



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 #2

عنوان نیازمندی:

بسته‌بندی‌های نوآورانه و پایدار برای نان با هدف افزایش ماندگاری، حفظ کیفیت و سهولت مصرف

شرح مسئله:

نان به‌عنوان یکی از اقلام اصلی در سبد غذایی خانوار، نیازمند بسته‌بندی مناسب و استاندارد است تا علاوه بر حفظ کیفیت و طراوت، ماندگاری آن افزایش یابد و تجربه مصرف برای مشتریان ساده‌تر و جذاب‌تر شود. بسته‌بندی نامناسب می‌تواند موجب فساد سریع، کاهش کیفیت در اثر تماس با رطوبت، هوا و نور، کاهش جذابیت بصری و دشواری در استفاده گردد. در مقابل، بسته‌بندی‌های نوین و خلاقانه با ویژگی‌های عملکردی مناسب، علاوه بر افزایش عمر مفید نان، نقش مهمی در بازاریابی و جذب مشتریان ایفا می‌کنند. بر این اساس، نیاز به طراحی و تولید بسته‌بندی‌های نوآورانه برای نان مطرح می‌شود که دارای ویژگی‌های زیر باشند: خاصیت ضدباکتری و ضدکپک برای جلوگیری از فساد زودرس؛ نفوذپذیری کنترل‌شده نسبت به بخار آب و اکسیژن برای حفظ طراوت؛ خصوصیات مکانیکی مناسب مانند استحکام کششی و مقاومت به پارگی؛ استفاده از مواد زیست‌تخریب‌پذیر و سازگار با محیط‌زیست؛ طراحی چندلایه برای محافظت بیشتر و افزایش ماندگاری؛ قابلیت تنفس بسته‌بندی برای حفظ کیفیت نان تازه؛ بسته‌بندی‌های قفل‌شونده و آسان‌بازشو برای سهولت مصرف؛ و طراحی جذاب و چشم‌نواز برای افزایش رقابت‌پذیری در بازار. این اعلام نیاز با هدف ارتقای کیفیت، افزایش ماندگاری، جذابیت بصری و سهولت استفاده از نان مطرح می‌شود و انتظار می‌رود راهکارهای پیشنهادی علاوه بر رعایت الزامات فنی و ایمنی غذایی، از نظر اقتصادی نیز مقرون‌به‌صرفه باشند و جایگاه محصول را در بازارهای داخلی و بین‌المللی تقویت کنند.

خروجی‌های مورد انتظار:

- دستیابی به دانش فنی و طراحی بسته‌بندی‌های مطلوب برای افزایش ماندگاری و بازارپسندی نان

الزامات علمی/فنی:

- ایمن بودن و عدم ایجاد اثر جانبی بر محصول
- حفظ ارزش تغذیه‌ای و جلوگیری از کاهش خواص مغذی
- عدم تغییر منفی در ویژگی‌های حسی (طعم، عطر، رنگ و بافت)
- جلوگیری از انتقال بار میکروبی و افزایش ماندگاری
- عدم واکنش شیمیایی مواد بسته‌بندی با نان
- استفاده از مواد زیست‌تجزیه‌پذیر و مورد تأیید سازمان غذا و دارو

ملاحظات مالی پروژه: ندارد.

ملاحظات زمانبندی اجرای پروژه: حداکثر ۱۲ ماه