن در ایران بسیار کم است و بیماران برای تهیه محصولات با کیفیت و امنیت غذایی مناسب دچار مشکلات عدیده هستند. کارکنان شرکت صنایع غذایی رضوی طی جلسات متعدد و برنامه‌ریزی‌های صورت گرفته بر این عهد شدند تا تولید نان بدون گلوتن، بیسکویت بدون شکر و بیسکویت حاوی جودو سر پیرک را در دستور کار قرار دهند. تولید این مجموعه محصولات علی‌رغم سود اندک آن، در دستور کار قرار گرفت و لبخند شادی را برای بیماران مبتلا به دیابت و سلولیک به ارمغان آورد.

