تولید نانوامولسیون آویشن شیرازی با تکنیک اولتراسونیک

ایده و استارتاپ

معرفی

اسانس های گیاهی ترکیبات فرار مایع دارای خاصیت ضد میکروبی علیه بسیاری از پاتوژن ها هستند.گیاه آویشن شیرازی در مهار باکتری های عامل فساد موثر بوده و منجر به افزایش طول عمر ماندگاری در مواد غذایی می گردد. به منظور افزایش انحلال پذیری و ضریب تبدیل،حفظ و افزایش خواص اورگانولپتیکی نانوامولسیون آویشن شیرازی تولید می شود.

تیم ما

اعضای تیم:دکترحامد اهری، دکترسارا اله یاری بیک، دکترانوشه شریفان، 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 به منظور تولید نانوامولسیون آویشن و افزایش خواص میکروبی و اورگانولپتیکی

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

کارخانجات صنایع غذایی و دارویی که از گیاه آویشن شیرازی استفاده می کنند.

اطلاعات مالی کسب و کار

حداقل سقف سرمایه گذاری ۷۳/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ریال

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 ملی استاندارد ایران

راه های ارتباطی

شماره های تماس:۰۹۱۲۵۰۵۳۸۱۷،۰۹۱۲۱۹۷۹۶۱۱

چهلمین سال تاسیس دانشگاه آزاد اسلامی در گام دوم انقلاب

رویداد ملی گام دوم