



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 #3

عنوان نیازمندی:

توسعه روش‌های افزایش ماندگاری نان با در نظر گرفتن سلامت آن

شرح مسئله:

نان به عنوان پرمصرف‌ترین محصول غذایی در کشور، با چالش‌های جدی در فرآیند تولید و نگهداری مواجه است که مهم‌ترین آن‌ها پدیده بیاتی و رشد کپک می‌باشد. این تغییرات اجتناب‌ناپذیر بوده و علاوه بر کاهش کیفیت محصول، زیان‌های اقتصادی قابل توجهی برای مصرف‌کننده و کشور ایجاد می‌کند. با توجه به این چالش‌ها، نیاز به راهکارهای نوین برای ارتقای کیفیت و افزایش ماندگاری نان مطرح می‌شود. الزامات اصلی عبارتند از کاهش استفاده از نگهدارنده‌های شیمیایی و جایگزینی آن‌ها با افزودنی‌های طبیعی و ایمن، اصلاح و بهینه‌سازی فرآیند پخت و تولید نان، و طراحی بسته‌بندی‌های فعال و نوآورانه با ویژگی‌های ضدباکتری و ضدکپک، نفوذپذیری کنترل شده نسبت به بخار آب و اکسیژن و حفظ خواص حسی و تغذیه‌ای نان. در حال حاضر نان‌های تولیدی کارخانه شامل نان باگت با ماندگاری حداکثر ۴ روز و نان تست با ماندگاری ۸ روز هستند. هدف این اعلام نیاز، افزایش ماندگاری نان باگت به ۷ تا ۱۰ روز و نان تست به ۱۲ روز با حفظ کیفیت، ایمنی و ویژگی‌های حسی مطابق استانداردهای غذایی است. این اقدام علاوه بر کاهش ضایعات و زیان اقتصادی، جایگاه محصول را در بازار ارتقا داده و رضایت مصرف‌کنندگان را به‌طور چشمگیری افزایش خواهد داد.

خروجی‌های مورد انتظار:

- تولید نان سالم و ایمن مطابق استانداردهای غذایی
- افزایش ماندگاری نان فراتر از سطح فعلی، جلوگیری از بیاتی در مدت زمان نگهداری تعیین شده
- حفظ ویژگی‌های حسی (طعم، عطر، رنگ و بافت) بدون تغییر منفی و کنترل بار میکروبی و جلوگیری از رشد کپک

الزامات علمی/فنی:

- حفظ کیفیت و ایمنی محصول: روش انتخابی باید کیفیت تغذیه‌ای و ویژگی‌های حسی نان (طعم، عطر، رنگ و بافت) را ارتقا دهد، از بیاتی و رشد کپک جلوگیری کند و هیچ اثر منفی بر محصول نداشته باشد.
- استاندارد و تأییدیه قانونی: فرآیند یا مواد مورد استفاده باید مورد تأیید سازمان غذا و دارو و در فهرست GRAS باشند و با استانداردهای ملی و بین‌المللی همخوانی داشته باشند.
- ماندگاری و کارایی اقتصادی: ماندگاری نان باید حداقل ۶ روز بیشتر از وضعیت فعلی افزایش یابد و روش انتخابی نباید هزینه سنگین بر صنعت تحمیل کند.
- نوآوری و بومی‌سازی فناوری: ترجیح داده می‌شود دستگاه‌ها و بسته‌بندی‌های نوآورانه با دانش فنی داخلی تولید و راه‌اندازی شوند، بدون استفاده از بهبوددهنده‌های مصنوعی و با برتری نسبت به نمونه‌های موجود

ملاحظات مالی پروژه: ندارد.

ملاحظات زمانبندی اجرای پروژه: حداکثر ۱۲ ماه