

شرکت توسعه و تولید قراردادی البرز

چالش نوآوری

فرمولاسیون جایگزین برای محصولات با اندیس گلاسمی بالا برای محصولات حاوی شکر (سا کارز)

بدین وسیله از کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی که توانایی انجام پروژه با عنوان مذکور را دارند دعوت به عمل می آید که در مدت زمان یاد شده جهت ارسال پروپوزال یا کسب اطلاعات بیشتر با یکی از راه های ارتباطی زیر تماس حاصل نمایند.
لازم به ذکر است که به شخص یا اشخاص منتخب نهایی گزینش اعطا می گردد.

+982691099980-ext.772

Info@Alborzcdmc.com

+989107281371

@Alborzcdmc

تاریخ شروع فراخوان: ۱۴۰۲/۰۹/۲۲

پایان مهلت فراخوان: ۱۴۰۲/۱۰/۲۳

اعلام نتایج: ۱۴۰۲/۱۰/۳۰



شرکت توسعه و تولید قراردادی البرز
Alborz CDMC

فرم درخواست ارائه پیشنهاد (RFP)

فرمولاسیون جایگزین برای محصولات با اندیس گلاسمی بالا

مشخصات شرکت					
			<p>حوزه فعالیت: صنایع غذایی</p>		
مشخصات عمومی تقاضای تکنولوژیک					
<p>تاریخ فراخوان: ۲۲ آذر ۱۴۰۲ آخرین مهلت دریافت پروپوزال: ۲۰ دی ۱۴۰۲</p>			<p>عنوان: فرمولاسیون جایگزین برای محصولات با اندیس گلاسمی بالا</p>		
<p>ماهیت راه حل:</p>			<p>مجری طرح: شرکت توسعه و تولید قراردادی البرز</p>		
<input type="checkbox"/> خدمت	<input type="checkbox"/> فناوری فرآیندی	<input checked="" type="checkbox"/> فناوری محصول			
<p>خلاصه تقاضای تکنولوژیک:</p> <p>دیابت نوع ۲ در سراسر جهان با سرعت نگران کننده‌ای در حال گسترش است که این امر موجب افزایش نرخ مرگ و میر و هزینه‌های مرتبط با سلامتی است. استراتژی‌های پیشگیری کننده، مانند استفاده از رژیم‌های غذایی مناسب این افراد، به عنوان راهکار اصلی جلوگیری از بیماری دیابت غیر وابسته به انسولین، مطرح است. در این برنامه، هدف، طراحی فرمولاسیونی برای محصولات غنی از گلوکز و فروکتوز است که از طریق عدم افزایش اندیس گلاسمی و یا راه‌حل‌های نوآورانه دیگری برای بیماران دیابتی مناسب باشد. جایگزین کردن قند موجود در آنها با ترکیبات طبیعی با خصوصیات فیزیولوژیک مثبت یکی از متداول‌ترین روش‌ها است.</p>					
مشخصات فنی تقاضای فناوری					
<p>استانداردها و ضوابط مورد نیاز:</p> <ul style="list-style-type: none"> تطابق فرمولاسیون با استاندارد ارائه شده برای محصول مربوطه از طرف اداره استاندارد رعایت ضوابط غذا و دارو در خصوص برجسب گذاری مواد غذایی و مکمل‌های رژیمی (مطابق با استاندارد ملی ۴۴۶۸) رعایت استاندارد ملی ایران به شماره ۱۹۹۹۴ در خصوص حدود مجاز قند کل، ساکارز، قندهای احیاء کننده و شیرین کننده‌های مجاز خوراکی 					
<p>اجزای فنی فناوری:</p> <p>❁ گام اول</p> <p>تدوین اهداف، عوامل محدود کننده، مقررات و استانداردها: در این برنامه که به صورت پروژه‌ای، دانشگاهی - صنعتی خواهد بود. بایستی کلیه اهداف، عوامل محدود کننده، مقررات و استانداردهای پروژه، متناسب با تولید محصول جایگزین</p>					



فرآورده‌های میوه‌ای با مقدار گلوکز و فروکتوز بالا، تدوین گردد. بدین منظور، هدف کلیدی این پروژه، جایگزین کردن گلوکز و فروکتوز با ماده‌ای دیگر است که یا اندیس گلیسمی را افزایش ندهد و یا به هر طریق برای بیماران دیابتی زیان آور نباشد. لازم به ذکر است که پیش‌بینی عوامل محدودکننده و جمع‌آوری اطلاعات جامعی از مقررات و استانداردها، مزیت رقابتی محسوب می‌شود.

نکته مهم: استفاده از قندهای مصنوعی (سوربیتول، زایلیتول و ...)، در این طرح مدنظر نیست.

