

۱. عنوان نیازمندی: توسعه نان فراسودمند با خواص سلامتی و عملکردی ارتقا یافته	
۲. تاریخ اعتبار تقاضا (دریافت پروپوزال): ۱۴۰۳/۰۸/۳۱	
۳. نام معاونت/شرکت بهره‌بردار:	۴. نماینده مطلع: علی فاضلی
هلدینگ صنایع غذایی - شرکت نان آفرین افق	
۵. شرح مسئله:	
<p>نان یکی از قدیمی‌ترین و مهم‌ترین غذاهای بشر است. نان در طول تاریخ به عنوان منبع اصلی کربوهیدرات و انرژی در رژیم غذایی انسان نقش داشته است. با این حال، در سال‌های اخیر، به دلیل افزایش نگرانی‌ها در مورد سلامتی و کیفیت مواد غذایی، تقاضا برای نان‌های با ارزش غذایی بیشتر افزایش یافته است. نان فراسودمند نوعی نان است که به آن مواد مغذی یا ترکیبات عملکردی اضافه شده است تا فواید سلامتی آن را افزایش دهد. این مواد مغذی یا ترکیبات عملکردی می‌توانند شامل ویتامین‌ها، مواد معدنی، آنتی‌اکسیدان‌ها، فیبر، پروبیوتیک‌ها و اسیدهای چرب امگا ۳ باشند. استفاده از مواد مغذی و ترکیبات عملکردی میکرواینکپسوله شده برای حفظ کیفیت نان، و استفاده ترکیبی از آردهای مختلف می‌تواند از روش‌های تولید نان فراسودمند باشد. با تمام مزایای مذکور تولید این محصول با چالش‌ها و مشکلاتی همراه می‌باشد که این چالش‌ها عبارتند از: تاثیر افزودنی‌های سلامتی بخش بر ویژگی‌های رئولوژی و بافتی نان، قیمت تمام شده محصول، عدم آگاهی‌های کافی مصرف‌کنندگان در رابطه با فواید نان فراسودمند.</p> <p>چالش دیگر وجود خط تولید تمام اتوماتیک مکاترم فرانسه و فرهای پخت ایستاده در کارخانه نان آفرین افق این سازمان می‌باشد که قابلیت کاربری گسترده ای ندارد. در این پروژه به دنبال امکان‌سنجی و توسعه سبد محصولات انواع نان می‌باشیم به صورتی که هزینه زیادی بابت راه اندازی خطوط جدید ایجاد ننماید و با اندکی تغییر در فرمولاسیون (نان های رژیمی، نان های فراسودمند و پروبیوتیک، و ...) در خط تولید جاری بتوان آن‌ها را تولید نمود.</p>	
۷. خروجی‌های مورد انتظار در پایان پروژه:	
<p>رسیدن به دانش فنی و تولید انواع نان های صنعتی فراسودمند بدون تغییرات زیاد و غیرقابل قبول بر روی خواص فیزیکیوشیمیایی و خصوصیات حسی محصول (رنگ، طعم، بو و بافت)، امکان تولید محصول با خط تولید موجود در کارخانه نان آفرین افق، قیمت تمام شده مناسب و بازار پسندانه.</p>	
۸. دستاوردهای مورد انتظار حاصل از بکارگیری نتایج طرح (تجاری/خدمت‌ی):	

ارتقای سطح سلامت مصرف کننده، ارتقای کیفیت محصولات تولیدی
۹. گلوگاه احتمالی اجرای پروژه: فرایندی: عدم امکان تولید محصول با خط تولید کارخانه نان افق محصولی: ▪ ایجاد بد طعمی به واسطه واکنش‌های نامطلوب ترکیبات موثر فراسودمند در فرمولاسیون ▪ تاثیرات نامطلوب بافتی ترکیبات موثر،
۱۰. آیا محصول، فناوری یا خدمت مورد تقاضا، نمونه معادل (مشابه) <u>خارجی</u> و <u>داخلی</u> دارد؟ بلی
۱۱. الزامات فنی/مدیریتی مورد نظر در اجرای طرح: ▪ ظرفیت دستگاه یا روش نوین متناسب با میزان تولیدات انواع محصول باشد. ▪ روشی استفاده گردد که در نهایت کیفیت و ایمنی محصول حفظ و ارتقا یابد. ▪ روش مورد استفاده مورد تایید سازمان غذا و داروی کشور باشد. ▪ ارزیابی حسی محصول مورد پذیرش مصرف کنندگان باشد: پذیرش طعمی توسط مصرف کننده و حفظ بافت و کیفیت نان طبق استانداردها ▪ بهتر است نیاز به راه اندازی خطوط جدید نباشد ▪ هزینه زیادی نداشته باشد ▪ در نهایت ویژگی های حسی محصول نهایی نباید تحت تاثیر منفی (بد طعمی یا عطر ناخوشایند یا بیش از حد شل یا سفت شدن بافت نان، بد رنگ شدن نان و ...) قرار گیرد. ▪ قابلیت ماندگاری طبق استاندارد های تعریف شده
۱۲. آیا شرکت سابقه انجام پروژه های مشابه جهت حل این نیاز را داشته است؟ خیر
۱۳. ملاحظات زمانبندی و مالی طرح: حداکثر ۶ ماه
۱۴. تخصص های پیشنهادی برای اجرای طرح: صنایع غذایی