

۱. عنوان نیازمندی:

نان کینوا و نان جو

۲. تاریخ اعتبار تقاضا (دریافت پروپوزال):

۱۴۰۳/۰۸/۳۱

۴. نماینده مطلع:

علی فاضلی

۳. نام معاونت/شرکت بهره‌بردار:

هلدینگ صنایع غذایی - شرکت نان آفرین افق

۵. شرح مسئله:

نان جو از آرد جو تهیه می شود و در مقایسه با نان گندم، فواید سلامتی متعددی دارد. با وجود این، مصرف نان جو در جامعه به اندازه کافی رواج ندارد. نان جو به دلیل فیبر محلول بالا، سطح کلسترول بد را کاهش می دهد و به سلامت قلب کمک می کند. فیبر موجود در نان جو به تنظیم سطح قند خون کمک می کند و خطر ابتلا به دیابت نوع ۲ را کاهش می دهد. نان جو به دلیل فیبر بالا، احساس سیری را افزایش می دهد و به کاهش وزن و حفظ تناسب اندام کمک می کند. فیبر موجود در نان جو به هضم غذا کمک می کند و از یبوست پیشگیری می کند. همچنین نان جو سرشار از آنتی اکسیدانها است که به تقویت سیستم ایمنی بدن کمک می کند. هدف از این بیان مساله، افزایش مصرف نان جو با ترویج فواید سلامتی آن و تنوع بخشیدن به محصولات نان جو است. زمینه‌های تحقیقاتی: بررسی عوامل موثر بر تمایل مردم به مصرف نان جو، یافتن راه‌هایی برای کاهش قیمت نان جو، افزایش دسترسی به نان جو، آموزش و ترویج مصرف نان جو، توسعه محصولات جدید نان جو با طعم‌ها و عطرهای مختلف، استفاده از نان جو در غذاهای مختلف. راه‌حل‌های بالقوه: یارانه دولتی برای نان جو، آموزش تغذیه در مدارس، تبلیغات برای افزایش آگاهی از فواید نان جو، همکاری با نانوائی‌ها برای تولید نان جو با کیفیت بالا و قیمت مناسب، برگزاری جشنواره‌ها و رویدادهای مربوط به نان جو، تشویق رستوران‌ها و کافه‌ها به استفاده از نان جو در منوی خود، توسعه نان جو با طعم‌ها و عطرهای مختلف مانند نان جو با کشمش، نان جو با سبزیجات، نان جو با پنیر. با حل این مساله می توان به گام مهمی در جهت ارتقای سلامت جامعه و دستیابی به توسعه پایدار برداشت از سوی دیگر کمبود گندم خارجی و تولید آرد نامطلوب با خواص ضعیف رئولوژیکی پایین سبب شده است کارخانه ها سعی در بهبود کیفیت آرد تولیدی جهت تامین نیاز بازار نمایند. یکی از روش های اصلاح آرد برای تولید نان فانتزی استفاده از بهبود دهندها می باشد و به دلیل گرایش مصرف کننده به سمت مصرف کالای ارگانیک بهتر است از مواد طبیعی برای بهبود خواص رئولوژیکی آرد استفاده گردد. بدین رو یکی از مهمترین جایگزین ها آرد کینوا می باشد. کینوا که معمولا به عنوان یک ماده غذایی فوق العاده از آن یاد می شود به خاطر وجود مزایای



نیازنامه پروژه‌های مطالعاتی و تحقیقاتی

بسیار در میان افراد محبوب شده است. کینوا سرشار از پروتئین، فیبر و ویتامین‌ها و مواد معدنی مختلف است. این ماده همچنین عاری از گلوتن است و برای افرادی که از رژیم غذایی فاقد گلوتن استفاده می‌کنند بیشتر توصیه می‌شود. کینوا اغلب به عنوان جایگزین برنج استفاده می‌شود و به عنوان یک دانه محسوب می‌گردد. بر اساس موسسه ملی سلامت ۹ آمینو اسید ضروری وجود دارد که شامل هیستیدین، ایزولوسین، لوسین، لیزین، متیونین، فنیل آلانین، ترئونین، تریپتوفان و والین است. بر خلاف سایر غلات، کینوا منبع خوبی از لیزین است. کینوا و سایر غلات سبوس دار همچنین حاوی ۲۵ درصد پروتئین بیشتری نسبت به غلات تصفیه شده هستند. پروتئین کینوا غنی از اسیدهای آمینه لیزین، متیونین و ترئونین است که این اسیدهای آمینه، در بسیاری از غالت از جمله گندم به عنوان مهمترین غله در تولید محصولات نانوائی، محدود کننده هستند همچنین کینوا منبعی سرشار از فیبر، مواد معدنی نظیر کلسیم، آهن، روی و منیزیم است و غنی از ویتامین E و ترکیبات ضد اکسایشی می‌باشد. امروزه مصرف کنندگان مواد غذایی اهمیت بیشتری به کیفیت و سلامت مواد غذایی می‌دهند بنابراین تقاضای زیادی برای تولید محصولات غذایی سالم و کم کالری وجود دارد. بنابراین با بهبود ارزش غذایی نان باگت از طریق جایگزینی بخشی از آرد گندم با سایر منابع گیاهی با ارزش تغذیه‌ای بالا نظیر آرد کینوا می‌توان محصولی سالم تر به بازار عرضه نمود. لذا در این پروژه به دنبال تولید صنعتی ترکیبی از آرد جو و کینوا و گندم جهت تنوع محصول، تکمیل سبد محصولات، ارتقای سلامت جامعه می‌باشیم.

۷. خروجی‌های مورد انتظار در پایان پروژه:

تولید نان ترکیبی کینوا و جو

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 نانوائی

۹. گلوگاه احتمالی اجرای پروژه: امکان تولید محصول با خط تولید کارخانه نان افق

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:

- 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
- 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