

۱. عنوان نیازمندی:	
<b>امکان تولید نان های قالبی با استفاده از خط تولید مکاترم</b>	
۲. تاریخ اعتبار تقاضا (دریافت پروپوزال): ۱۴۰۳/۰۸/۳۱	
۳. نام معاونت / شرکت بهره‌بردار:	۴. نماینده مطلع: علی فاضلی
هلدینگ صنایع غذایی - شرکت نان آفرین افق	
۵. شرح مسئله:	
<p>نان قالبی یکی از پرطرفدارترین انواع نان در جهان است. این نان به دلیل راحتی مصرف، ماندگاری بالا و قیمت مناسب، جایگاه ویژه‌ای در سبد غذایی خانوارها دارد. با وجود این، نان قالبی در حال حاضر با چالش‌هایی در زمینه کیفیت و تنوع رو برو است. که این چالش‌ها عبارتند از: ۱- طعم و مزه: برخی از مردم معتقدند که نان قالبی طعم و مزه مطلوبی ندارد و به سرعت بیات می‌شود. ۲- مواد مغذی: نان قالبی به طور کلی سبوس و فیبر کمتری نسبت به نان‌های سنتی دارد. ۳- مواد افزودنی: برخی از نان‌های قالبی حاوی مواد افزودنی مانند نگهدارنده‌ها، طعم دهنده‌ها و رنگ هستند که می‌توانند برای سلامتی مضر باشند. ۴- محدودیت در تنوع: تنوع نان‌های قالبی در بازار محدود است و اکثر آن‌ها از آرد گندم تهیه می‌شوند. ۵- نیازهای خاص: نان‌های قالبی با توجه به نیازهای خاص مانند نان بدون گلوتن، نان سبوس‌دار و نان رژیمی به اندازه کافی در دسترس نیستند. هدف از این بیان مساله، تولید نان قالبی و افزایش کیفیت و تنوع نان قالبی با تمرکز بر طعم و مزه، ماندگاری و قیمت مناسب است. که در این رابطه می‌توان به زمینه‌های تحقیقاتی زیر پرداخت: ۱- مطالعه‌ی روش‌های بهبود طعم و مزه نان قالبی، ۲- بررسی روش‌های افزایش ماندگاری نان قالبی بدون استفاده از مواد افزودنی، ۳- توسعه نان‌های قالبی با سبوس و فیبر بالا، ۴- تولید نان‌های قلبی بدون گلوتن، نان سبوس‌دار و رژیمی، مطالعه اثر نان‌های قالبی بر سلامتی. راه حل‌های بالقوه برای حل این چالش‌ها عبارتند از: ۱- استفاده از آردهای با کیفیت بالا و تازه برای پخت نان قالبی، ۲- استفاده از مخمر و استارترهای خاص برای بهبود عطر و طعم نان، ۳- استفاده از نگهدارنده‌های طبیعی به جای شیمیایی به منظور افزایش عمر ماندگاری و تازگی محصول، ۴- استفاده از طعم دهنده‌های طبیعی در فرمولاسیون نان به منظور تنوع طعمی ۵- بسته بندی‌های مناسب</p> <p>در حال حاضر در کارخانه نان افق با خط تولید مکاترم تنها نان باگت و انواع نان بدون قالب تولید می‌شود. جهت تنوع محصول و تکمیل سبد محصولات لازم است محصولاتمانند نان چاباتا، نان کاپو، نان تست و ... تولید شود که متاسفانه با فرآیند و تجهیزات فعلی کارخانه امکان تولید وجود ندارد.</p> <p>هدف از این مطالعه بررسی امکان تولید انواع نان قالبی و اصلاح خط مذکور با کمترین هزینه و ایجاد تنوع و افزایش کیفیت در این مدل نان می‌باشد.</p>	

<p>۷. خروجی‌های مورد انتظار در پایان پروژه:</p> <p>دستیابی به فرمولاسیون‌های متنوع در نان‌های قالبی</p>
<p>۸. دستاوردهای مورد انتظار حاصل از بکارگیری نتایج طرح (تجاری/خدماتی):</p> <p>ارائه سبد متنوع از محصولات نانوایی، افزایش راندمان تولید، بهره‌وری، کاهش قیمت تمام شده</p>
<p>۹. گلوگاه احتمالی اجرای پروژه:</p> <p>تکنولوژی خط فعلی موجود و امکان تغییر خط تولید فعلی با هزینه بالا</p>
<p>۱۰. آیا محصول، فناوری یا خدمت مورد تقاضا، نمونه معادل (مشابه) خارجی و داخلی دارد؟ دارد</p>
<p>۱۱. الزامات فنی/مدیریتی مورد نظر در اجرای طرح:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ایمن بودن فرایند، استفاده از قطعات و تجهیزات داخل کشور،</li> <li>• پذیرش طعمی توسط مصرف کننده،</li> <li>• حفظ بافت و کیفیت نان طبق استانداردها،</li> <li>• قابلیت ماندگاری طبق استاندارد های تعریف شده،</li> <li>• راه اندازی خط جدید با کمترین هزینه،</li> </ul> <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: مدت زمان ۱۲ ماه می باشد</p>
<p>۱۴. تخصص های پیشنهادی برای اجرای طرح: مهندس برق؛ مهندس مکانیک، صنایع غذایی</p>