

۱. عنوان نیازمندی:

نان کم نمک

۲. تاریخ اعتبار تقاضا (دریافت پروپوزال): ۱۴۰۳/۰۴/۳۱

۴. نماینده مطلع: سیده فاطمه علوی

۳. نام معاونت/شرکت بهره‌بردار:

هلدینگ صنایع غذایی - شرکت نان آفرین افق

۵. شرح مسئله:

مصرف نمک زیاد یکی از عوامل مهم ابتلا به بیماری های قلبی و عروقی، فشار خون بالا و سکته مغزی است. سازمان جهانی بهداشت به افراد بالغ توصیه می کند که روزانه کمتر از ۵ گرم نمک مصرف کنند. نان یکی از منابع اصلی نمک در رژیم غذایی است. در بسیاری از کشورها، نان به طور سنتی با مقدار زیادی نمک پخته می شود. این امر می تواند به مصرف بیش از حد نمک و افزایش خطر ابتلا به بیماری های مزمن منجر شود.

نان کم نمک نوعی نان است که با مقدار کمتری نمک نسبت به نان معمولی تهیه می شود. این نان می تواند به افراد در کاهش مصرف نمک و حفظ سلامتی آن ها کمک کند. نان کم نمک یکی از بهترین گزینه های انتخابی برای افراد دیابتی، کلیوی، فشارخونی، سالمندان، خانم های باردار و افرادی است که در رژیم لاغری هستند. این نان در بیمارستان ها برای بیمارانی که سلامتی شان به خطر افتاده هم عرضه می شود و پزشکان استفاده از نان بی نمک را به بیماران در شرایط و رژیم خاص توصیه می کنند.

البته در این رابطه با چالش های همچون عدم پذیرش طعم توسط مصرف کننده به علت کم نمکی، تغییر بافت نان و ماندگاری کمتر نسبت به نان های معمولی مواجه هستیم. با توجه به اینکه نمک یکی مواد مهم در تهیه تخمیر نان می باشد و عدم استفاده از نمک در پخت نان باعث ایجاد مشکلاتی نظیر: شل شدن خمیر، کم شدن کشش خمیر، عدم کنترل تخمیر، کم شده مقاومت و تحمل خمیر، شکننده شدن سطح نان، عدم کنترل فرآیند میکروبی می شود.

برای حل موارد مذکور می بایست به بهینه سازی فرمولاسیون، شرایط آماده سازی و نگهداری پرداخت. زمینه های تحقیقاتی که در این رابطه می توان به آن پرداخت عبارتند از: ۱- مطالعه ی روش های بهبود طعم و مزه نان کم نمک، ۲- بررسی روش های افزایش ماندگاری نان کم نمک، ۳- توسعه نان های کم نمک با تنوع بیشتر مانند نان کم نمک با سبوس بالا، نان کم نمک با سبزیجات و نان کم نمک با طعم های مختلف و راه حل های پیشنهادی بالقوه عبارتند از: ۱- استفاده از نمک های کم سدیم مانند کلرید پتاسیم، ۲-



نیازنامه پروژه‌های مطالعاتی و تحقیقاتی

| |
|--|
| <p>افزودن طعم دهنده‌های طبیعی به نان مانند عصاره میوه ها و گیاهان، ۳- استفاده از روش‌های پخت نان در مدت زمان طولانی‌تر و دمای پایین‌تر، ۴- بسته بندی مناسب نان کم نمک برای حفظ رطوبت و ماندگاری بیشتر</p> <p>لذا در این پروژه به دنبال تولید صنعتی این نان جهت تنوع محصول و تکمیل سبد محصولات خود می باشیم.</p> |
| <p>۷. خروجی‌های مورد انتظار در پایان پروژه:</p> <p>رسیدن به تولید انواع نان های صنعتی کم نمک بدون اثر منفی بر روی خواص فیزیکیوشیمیایی و خصوصیات حسی محصول (رنگ، طعم، بو و بافت)</p> |
| <p>۸. دستاوردهای مورد انتظار حاصل از بکارگیری نتایج طرح (تجاری/خدماتی):</p> <p>ارتقای سطح سلامت مصرف کننده، ارتقای کیفیت محصولات تولیدی، ارائه سبد متنوع از محصولات نانوائی، نان قابل استفاده برای سالمند</p> |
| <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؟ خارجی دارد</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.• 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.• طعم نان به دلیل کم نمکی با ترکیبات دیگر بالانس شود.• امکان تولید محصول با خط تولید موجود در کارخانه نان آفرین افق• قیمت تمام شده مناسب و بازار پسندانه. |
| <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 ۶ ماه</p> |



به نام خدا

نیازنامه پروژه‌های مطالعاتی و تحقیقاتی

۱۴. تخصص‌های پیشنهادی برای اجرای طرح:

صنایع غذایی