

۱. عنوان نیازمندی:	
نان حجیم و نیمه حجیم سبوس کامل	
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 سبوس کامل، نوعی نان است که از آرد کامل گندم تهیه می‌شود. این آرد حاوی سبوس و جوانه گندم است که سرشار از فیبر، ویتامین‌ها و مواد معدنی می‌باشد. مصرف نان سبوس کامل فواید متعددی برای سلامتی دارد، از جمله: بهبود سلامت گوارش: فیبر موجود در نان سبوس کامل به هضم غذا کمک می‌کند و از یبوست پیشگیری می‌کند.</p> <p>کاهش خطر بیماری‌های قلبی: نان سبوس کامل می‌تواند به کاهش سطح کلسترول بد (LDL) و افزایش سطح کلسترول خوب (HDL) کمک کند که این امر خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی را کاهش می‌دهد. کنترل قند خون: فیبر موجود در نان سبوس کامل می‌تواند به تنظیم سطح قند خون کمک کند و خطر ابتلا به دیابت نوع ۲ را کاهش دهد.</p> <p>کاهش خطر ابتلا به برخی از انواع سرطان: برخی مطالعات نشان داده‌اند که مصرف نان سبوس کامل می‌تواند خطر ابتلا به سرطان روده بزرگ، سرطان سینه و سایر انواع سرطان را کاهش دهد. کمک به کاهش وزن: نان سبوس کامل می‌تواند به شما احساس سیری بیشتری بدهد و به این ترتیب به شما کمک کند تا کالری کمتری مصرف کنید و وزن خود را کنترل کنید.</p> <p>با وجود فواید بیشمار نان کامل در تامین نیازهای تغذیه‌ای، چندین دهه است که به دلایل مختلف، آرد سفید (تصفیه شده) عمدتاً در پخت نان به کار گرفته می‌شود. آرد کامل دارای جوانه و سبوس است، در حالی که آرد سفید دارای مقدار ناچیز سبوس و فاقد جوانه است. مصرف روز افزون نان سفید و عدم پخت صحیح آرد کامل، می‌تواند موجب افول سطح کیفیت زندگی مردم شود.</p> <p>هدف از این بیان مساله، یافتن راه‌حلی برای تولید نان سبوس کامل به صورت حجیم و نیمه حجیم در اشل صنعتی در جامعه و بهره‌مندی از فواید سلامتی آن است.</p> <p>لذا در این پروژه به دنبال تولید صنعتی این نان جهت تنوع محصول، تکمیل سبد محصولات، ارتقای سلامت جامع می‌باشیم.</p>	
۷. خروجی‌های مورد انتظار در پایان پروژه:	

نیازنامه پروژه‌های مطالعاتی و تحقیقاتی

تولید انواع نان های حجیم و نیمه حجیم سبوس کامل، توسعه نان سبوس کامل با طعم ها و عطرهای مختلف
۸. دستاوردهای مورد انتظار حاصل از بکارگیری نتایج طرح (تجاری/خدماتی): ارتقای سطح سلامت مصرف کننده، ارتقای کیفیت محصولات تولیدی، ارائه سبد متنوع از محصولات نانویی، نان قابل استفاده برای سالمند
۹. گلوگاه احتمالی اجرای پروژه: امکان تولید محصول با خط تولید کارخانه نان افق، تولید نان حجیم و نیمه حجیم با ارد کامل
۱۰. آیا محصول، فناوری یا خدمت مورد تقاضا، نمونه معادل (مشابه) خارجی و داخلی دارد؟ خارجی دارد
۱۱. الزامات فنی/مدیریتی مورد نظر در اجرای طرح: <ul style="list-style-type: none">• 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.• نیاز به راه اندازی خطوط جدید نباشد• هزینه زیادی نداشته باشد• در نهایت فرآیند یا فرمولاسیون مورد استفاده اثر منفی یا سوئی بر روی ویژگی های حسی نان ((مانند بد طعمی یا عطر ناخوشایند یا بیش از حد شل یا سفت شدن بافت نان، بد رنگ شدن نان و ...)) نداشته باشد.• امکان تولید محصول با خط تولید موجود در کارخانه نان آفرین افق• قیمت تمام شده مناسب و بازار پسندانه.
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