



رویداد ملی مسأله محور نان

درخواست پیشنهاد (RFP)

رویداد ملی مسأله محور نان با هدف الهام بخشی، اشتراک گذاری دانش و فناوری تولید نان سالم، و گفت و گو پیرامون آینده تولید و مصرف نان و حل چالش های موجود برگزار می گردد. بدین منظور از متخصصان، صنعتگران، پژوهشگران، دانشگاهیان و مصرف کنندگان دعوت می شود در صورت تمایل به حضور در این رویداد، طرح های پیشنهادی خود را در زمینه مسائل مطرح شده در قالب درخواست پیشنهاد (RFP) به دبیرخانه ارسال نمایند.

تلفن دبیرخانه رویداد: ۰۵۱-۳۵۴۲۵۳۶۷

ایمیل دبیرخانه رویداد جهت ارسال پیشنهاد: breadevent@rifst.ac.ir

آدرس دبیرخانه رویداد: مشهد، کیلومتر ۱۲ بزرگراه مشهد- قوچان، مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی،

مرکز نوآوری و فناوری غذاهای خاص

RFP #1

عنوان نیازمندی: افزایش ماندگاری، کاهش بیاتی و کاهش ضایعات نان لواش

شرح مسئله: نان لواش به عنوان یکی از اصلی ترین و پرمصرف ترین انواع نان سنتی، بخش قابل توجهی از الگوی مصرف نان در کشور را به خود اختصاص داده است. از این رو، سهم قابل توجهی از آرد یارانه ای کشور نیز برای تولید نان های سنتی، به ویژه نان لواش، مصرف می شود. با وجود اهمیت این محصول در تأمین غذای روزانه خانوارها، چالش هایی از جمله کیفیت نامناسب یا نوسان کیفیت آرد مصرفی، عدم دقت و یکنواختی در مراحل مختلف فرایند تولید، شرایط نامناسب نگهداری و عرضه و همچنین پایین بودن قیمت نان، موجب شده است کیفیت مطلوب و پایدار نان لواش به مصرف کننده نهایی نرسد.

کاهش کیفیت نان، به ویژه از نظر بافت، قابلیت نگهداری، تازگی و پذیرش حسی، موجب افزایش میزان ضایعات نان در مراحل مختلف مصرف می شود. این موضوع علاوه بر تحمیل هزینه های اقتصادی به خانوارها و زنجیره تولید و توزیع، منجر به اتلاف حجم قابل توجهی از آرد و سایر نهاده های مصرفی و در نهایت هدررفت بخشی از منابع ملی می شود. بنابراین، توسعه و بهینه سازی فرایند تولید نان لواش با هدف دستیابی به محصولی با کیفیت پایدار، ماندگاری و پذیرش حسی مناسب و کاهش ضایعات، می تواند نقش مؤثری در افزایش بهره وری مصرف آرد یارانه ای، کاهش اتلاف منابع و ارتقای کیفیت نان مصرفی جامعه داشته باشد.

خروجی های مورد انتظار:

تولید نان لواش با کیفیت مطلوب و پایدار، دارای ماندگاری مفید حداقل ۵ روز، با حفظ ویژگی های حسی و بافتی مناسب و بدون بروز قابل توجه کپک زدگی و بیاتی در طول دوره ماندگاری.

الزامات علمی/فنی:

- شناسایی و انتخاب ارقام مناسب گندم با ویژگی های کیفی و عملکردی مطلوب و متناسب با تولید نان لواش.
- اصلاح و بهینه سازی مشخصات کیفی آرد مورد استفاده با هدف بهبود ویژگی های خمیر و کیفیت نهایی نان.
- طراحی و تولید بهبوددهنده اختصاصی متناسب با ویژگی های آرد و فرایند تولید نان لواش، با هدف بهبود خواص عملکردی آرد، افزایش کیفیت نان و ارتقای ماندگاری و حفظ تازگی محصول.
- تعیین ترکیب و میزان مصرف بهینه بهبوددهنده با توجه به ویژگی های آرد و شرایط فرایند تولید، به منظور دستیابی به کیفیت پایدار و کاهش ضایعات نان.

ملاحظات مالی پروژه: تا سقف ۲ میلیارد تومان

