

۱. عنوان نیازمندی:	
نان پروتئینه	
۲. تاریخ اعتبار تقاضا (دریافت پروپوزال): ۱۴۰۳/۰۴/۳۱	
۳. نام معاونت/شرکت بهره‌بردار:	۴. نماینده مطلع: سیده فاطمه علوی
هلدینگ صنایع غذایی - شرکت نان آفرین افق	
۵. شرح مسئله:	
<p>نان پروتئینه از آرد غنی‌شده با پروتئین تهیه می‌شود و در مقایسه با نان گندم، فواید سلامتی متعددی دارد. با وجود این، مصرف نان پروتئینه در جامعه به اندازه کافی رواج ندارد. فواید سلامتی نان پروتئینه: افزایش سیری: نان پروتئینه به دلیل پروتئین بالا، احساس سیری را افزایش می‌دهد و به کاهش وزن و حفظ تناسب اندام کمک می‌کند.</p> <p>تقویت عضلات: پروتئین موجود در نان پروتئینه برای ساخت و ترمیم عضلات ضروری است. تقویت سیستم ایمنی: پروتئین موجود در نان پروتئینه به تقویت سیستم ایمنی بدن کمک می‌کند. کاهش قند خون: پروتئین به تنظیم قند خون کمک می‌کند و خطر ابتلا به دیابت نوع ۲ را کاهش می‌دهد. سلامت استخوان: پروتئین برای سلامت استخوان‌ها و دندان‌ها ضروری است.</p> <p>نان پروتئین نانی است که دارای مقدار بالایی پروتئین است. این نان به کمک افرادی می‌آید که از رژیم غذایی با کربوهیدرات کم پیروی می‌کنند. نان پروتئینه به دلیل دارا بودن پروتئین‌های گیاهی از ارزش غذایی بالایی برخوردار بوده است. این نان می‌تواند گزینه مناسبی برای مصرف کودکان در سن رشد و همچنین افراد ورزشکار باشد. نان پروتئین، غنی از پروتئین گیاهی است که برای افراد گیاه خوار بسیار مناسب است.</p> <p>لذا در این پروژه به دنبال تولید صنعتی این نان جهت تنوع محصول، تکمیل سبد محصولات، ارتقای سلامت جامع می‌باشیم. هدف از این بیان مساله، افزایش مصرف و تولید نان پروتئینه با ترویج فواید سلامتی آن و تنوع بخشیدن به محصولات نان پروتئینه است. این نان بایستی حاوی حداقل ۲۰ درصد پروتئین باشد.</p>	
۷. خروجی‌های مورد انتظار در پایان پروژه:	
رسیدن به فرمولاسیون و دانش فنی تولید انواع نان‌های صنعتی پروتئینه	
۸. دستاوردهای مورد انتظار حاصل از بکارگیری نتایج طرح (تجاری/خدماتی):	
ارتقای سطح سلامت مصرف‌کننده، ارتقای کیفیت محصولات تولیدی، ارائه سبد متنوع از محصولات نانوبی	

<p>۹. گلوگاه احتمالی اجرای پروژه: امکان تولید محصول با خط تولید کارخانه نان افق</p>
<p>۱۰. آیا محصول، فناوری یا خدمت مورد تقاضا، نمونه معادل (مشابه) خارجی و داخلی دارد؟ بلی</p>
<p>۱۱. الزامات فنی/مدیریتی مورد نظر در اجرای طرح:</p> <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. • هزینه زیادی نداشته باشد • پذیرش طعمی توسط مصرف کننده • حفظ بافت و کیفیت نان طبق استانداردها • قابلیت ماندگاری طبق استاندارد های تعریف شده • حداقل ۲۰٪ حاوی پروتئین باشد. • حاوی اسیدهای آمینه های ضروری بدن باشد. <p>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.</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: حداکثر ۸ ماه</p>
<p>۱۴. تخصص های پیشنهادی برای اجرای طرح:</p> <p style="text-align: right;">صنایع غذایی</p>