تولید نانوامولسیون زعفران ایرانی با تکنیک اولتراسونیک پروب دار

ایده و استارتاپ

معرفی

امروزه زعفران به عنوان کالای صادراتی صنایع غذایی ایران در دنیا بوده که تحت عنوان طلای سرخ حدود ۷۹درصد حجم زعفران دنیا را به خود اختصاص داده است.به منظور جلوگیری از خام فروشی، بهبود و افزایش خواص اورگانولپتیکی(طعم، رنگ و عطر)، کاهش مصرف ماده اولیه با افزایش ضریب تبدیل، محصول نانوامولسیون زعفران تولید شده است.

تیم ما

زمینه تحقیقاتی نانوامولسیون گیاهان و به ویژه نانوامولسیون زعفران ایرانی است.اعضای تیم:دکترحامد اهری، دکترسارا اله یاری بیک، دکترسیدامیرعلی انوار، مهندس مهدی رحیمیان، دکتر سیما مرادی

نیازمندی های بازار

نیاز مبرم بازار جهت جلوگیری از خام فروشی محصول و تولید محصولی جدید با فناوری نوین نانو

راهکارهای ما

استفاده از تکنیک اولتراسونیک و دستگاه اولتراسونیک پروب دار به منظور تولید نانوامولسیون زعفران

فرایند کسب و کار

مدل واسطه زدایی با هدف تولید محصول از ابتدا تا انتها بصورت بومی

جریان درآمدی

با کاهش سه برابری مصرف ماده اولیه و افزایش خواص اورگانولپتیکی از هدر رفت محصول جلوگیری گردید

تحلیل رقبا

در داخل کشور رقیبی وجود ندارد.در کشورهای اروپایی نیز مالکیت آن به مدت ۲۰سال برای مجموعه می باشد.

اندازه بازار هدف

جامعه(تمام کارخانه های صنایع غذایی، کترینگ ها، ایرلاین ها و کارخانجات ادویه و چاشنی و سایر محل هایی که از زعفران در مراحل تولید خود استفاده مـ . کنند)

اطلاعات مالی کسب و کار

حداقل سقف سرمایه گذاری ۸۵/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ریال

مدل همکاری با واحد دانشگاه

در دست بررسی و ارزیابی متقابل می باشد.

مجوزهای کسب شده

مجوز سازمان غذا و دارو

مجوز وزارت صنعت، معدن و تجارت

مجوز سازمان مقاس , ستادنانو ریاست جمهوری

راه های ارتباطی

شماره های تماس:۰۹۱۲۱۹۷۹۶۱۱، ۰۹۱۲۵۰۵۳۸۱۷

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