❁ گام دوم

تعیین فرمولاسیون اولیه: فرمولاسیون محصولات جدید، می‌بایست علاوه بر موارد یادشده در گام اول، باعث تغییر در خواص رئولوژیک، ارگانولپتیک و ... نشود. در این گام، بایستی فرمولاسیون به طور دقیق (استفاده از بازه درصد جرمی برای فرمولاسیون، در پروپوزال نهایی مورد قبول نیست)، برای هر پیش‌ماده تعیین گردد. استفاده از مواد اولیه‌ای که در ایران تولید شود، مزیت رقابتی محسوب می‌گردد.

نکته مهم: بدیهی است در پروپوزال اولیه نیازی به تعیین دقیق فرمولاسیون نبوده (بازه درصد جرمی کافی است) و پس عقد قرارداد فرمولاسیون توسط تیم ارائه‌کننده افشا می‌شود.

❁ گام سوم

بررسی اولیه بازار: فرمولاسیون مشخص شده در گام دوم، می‌بایست علاوه بر کیفیت بالا، از لحاظ قیمت در محدوده‌ی قابل تولید باشد. افزون بر این، جمع‌آوری اطلاعات اولیه، شامل بازار بالقوه و بالفعل، احتمال نفوذ به بازار، اطلاعات رقبا، بازار فروش محصولات مشابه در بازار بین‌المللی و بازار داخل کشور، واردات و صادرات محصولات مشابه، ضروری است.

❁ گام چهارم

تولید نمونه‌ی اولیه آزمایشگاهی و تجزیه و تحلیل فنی آن: در این گام، بایستی نمونه اولیه‌ی آزمایشگاهی تولید شود. مطابق با کلیه‌ی پروژه‌های تحقیقاتی پس از تولید نمونه اولیه آزمایشگاهی، می‌بایست نتایج آزمایشات علمی منتشر شود. لذا در این برنامه، خواصی نظیر خواص رئولوژیک، بریکس، میزان کالری، چربی، نمک، اسیدهای چرب ترانس و pH می‌بایست بررسی شود. همچنین آزمون‌های پاتولین، اندیس فرمالین، شن و خاک، میزان اندام‌های گیاهی (محتوی میوه)، مواد جامد محلول در آب، مانده آفت‌کش‌ها، فلزات سنگین نیز بایستی انجام شود و نتایج آن به‌طور کامل، شرح داده شود.

❁ گام پنجم

امکان‌سنجی تولید: نمونه‌ی اولیه تولیدشده پس از تجزیه و تحلیل فنی و تایید خواص یادشده در گام چهارم، می‌بایست در ابعاد دیگری نیز بررسی شود. از این رو، قیمت مواد اولیه، تجهیزات موردنیاز برای تولید، مدت زمان تولید هر بچ، حداقل ظرفیت تولید با صرفه‌ی اقتصادی، تغییرات موردنیاز فصلی در فرمولاسیون و قیمت تمام‌شده فرمولاسیون، می‌بایست مشخص گردد.

❁ گام ششم:

اجرای آزمون‌های حسی و بالینی: به جهت دریافت مجوز سازمان غذا و دارو برای برچسب‌گذاری، آزمون‌های بالینی به منظور اثبات اثر عدم افزایش اندیس گلیسمی در بیماران دیابتی، می‌بایست انجام شود. که این مرحله قابلیت برون‌سپاری به تیم دیگر را نیز دارد.

آزمون‌های حسی نیز به جهت ارزیابی طعم و تجربه مصرف از سوی مصرف‌کنندگان دیابتی و غیردیابتی بایستی برگزار گردد و اصلاح محصول در صورت نیاز، متناسب با نتایج تست‌ها، لحاظ شود.



نکته مهم: در طراحی یا به طور کلی ارائه راه حل، مهم ترین بخش، هزینه آن است. لذا ضمن استفاده از تجهیزات و مواد اولیه با کیفیت بالا، می بایست به قیمت آن نیز توجه شود. از طرفی بایستی طرح ارائه شده، منجر به توقف تولید و یا آسیب به خط تولید نشود.

