

سدیم دی استات



معرفی

از سدیم دی استات به عنوان ماده نگهدارنده و طعم دهنده در صنایع غذایی، دارویی و آرایشی-بهداشتی استفاده می شود. این ماده خواص ضدباکتری، ضدقارچ و ضدکپک داشته در موادی چون نان، رب گوجه، محصولات شور (چیپس ها، سس ها، چاشنی ها، سوپ ها، سالادها) و غذای دام و طیور (سبب افزایش شیر و گوشت دام می شود) کاربرد دارد.

تیم ما

مسئول طرح: دکتر سید محمد وحدت، همکاران طرح: پروفیسور فرج الله مهنازاده، دکتر صادق سلمانپور، دکتر مریم خاورپور، دانشجویان دوره دکتری (کاوه پزشکی، ابولفضل بلوکی، محمد رضا حق شناس).

نیازمندی های بازار

لزوم تولید یک ماده نگهدارنده طبیعی با خواص ضدقارچ، ضدباکتری و ضدکپک که خوراکی و بی خطر باشد چراکه بسیاری از نگهدارنده های موجود در بازار شیمیایی بوده و در صورت مصرف بیش از حد مضرند.

تحلیل رقبا

در حال حاضر در کشور از سدیم بنزوآت، سدیم نیتريت و سولفیت ها به عنوان محصولات رقیب استفاده می شود.

جریان درآمدي

لازم است با تولید محصول در یک محدوده کار بازاریابی بطور عملی انجام شود تا نقطه سر به سر مشخص گردد.

فرایند کسب و کار

۱- تولید در واحد پایلوت
۲- ارائه نمونه های تولیدی به مصرف کنندگان و بازاریابان
۳- تولید انبوه محصول

راهکارهای ما

سدیم دی استات تولیدی هم طبیعی و سازگار با بدن است و هم خوراکی و از فساد موادغذایی و دارویی جلوگیری می کند.

اندازه بازار هدف

علی رغم اینکه این محصول به میزان زیاد وارد می شود ولی اکثر تولید کنندگان به دلایل مختلف آمار دقیقی از میزان مصرف خود را ارائه نمی دهند. ارزش بازار در این شرایط بسیار از ورود عملی در بازار مشخص می شود.

اطلاعات مالی کسب و کار

کلیه مواد اولیه مورد نیاز برای سنتز سدیم دی استات در کشور موجود است و تجهیزات مورد نظر برای تولید نیز توسط صنعتگران داخل کشور قابل ساخت است. لذا تولید این محصول از خروج ارز جلوگیری می کند.

مدل همکاری با واحدهای دانشگاه

مدل اجاره

مجوزهای کسب شده

سدیم دی استات توسط سازمان جهانی بهداشت و وزارت بهداشت ایران به رسمیت شناخته شده و در اداره استاندارد ثبت شده است. همچنین در که آنالیز آن نیز محقق شده است.

راه های ارتباطی

شماره همراه: ۰۹۱۱۱۲۵۲۲۷۹
ایمیل: vahdat_mohammad@yahoo.com

