

ارائه دهندگان طرح:

دکتر محمود علیزاده ثانی (عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی تهران)

عرشیا نیشابوری (دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه علوم پزشکی تهران)

RFP – نان فراسودمند پروبیوتیکی

عنوان نیازمندی	فرمولاسیون نان فراسودمند حاوی ترکیبات پروبیوتیک
شرح مسئله	با افزایش آگاهی عمومی نسبت به نقش تغذیه در سلامت و پیشگیری از بیماری‌ها، تقاضا برای محصولات غذایی فراسودمند به‌ویژه محصولاتی که علاوه بر تأمین انرژی، اثرات مثبت بر سلامت گوارش و سیستم ایمنی داشته باشند، رو به افزایش است. نان به‌عنوان یکی از پرمصرف‌ترین اقلام سبد غذایی خانوار، ظرفیت مناسبی برای غنی‌سازی با ترکیبات زیست‌فعال از جمله باکتری‌های پروبیوتیک دارد. با این حال، حفظ زنده‌مانی و کارایی سویه‌های پروبیوتیک در طول فرآیندهای تولید، پخت و نگهداری نان، به دلیل حساسیت این ریزسازواره‌ها به حرارت و شرایط محیطی، یکی از چالش‌های اصلی این حوزه است. این نیاز با هدف دستیابی به محصولی صنعتی، ایمن و پایدار مطرح می‌شود که بتواند سویه‌های پروبیوتیک را در سطح مؤثر و در طول عمر مفید محصول حفظ نماید.
خروجی‌های مورد انتظار	- نمونه محصول نهایی نان فراسودمند پروبیوتیک قابل تولید صنعتی با کیفیت حسی و تغذیه‌ای مطلوب - مستندات دانش فنی قابل انتقال به صنعت شامل رویکرد کلی فرآیند، شرایط نگهداری و توصیه‌های برچسب‌گذاری تغذیه‌ای - سطح آمادگی فناوری مورد انتظار: ۴ الی ۶
الزامات علمی/فنی	- حفظ زنده‌مانی و کارایی سویه‌های پروبیوتیک در حد اثربخش تا پایان دوره ماندگاری محصول - پایداری سویه‌های پروبیوتیک در برابر شرایط فرآیند پخت و نگهداری نان - حفظ کیفیت حسی نان شامل طعم، عطر، رنگ و بافت پس از غنی‌سازی - مطابقت با استانداردهای ملی و بین‌المللی محصولات پروبیوتیک و ایمنی مواد غذایی - امکان تولید در مقیاس صنعتی با هزینه اقتصادی توجیه‌پذیر برای صنعت نانوائی - ارائه مستندات اعتبارسنجی شامل آزمون‌های میکروبی و ارزیابی حسی توسط پنل تخصصی یا مصرف‌کنندگان هدف
ملاحظات مالی پروژه	ندارد.
ملاحظات زمان‌بندی اجرای پروژه	حداکثر ۱۲ ماه