تولید محصولات غذایی با ارزش افزوده بالا

هسته و گروه پژوهشی

معرفی

در این تحقیق رنگ آنتوسیانین از گلبرگ زعفران، بربرین از سرشاخه زرشک، زغال زیستی از پوشال بنه زعفران و ژل فوری از تعلیق دانه های خاکشیر استحصال گردید. با تولید این محصولات سالیانه مقدار زیادی از ضایعات کشاورزی به چرخه تولید بر می گردد. تولید محصولات ذکر شده می تواند کشور را از واردات این محصولات تا حد زیادی بی نیاز سازد.

اهداف و برنامه‌ها

تولید و تثبیت رنگ آنتوسیانین گلبرگ زعفران به عنوان رنگ خوراکی مورد مصرف در صنایع غذایی
- تولید زغال فعال از پوشال بنه زعفران به روش کربونیزاسیون هیدروترمال
- تولید بربرین از ضایعات زرشک و تولید کپسول حاوی بربرین
- تولید ژل های چند جزئی با قابلیت جذب سریع آب و تشکیل فوری

ساختار سازمانی

دکتر زهرا دماوندی: مدیر پروژه
دکتر ابراهیم فولادی: مجری طرح تولید بربرین و پودر زرشک
دکتر جواد فیضی: مجری طرح تولید پودر آنتوسیانین
دکتر مسلم جهانی: مجری طرح تولید زغال فعال زیستی
دکتر سارا ناجی طبسی: مجری طرح تولید پودر نوشیدنی فوری

مزیت‌ها و سوابق

تولید محصولات غذایی فراسودمند از ضایعات کشاورزی
بهینه سازی فرایند تولید محصولات غذایی

تجهیزات

ا-نکوباتور
- اسپری درایر
- آون
-اتوکلاو
- سانتریفیوژ
-دستگاه تقطیر
- همزن

راهکار و فرآیند حل مساله

آموزش به کشاورزان جهت جمع آوری ضایعات و نگهداری در شرایط کنترل شده
ارتباط با صنایع تبدیلی محصولات کشاورزی
ارتباط با واحدهای تولید محصولات غذایی

نیازمندی شکل گیری

- فراهم سازی امکانات، مواد اولیه و تجهیزات مورد نیاز
- دریافت مجوزها و استانداردها
- آموزش نیروهای متخصص توسط مجریان پروژه ها

مدل کسب و کار

- راه اندازی یک پایلوت صنعتی
- جذب نیروهای متخصص در قسمت های اداری
- بررسی نیازمندی های جامعه هدف بر اساس نوع محصول

حامیان و متقاضیان

- جهاد کشاورزی
- صنایع نوشیدنی، غذایی و دارویی

راه های ارتباطی

Zahradamavandi8162@gmail.com
Feizy.j@gmail.com
09127888261

چهلمین سال تاسیس دانشگاه آزاد اسلامی در گام دوم انقلاب
رویداد ملی گام دوم