

۱. عنوان نیازمندی:

نان سالمندان

۲. تاریخ اعتبار تقاضا (دریافت پروپوزال):

۱۴۰۳/۰۴/۳۱

۳. نام معاونت/شرکت بهره‌بردار:

۴. نماینده مطلع: علی فاضلی

هدینگ صنایع غذایی - شرکت نان آفرین افق

۵. شرح مسئله:

نان یکی از اقلام اصلی سبد غذایی در بسیاری از کشورها، از جمله ایران است. سالمندان به دلیل تغییرات فیزیولوژیکی و شرایط سلامتی خاص خود، نیازهای تغذیه‌ای متفاوتی نسبت به افراد جوان دارند. چالش‌های تغذیه‌ای سالمندان: سوء تغذیه: سوء تغذیه مشکلی شایع در میان سالمندان است که می‌تواند ناشی از عوامل مختلفی مانند از دست دادن اشتها، مشکلات دندانی، و مشکلات بلع باشد. کمبود ریزمغذی‌ها: سالمندان در معرض خطر کمبود ریزمغذی‌هایی مانند ویتامین D، کلسیم، آهن و ویتامین B۱۲ هستند. مشکلات گوارشی: سالمندان بیشتر از افراد جوان دچار مشکلات گوارشی مانند یبوست و نفخ می‌شوند.

ویژگی‌های نان مناسب برای سالمندان:

نرمی و لطافت: نان باید به اندازه کافی نرم و لطیف باشد تا به راحتی توسط سالمندان جویده و بلعیده شود. هضم آسان: نان باید به گونه‌ای باشد که به راحتی هضم شود و باعث مشکلات گوارشی در سالمندان نشود.

غنی از ریزمغذی‌ها: نان باید غنی از ریزمغذی‌هایی باشد که سالمندان به آنها نیاز دارند، مانند ویتامین D، کلسیم، آهن و ویتامین B۱۲. فیبر مناسب: نان باید حاوی مقدار مناسبی فیبر باشد تا به هضم غذا کمک کند و از یبوست پیشگیری کند.

طعم و مزه دلپذیر: نان باید طعم و مزه دلپذیری داشته باشد تا برای سالمندان جذاب باشد. هدف از این بیان مساله، یافتن راه‌حلی برای تولید نان سالمندان با ویژگی‌های خاص تغذیه‌ای و بافتی متناسب با نیازهای این گروه سنی است.

زمینه‌های تحقیقاتی: بررسی نیازهای تغذیه‌ای خاص سالمندان

مطالعه اثرات مختلف مواد تشکیل دهنده نان بر سلامت سالمندان توسعه روش‌های جدید برای تولید نان با بافت نرم و لطیف، افزودن ریزمغذی‌ها به نان بدون تغییر طعم و مزه آن، بررسی تاثیر نان غنی شده با ریزمغذی‌ها بر سلامت سالمندان

راه‌حل‌های بالقوه:

استفاده از آردهای سیوس دار و غلات کامل در تهیه نان، افزودن پری بیوتیک‌ها و پروبیوتیک‌ها به نان برای بهبود سلامت گوارش، غنی‌سازی نان با ویتامین‌ها و مواد معدنی ضروری برای سالمندان، تولید نان با اشکال و اندازه‌های مختلف که برای سالمندان مناسب باشد، بسته بندی مناسب نان برای حفظ طراوت و کیفیت آن.



نیازنامه پروژه‌های مطالعاتی و تحقیقاتی

<p>از نظر پزشکی ۷ ریزمغذی مهم برای سالمندان شناسایی شده اند که این ویتامین ها و مواد معدنی به عملکرد بدن کمک کرده و سالمندان را سالم نگه میدارد. ۷ ریزمغذی مورد نیاز سالمندان به شرح ذیل می باشد:</p> <p>ویتامین D، کلسیم، B₁₂، B₆، منیزیم، امگا ۳، منیزیم و روی.</p> <p>سالمندان اغلب برای حفظ سلامتی به سطوح بالاتری از ویتامین ها و مواد معدنی خاص نیاز دارند زیرا با افزایش سن بدن در ساخت پردازش و جذب ویتامین ها و مواد معدنی کمتر موثر است.</p> <p>هدف از این پروژه دستیابی به فرمولاسیون و تولید نان مناسب سالمندان می باشد که مصرف این نان خواص اثر بخشی داشته و برای سالمندان راحت الهضم و قابل جویدن باشد.</p>
<p>۷. خروجی‌های مورد انتظار در پایان پروژه:</p> <p>رسیدن به دانش فنی و تولید انواع نان های صنعتی غنی شده با انواع ریزمغذی ها و مواد فراسودمند مناسب با فیزیولوژی سالمندان، بدون تغییر بر روی خواص فیزیکیوشیمیایی و خصوصیات حسی محصول (رنگ، طعم، بو و بافت)</p>
<p>۸. دستاوردهای مورد انتظار حاصل از بکارگیری نتایج طرح (تجاری/خدماتی):</p> <p>ارتقا سطح کیفی محصولات، ارتقای سطح سلامت سالمندان، ارائه سبد متنوع از محصولات نانوائی ویژه سالمندان</p>
<p>۹. گلوگاه احتمالی اجرای پروژه:</p> <p>امکان تولید محصول با خط تولید کارخانه نان افق</p>
<p>۱۰. آیا محصول، فناوری یا خدمت مورد تقاضا، نمونه معادل (مشابه) <u>خارجی</u> و <u>داخلی</u> دارد؟ دارد</p>
<p>۱۱. الزامات فنی/مدیریتی مورد نظر در اجرای طرح:</p> <p>ایمن بودن و سلامت محور بودن فرایند، عدم اثر جانبی بر روی محصولات از نظر کاهش خواص مغذی و تغییر در خصوصیات حسی محصول، امکان تولید محصول با خط تولید موجود در کارخانه نان آفرین افق، قیمت تمام شده مناسب و بازار پسندانه. 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. جویدن و هضم این نان متناسب با فیزیولوژی بدن دهان و دستگاه گوارش سالمند باشد یعنی راحت جویده شده و سهل الهضم باشد</p>
<p>۱۲. آیا شرکت سابقه انجام پروژه های مشابه جهت حل این نیاز را داشته است؟ خیر</p>
<p>۱۳. ملاحظات زمانبندی و مالی طرح: مدت زمان ۱۲ ماه می باشد</p>
<p>۱۴. تخصص های پیشنهادی برای اجرای طرح: شیمی، مهندسی صنایع غذایی</p>