

لیست عناوین چالش های احماء شده

| ردیف | عنوان چالش |
|---|---|
| چالش های موجود در حوزه تولید روغن های خوراکی | |
| ۱ | امکان استفاده از آنتی اکسیدان های طبیعی به جای آنتی اکسیدان های سنتزی |
| ۲ | امکان غنی سازی روغن با ترکیبات مفید |
| ۳ | امکان استفاده از بای پروداکت کیک خاک بنتونیت فعال شده با اسید |
| ۴ | امکان استفاده های دیگر از محصول جانبی واحد وینترایز (کیک فیلتر وینترایز) |
| ۵ | نوع جدید روغن ها با قابلیت تجاری شدن |
| ۶ | بسته بندی های زیست تخریب پذیر |
| ۷ | معرفی گونه های جدید دانه های روغنی |
| چالش های موجود در حوزه تولید محصولات لبنی | |
| ۸ | - تولید نگهدارنده ها و بازدارنده های رشد میکروبی مجاز برای افزایش ماندگاری خامه صبحانه پاستوریزه صادراتی |
| ۹ | طراحی و ساخت طعم دهنده شیر و خامه با طعم قابل قبول و برای پوشش دهی پس طعم روغن گیاهی در محصول خامه صادراتی |
| ۱۰ | تولید خامه های طعم دار پاستوریزه با چربی کمتر از ۲۰٪ و با بافت و قیمت تمام شده مناسب |
| ۱۱ | افزایش حلالیت پودرهای شیرخشک، MPC و WPC بدون استفاده از تجهیزات اضافی اینستنتایزر و یا روش برگشت پودر |
| ۱۲ | طراحی و ساخت استابلایزر شیرکاکائو استریل بدون دوفاز شدن و ته نشینی |
| ۱۳ | استفاده از پروتئین های گیاهی در فرمولاسیون فرآورده های لبنی |
| چالش های موجود در حوزه تولید آبمیوه | |
| ۱۴ | طراحی و ساخت نگه دارنده های طبیعی برای استفاده در فرمولاسیون آبمیوه و حذف پرکردن داغ و تونل پاستوریزاسیون از فرایند |
| ۱۵ | بررسی و مطالعه شیرین کننده های طبیعی جایگزین شکر و شربت فروکتوز در فرمولاسیون آبمیوه |
| ۱۶ | تولید محصولات ترکیبی آب میوه/ لبنیات |
| چالش های موجود در حوزه تولید شیرینی و شکلات | |

| | |
|---|--|
| ۱۷ | معرفی ترکیباتی با ارزش افزوده قابل توجه (به دلیل ترکیبات موثره آن ها) که ممکن است برای شرکت های دیگر به عنوان ضایعات تلقی شود که بتوان از آن ها در فرمولاسیون محصولات شیرینی و شکلات استفاده کرد و ادعاهای سلامتی زای ویژه ای به محصولات این مجموعه اضافه گرداند و یا به طور کلی بتوان با آن محصول جدید فرموله کرد (نظیر کنجاله کنجد بدون پوست، پوست یا تفاله گوجه فرنگی، ترکیبات دارویی و.....) |
| ۱۸ | ترکیبات با عملکردی خاص، سلامتی زا و ترجیحا با خواستگاه ایرانی با قابلیت استفاده در محصولات جدید (دارای مجوز و امکان ارائه سمپل، مشاوره و تامین نمونه جهت تولید تجاری) |
| ۱۹ | ترکیبات پست بیوتیک / پروبیوتیک با محوریت سلامتی زایی برای کبد، لاغری، دیابت و... (دارای مجوز و امکان ارائه سمپل، مشاوره و تامین نمونه جهت تولید تجاری) با قابلیت استفاده در محصولات شیرینی و شکلات |
| ۲۰ | مواد اولیه با کیفیت، قابل رقابت با نمونه های مشابه وارداتی و قیمت بهینه (مانند ایزوله های پروتئینی نخود، شیر، آب پنیر و...، طعم دهنده ها، ترکیبات ریز مغذی و...) |
| ۲۱ | محصولات جدید در حوزه شیرینی و شکلات با رویکرد دانش بنیان |
| ۲۲ | بسته بندی های زیست تخریب پذیر به عنوان جایگزین سلفوفان های فعلی |
| ۲۳ | دستگاه های هوشمند تشخیص ناخالصی های غیر فلزی با قیمت مناسب که بتوان از آن در خطوط تولید به عنوان جایگزین دستگاه X-Ray استفاده نمود (با هدف مدیریت کیفیت و ایمنی و جلوگیری از شکایت مشتری و آسیب به تجهیزات و خطوط تولید) |
| چالش های موجود در حوزه تولید ماءالشعیر | |
| ۲۴ | معرفی ارقام جو مناسب برای تهیه مالت |
| چالش های موجود در حوزه تولید خشکبار و تنقلات | |
| ۲۵ | -افزایش پراکسید تخمه آفتابگردان بسته بندی شده پس از گذشت ۲ ماه |
| ۲۶ | کاهش ماندگاری طعم در محصول چیپس با گذشت ۳ ماه از تولید |
| چالش های موجود در حوزه بسته بندی خرما | |
| ۲۷ | کنترل بار میکروبی خرمای مضافتی و کبکاب |