

۱. عنوان نیازمندی:

نان غنی شده با فیبر

۲. تاریخ اعتبار تقاضا (دریافت پروپوزال): ۱۴۰۳/۰۸/۳۱

۴. نماینده مطلع: سیده فاطمه علوی

۳. نام معاونت/شرکت بهره‌بردار:

هلدینگ صنایع غذایی - شرکت نان آفرین افق

۵. شرح مسئله:

نان یکی از اقلام اصلی سبب غذایی در بسیاری از کشورها، از جمله ایران است. فیبر یکی از مواد مغذی ضروری برای بدن است که فواید متعددی برای سلامتی دارد. مصرف نان غنی از فیبر می‌تواند به موارد زیر کمک کند: بهبود سلامت گوارش: فیبر موجود در نان غنی از فیبر به هضم غذا کمک می‌کند و از یبوست پیشگیری می‌کند. کاهش خطر بیماری‌های قلبی: نان غنی از فیبر می‌تواند به کاهش سطح کلسترول بد (LDL) و افزایش سطح کلسترول (HDL) خوب کمک کند که این امر خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی را کاهش می‌دهد.

کنترل قند خون: فیبر موجود در نان می‌تواند به تنظیم سطح قند خون کمک کند و خطر ابتلا به دیابت نوع ۲ را کاهش دهد.

کاهش خطر ابتلا به برخی از انواع سرطان: برخی مطالعات نشان داده‌اند که مصرف نان غنی از فیبر می‌تواند خطر ابتلا به سرطان روده بزرگ، سرطان سینه و سایر انواع سرطان را کاهش دهد. کمک به کاهش وزن: نان غنی از فیبر 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. به همین دلیل مصرف روزانه ۲۰ تا ۳۵ گرم فیبر خوراکی از سوی بسیاری از گروه‌های نظارتی بین‌المللی پیشنهاد می‌شود. فیبرهای رژیمی علاوه بر اثرات مفیدی که بر سلامتی دارند، به دلیل ویژگی‌های عملکردی مناسب نظیر جذب آب، جذب روغن و افزایش ویسکوزیته در صنایع غذایی نیز کاربرد گسترده‌ای دارند

با وجود فواید متعدد نان غنی از فیبر، متأسفانه مصرف آن در جامعه به اندازه کافی رواج ندارد.

هدف از این بیان مسأله، تولید نان غنی از فیبر و یافتن راه‌حلی برای افزایش مصرف آن در جامعه و بهره‌مندی از فواید سلامتی آن است

توسعه نان غنی از فیبر با طعم‌ها و عطرهای مختلف، استفاده از غلات کامل و حبوبات در تهیه نان غنی از فیبر برای اجرای این پروژه پیشنهاد می‌گردد

۷. خروجی‌های مورد انتظار در پایان پروژه:



نیازنامه پروژه‌های مطالعاتی و تحقیقاتی

<p>تولید نان فراسودمند غنی شده با فیبر بدون هیچگونه اثر جانبی بر خواص حسی نان با خواص سلامت بخشی ، مطابقت با شاخص های استاندارد ملی کشور، نان قابل استفاده برای سالمند</p>
<p>۸. دستاوردهای مورد انتظار حاصل از بکارگیری نتایج طرح (تجاری/خدمتی): افزایش سطح سلامت مصرف کنندگان</p>
<p>۹. گلوگاه احتمالی اجرای پروژه: هزینه اجرایی بالا و مدت زمان طولانی پروژه</p>
<p>۱۰. آیا محصول، فناوری یا خدمت مورد تقاضا، نمونه معادل (مشابه) <u>خارجی و داخلی</u> دارد؟ دارد</p>
<p>۱۱. الزامات فنی/مدیریتی مورد نظر در اجرای طرح:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.• مدت سلامت و ماندگاری محصول قابل توجه باشد.• از بهبود دهنده های مصنوعی استفاده نشود.• 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.• انتقال دانش فنی• پذیرش طعمی توسط مصرف کننده• حفظ بافت و کیفیت نان طبق استانداردها• قابلیت ماندگاری طبق استاندارد های تعریف شده
<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</p>
<p>۱۴. تخصص های پیشنهادی برای اجرای طرح: مهندسی صنایع غذایی، مهندسی شیمی</p>