



مرکز شرکت‌ها و موسسات دانش بنیان
معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری



عنوان نیازمندی: افزایش ماندگاری نان تست، باگت و ...

شماره تماس: ۰۹۳۷۰۲۰۱۰۵۳-۰۵۱۳۶۰۲۸۹۲۹

نام کارگزار: توسعه رویدادهای نمایشگاهی و تجاری

شرح مسئله:

در صورت امکان ارائه راهکار جهت افزایش شلف لایف محصولات پخت این شرکت نظیر تست، باگت، لایه ای... باشد. لازم به ذکر است که افزایش شلف لایف در این گروه از محصولات در دو راستای تعویق بیاتی که با جلوگیری از پدیده رتروگرداسیون که اکنون با استفاده از آنزیم ها و امولسی فایر ها صورت می پذیرد و راستای دیگر تعویق بروز زمان کپک که این مورد نیز اکنون با استفاده از ترکیبات ضد کپک و ترکیبات کاهش دهنده فعالیت آبی نظیر قند های الکلی انجام می پذیرد. لذا خواهشمند است در صورت امکان پیشنهادات در راستای استفاده از انواع روش های نوین بسته بندی در جهت افزایش زمان ماندگاری باشد.

حوزه صنعتی تقاضا: ماکارونی، نان و غلات

حوزه فناوری تقاضا: کشاورزی، فناوری زیستی و صنایع غذایی

پارامترهای عملکردی لازم (الزامات راه حل های پیشنهادی):

- عدم استفاده از ترکیبات شیمیایی
- ظاهر مناسب و جذاب بسته بندی
- قیمت رقابتی و پایین با توجه به ماهیت کالا که نان می باشد

فناوری ها و راه حل های نامطلوب (راه حل هایی که تا کنون استفاده شده):

- استفاده از ترکیبات شیمیایی جاذب اکسیژن ها

مدل همکاری مطلوب:

قرار داد تحقیق توسعه مشترک



ریاست جمهوری

معاونت علمی و فناوری

مرکز شرکت ها و موسسات دانش بنیان