نوین فن

هسته و گروه پژوهشی

معرفی

روش پلاسمای سرد جهت غیرفعالسازی میکروبی و کاهش سموم توجه زیادی را به خود جلب کرده است. این روش در مقایسه با روشهای قبلی مزایای بیشتری دارد از جمله ماهیت غیرسمی، هزینه پایین تر، حفظ ارزش غذایی، حداقل مصرف آب در فرایند ضدعفونی کردن.

اهداف و برنامه‌ها

کاربرد این تکنولوژی در صنعت غذا با توجه به اهمیت به کارگیری روشهای غیرحرارتی در آلودگی زدایی مواد غذایی و کاهش سموم و مشکلات ناشی از پرتودهی در آینده از جایگاه ویژه ای برخوردار خواهد بود.

ساختار سازمانی

- دکتر مریم مصلحی شاد
- دکتر سهیلا عبدی
- سحر منتصر

مزیت‌ها و سوابق

سوابق انجام پروژه های پژوهشی
مذاکره با صنایع مرتبط
دسترسی به تجهیزات مورد نیاز

تجهیزات

دستگاه پلاسمای موجود در دانشگاه واحد صفادشت و واحدهای دانشگاهی از جمله علوم تحقیقات تهران

راهکار و فرآیند حل مساله

- استفاده از انواع روشهای پلاسمای سرد و بهینه سازی روش آلودگی زدایی و کاهش سموم در صنعت غذا

نیازمندی شکل گیری

مشکلات ناشی از فرایندهای پرتوتابی

مدل کسب و کار

- تکمیل پژوهش های پیشین در راستای تامین نیاز صنعت
-بهینه سازی فرایند تولید متناسب با نیاز صنعت
- مذاکره در خصوص ساخت و طراحی تجهیزات پلاسمای مناسب در به تولیدات صنعتی
- امکان سنجی تولید صنعتی و براورد هزینه ها
- بهینه سازی فرایند تولید در سطح پایلوت و کارخانه
- تهیه استانداردها و دستورالعمل های مورد نیاز در فراوری صنعتی

حامیان و متقاضیان

متقاضیان: صنایع فراوری انواع ادویه ها و گیاهان خشک شده و دمنوش ها

راه های ارتباطی

شماره تماس: ۰۹۱۲۵۲۴۷۴۱۴
ایمیل: mmoslehishad@gmail.com

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