شاخص های با اهمیت

- ◀ انطباق نتایج آزمایشات بالینی و آنالیز محصول با ادعاهای تغذیه ای
- ◀ عدم استفاده از قندهای مصنوعی
- ◀ مناسب برای بیماران دیابتی
- ◀ فراهم کردن خصوصیات حسی و ظاهری مطلوب و مشابه با نمونه ی غیر رژیمی در محصول
- ◀ مطابقت صد در صدی مواد اولیه انتخابی و نتایج آزمایشات فیزیکی و شیمیایی با ضوابط سازمان غذا و دارو و استاندارد ملی ایران

مشخصات تیم ارائه کننده

تیم اجرایی لازم است حداقل یک تجربه موفق در زمینه اجرای پروژه مشابه در صنعت را دارا باشد. همچنین برای اجرای این پروژه استفاده از متخصصین و یا مشاوران حوزه های زیر ضروری می باشد:

- پزشک عمومی
- کارشناس تغذیه
- کارشناس زیست فناوری
- کارشناس صنایع غذایی
- کارشناس تحقیقات بازار

ریسک های اصلی استفاده از فناوری

- معضل تاثیر نامطلوب کاهش قند بر خواص رئولوژیکی و ارگانولپتیکی محصول نهایی (تاثیر بر بافت و احساس دهانی مطلوب)
- خطر افزایش احتمال فساد در محصول نهایی به هنگام کاهش محتوای قند آن
- اختلاف قیمت بین قندهای متعارف و جایگزین های طبیعی
- محدودیت در انتخاب شیرین کننده ها (به علت حذف گزینه شیرین کننده های مصنوعی)
- رقابت با محصولات مشابه در بازار و خطر اخذ بازار توسط رقبا
- نوسانات قیمت مواد اولیه و تاثیر پذیری سوددهی و قیمت تمام شده از این نوسانات

ملاحظات شرکت

دامنه پیاده سازی برنامه:

این برنامه در جهت فرمولاسیون و تولید محصولی غنی از گلوکز و فروکتوز است که از طریق عدم افزایش اندیس گلیسمی و یا راه حل های نوآورانه دیگر برای بیماران دیابتی نوع ۲ مناسب باشد.

قرارداد برون سپاری

مدل همکاری و قرارداد

مزیت رقابتی مورد انتظار از فناوری مورد نظر:

- ◀ کاهش میزان کالری محصول به صفر
- ◀ جلوگیری از اثرات مخرب ناشی از مصرف قند در بیماران مبتلا به دیابت و افراد دارای اضافه وزن



- ◀ طعم مطلوب و همگرا با ذائقه ایرانی
- ◀ کیفیت مطلوب و استاندارد از نظر رنگ و بافت در کنار عدم اثر مخرب بر بیماران دیابتی
- ◀ عدم نیاز بیماران دیابتی به حذف این محصول از سبد غذایی خود
- ◀ افزایش تولیدات داخلی و کاهش واردات
- ◀ مناسب برای افراد غیردیابتی جوای سبک زندگی سالم تر به واسطه کاهش میزان شکر در رژیم غذایی خود مانند ورزشکاران، افراد دارای رژیم کاهش وزن و دوستداران رژیم غذایی بدون شکر

مستندات و اطلاعات اولیه مورد نیاز:

- ◀ اطلاعات دریافت شده از مطالعات تطبیقی و مشاوره با پزشکان و متخصصان تغذیه در زمینه دیابت و مواد غذایی مناسب این افراد
- ◀ اطلاعات مربوط به مواد اولیه همگرا با ادعاهای تغذیه‌ای طرح بدون کاهش کیفیت محصول نهایی
- ◀ استانداردهای محصول مورد نظر
- ◀ اطلاعات مربوط به تجهیزات و ظرفیت خط تولید، تعداد نیروی کار و مواد اولیه
- ◀ برنامه زمان‌بندی اجرای طرح
- ◀ برآورد هزینه کل طرح پیشنهادی

دلیل اصلی تعریف مسئله:

- ◀ محدود بودن انتخاب‌های سالم و در عین حال خوش طعم و مزه از محصول موردنظر برای افراد دیابتی
- ◀ پتانسیل محصول مورد نظر برای تبدیل به محصولی پرطرفدار حتی در بین افراد غیردیابتی و کسانی که تناسب اندام و تبعیت از رژیم‌های غذایی سالم و کم کالری را پراهمیت تلقی می‌کنند.
- ◀ تکمیل سبد محصولات
- ◀ اهمیت به مشتری و انجام وظیفه اجتماعی

راه‌های ارتباطی

شما می‌توانید طرح‌های خود را به آدرس ایمیل زیر ارسال کنید. برای کسب اطلاعات بیشتر از طریق راه‌های ارتباطی زیر با ما تماس بگیرید.

۰۲۶۹۱۰۹۹۹۸۰



۰۹۱۰۷۲۸۱۳۷۱



Info@Alborzcdmc.com



Alborzcdmc.com



کرج، پارک علم و فناوری استان البرز، فناوری ۵، ساختمان وینوا، طبقه دوم، شرکت توسعه و تولید قراردادی البرز

