



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:

تولید محصولات نانوائی خاص

شرح مسئله:

با توجه به تغییر الگوی تغذیه، افزایش بیماری‌های مزمن، و نیاز روزافزون به محصولات سلامت‌محور، توسعه فرآورده‌های نانوائی خاص به‌عنوان راهکاری مؤثر در ارتقاء سلامت عمومی و بهبود کیفیت سبد غذایی خانوار مطرح است. این محصولات شامل انواع نان‌ها و فرآورده‌های پخت‌شده‌ای هستند که علاوه بر تأمین انرژی روزانه، دارای ترکیبات زیستی، عملکردی و تغذیه‌ای ویژه‌اند.

زیرگروه‌های اصلی این محصولات عبارت‌اند از:

- نان‌های غنی‌شده با فیبر، پروتئین و ویتامین‌ها
- نان‌های کم‌نمک، کم‌چرب، یا بدون گلوتن برای بیماران خاص
- نان‌های پروبیوتیک یا حاوی ترکیبات زیست فعال
- فرآورده‌های پخت (نانوائی) ویژه گروه‌های خاص مانند سالمندان، کودکان، یا نیروهای نظامی

خروجی‌های مورد انتظار:

- نمونه محصول نهایی قابل تولید صنعتی با مشخصات فیزیکوشیمیایی، تغذیه‌ای، عملکردی و حسی تثبیت‌شده؛ مناسب برای تولید انبوه و عرضه به بازارهای هدف.
- مستندات دانش فنی قابل انتقال به صنعت شامل فرمولاسیون نهایی، دستورالعمل‌های تولید، نمودار فرآیند، الزامات کنترل کیفیت، شرایط نگهداری و توصیه‌های ثبت محصول و برچسب‌گذاری تغذیه‌ای.
- سطح آمادگی فناوری مورد انتظار (TRL): ۷-۸

الزامات علمی/فنی:

- فرمولاسیون نهایی پایدار و قابل تولید صنعتی با مستندات دقیق شامل ترکیب مواد مغذی (فیبر، پروتئین، ویتامین‌ها)، شاخص‌های تغذیه‌ای و ویژگی‌های عملکردی و حسی
- مستندات فرآیند تولید نیمه‌صنعتی و صنعتی شامل نمودار فرآیند، نقاط کنترل بحرانی، شرایط نگهداری، انتقال و بسته‌بندی
- آزمون‌های اعتبارسنجی محصول شامل پایداری بافت و کیفیت در طول زمان، آزمون‌های میکروبی و ارزیابی حسی توسط پنل تخصصی یا مصرف‌کنندگان هدف
- مطالعه تطبیقی با استانداردهای ملی و بین‌المللی در حوزه نان‌های سلامت‌محور، فراسودمند و رژیمی
- قابلیت اجرا در خطوط تولید واقعی با اثبات مقیاس‌پذیری، پایداری فرمول و تطابق با زیرساخت‌های صنعتی موجود در واحدهای نانوائی

ملاحظات مالی پروژه: ندارد.

ملاحظات زمانبندی اجرای پروژه: حداکثر ۱۲ ماه