

۱. عنوان نیازمندی:	
تولید نان کینوا	
۲. تاریخ اعتبار تقاضا (دریافت پروپوزال):	
۳. نام معاونت/شرکت بهره‌بردار:	۴. نماینده مطلع: علی فاضلی
۵. شرح مسئله:	
<p>کینوا، شبه غله‌ای با ارزش غذایی بالا است که به دلیل خواص منحصر به فرد خود، به عنوان "غذای ابرقدرت" شناخته می‌شود. نان کینوا از آرد کینوا تهیه می‌شود و در مقایسه با نان گندم، فواید سلامتی متعددی دارد. با وجود این، مصرف نان کینوا در جامعه به اندازه کافی رواج ندارد. فواید سلامتی نان کینوا: سرشار از پروتئین: نان کینوا یکی از معدود گیاهان خوراکی است که حاوی تمام اسیدهای آمینه ضروری بدن است. این امر نان کینوا را به منبع پروتئینی ایده آل برای افراد گیاهخوار و وگان تبدیل می‌کند. فیبر بالا: نان کینوا سرشار از فیبر است که به هضم غذا، تنظیم قند خون و کاهش کلسترول کمک می‌کند. سرشار از ویتامین‌ها و مواد معدنی: نان کینوا منبع غنی از ویتامین‌ها و مواد معدنی مانند آهن، منیزیم، فسفر و ویتامین‌های گروه B است. بدون گلوتن: نان کینوا برای افراد مبتلا به بیماری سلولیک یا عدم تحمل گلوتن مناسب است. شاخص گلیسمی پایین: نان کینوا شاخص گلیسمی پایینی دارد، به این معنی که قند خون را به سرعت افزایش نمی‌دهد و برای افراد مبتلا به دیابت مناسب است.</p> <p>هدف از این بیان مساله، افزایش مصرف و تولید نان کینوا با ترویج فواید سلامتی آن و تنوع بخشیدن به محصولات نان کینوا است. در این پروژه به دنبال تولید نان کینوا با حداقل پروتئین ۲۰٪ می‌باشیم</p>	
۷. خروجی‌های مورد انتظار در پایان پروژه: تولید نان کینوا حاوی ۲۰ درصد پروتئین	
۸. دستاوردهای مورد انتظار حاصل از بکارگیری نتایج طرح (تجاری/خدماتی): ارتقا سطح سلامت مصرف کنندگان و جامعه	
۹. گلوگاه احتمالی اجرای پروژه:	
مشکلات بافتی به علت نداشتن ویژگی‌های خاص مربوط به تشکیل شبکه گلوتنی، طعم و مزه متفاوت با نان‌های معمولی، عمر ماندگاری پایین‌تر به واسطه تغییرات گسترده بافتی، خواص ارزیابی حسی نامناسب.	
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"> • پذیرش طعمی توسط مصرف کننده • حفظ بافت و کیفیت نان طبق استانداردها 	

نیازنامه پروژه‌های مطالعاتی و تحقیقاتی

- قابلیت ماندگاری طبق استانداردهای تعریف شده
- عطر و طعم مناسب
- هزینه تمام شده بالا نباشد
- پروتئین نان حداقل ۲۰٪ باشد

در نهایت فرآیند یا فرمولاسیون مورد استفاده اثر منفی یا سوئی بر روی ویژگی‌های 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.

۱۲. آیا شرکت سابقه انجام پروژه‌های مشابه جهت حل این نیاز را داشته است؟ بله

۱۳. ملاحظات زمانبندی و مالی طرح: ۶ ماه

۱۴. تخصص‌های پیشنهادی برای اجرای طرح: مهندسی صنایع غذایی