

اطلاعات پروژه:

این اطلاعات می‌تواند به صورت عمومی منتشر می‌گردد.

* بر کردن کادرهای آبی رنگ اختیاری است.

عنوان تقاضا:

استخراج و خالص سازی و تولید صنعتی کلاژن، ژلاتین و امگا ۳ در کارخانجات کنسرو قائمشهر

علت طرح تقاضا از سوی

متقاضی

(امکان انتخاب چند گزینه وجود دارد)

رفع مشکل در فرآیند تولید

رفع مشکل در محصول

رسیدن به استانداردهای اجباری قانون

وجود نمونه در بازار خارجی

وجود نمونه رقیب در بازار داخل

توسعه محصول

توسعه بازار

کاهش هزینه تمام شده فرآیند (یا قیمت محصول)

استراتژی شرکت جهت اخذ مجوز دانش بنیان

سایر موارد:

[Click here to enter text.](#)

اطلاعات فنی

حوزه مرتبط با تقاضا

آب، پساب و محیط زیست

انرژی

پلاستیک

تجهیزات

رنگ و رزین

صنایع فلزی

کشاورزی و صنایع غذایی

کامپوزیت، پلیمر

سایر موارد:

[Click here to enter text.](#)

مواد

نساجی

نفت، گاز و پتروشیمی

صنایع آرایشی و بهداشتی

دارو و سلامت

لوازم خانگی

الکترونیک

پوشش ها

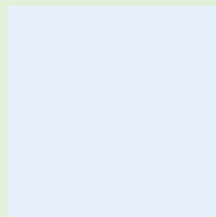
شرح مسئله:

کلاژن فراوان ترین پروتئین در بدن می باشد که بخش بزرگی از پوست، مو و ناخن را تشکیل می دهد. از آنجایی که کلاژن باعث خاصیت ارتجاعی پوست و جلوگیری از روند پیری پوست می شود و همچنین بر حفظ و تقویت مو و ناخن موثر است بسیاری از پزشکان آن را به عنوان یک مکمل خوراکی به صورت ساشه های پودری تجویز می نمایند.

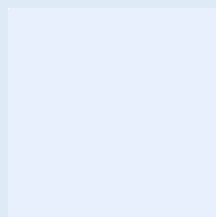
ژلاتین ماده ای جامد، نیمه شفاف و بی رنگ است که معمولا از اعضای بدن حیوانات تهیه می شود. ژلاتین حاوی مقدار متوسطی پروتئین می باشد که برای سلامتی مفید است. ژلاتین علاوه بر مصارف آرایشی بهداشتی و دارویی کاربرد در صنعت غذا نیز دارد که عبارتند از : تولید پاستیل، در محصولات لبنی، تولید آب نبات، تولید دسر، کنسروهای گوشتی، صنعت قنادی و ... کلاژن و ژلاتین وارداتی عمدتا از گاو و خوک استحصال شده که از نظر حلال بودن (گوشت خوک) مورد پذیرش کشورهای مسلمان نمی باشد.

امگا ۳ خانواده ای از اسیدهای چرب ضروری هستند که نقش مهمی در بدن ایفا می کنند و مزایای بسیاری برای سلامتی انسان به همراه دارد، از آنجایی که بدن انسان نمی تواند امگا ۳ را به تنهایی تولید کند باید آن را از رژیم غذایی دریافت نمود. باتوجه به اینکه پوست و ضایعات ماهی منابع سرشار از این سه ماده موثره می باشد در این پروژه به دنبال استخراج و تولید صنعتی این مواد موثر از ضایعات کارخانه کنسرو ماهی تون قائمشهر می باشیم که علاوه بر حل شدن معضل حلال بودن آن منجر به کاهش واردات این مواد و جلوگیری از خارج شدن ارز می گردد.

آپلود عکس اول مرتبط با مسئله:



آپلود عکس دوم مرتبط با مسئله:



آیا شرکت سابقه تلاش جهت حل این تقاضا را داشته است؟



خیر

بلی، توضیح مختصر:

Click here to enter text.

مشخصات فنی راه حل (در صورتی که توسط متقاضی تعیین شده)

روش حل مسئله باید از این ویژگی‌ها پیروی کند:

فرمولاسیون و شرایط تولید بهینه (هم از نظر کیفی و هم از نظر اقتصادی) در نظر گرفته شود. خلوص محصول تولیدی باید مطابق با خلوص مکمل های دارویی باشد تا هم به عنوان مکمل دارویی و هم غذایی قابل استفاده باشد. روش تولید و محصول نهایی مطابق استاندارد ملی و دستورالعمل های معاونت غذا و دارو باشد. اجرای طرح اقتصادی باشد و هزینه بالایی نداشته باشد.

روش حل مسئله بهتر است از این ویژگی‌ها پیروی کند:

با فرآیندی عطر و طعم ماهی از ترکیبات استحصالی فوق کاهش یابد. تجهیزات و دستگاه های تولید محصول حتی المقدور ساخت داخل کشور باشد.

روش حل مسئله نباید از این ویژگی‌ها پیروی کند:

هزینه زیادی نداشته باشد
زمان انجام پروژه طولانی نباشد (حداکثر ۱۰ ماه)

معیارهای موفقیت پروژه از نظر متقاضی (پیوست فنی قرارداد)

حد مطلوب مورد نظر ۱:

مطابقت با شاخص های استاندارد ملی و بین المللی

پارامترهای کلیدی ۱:

اثر بخشی و کیفیت و ایمنی

تعریف عملکرد کلیدی ۱:

ضریب استحصال مواد موثره

حد مطلوب مورد نظر ۲:

Click here to enter text.

پارامترهای کلیدی ۲:

Click here to enter text.

تعریف عملکرد کلیدی ۲:

Click here to enter text.

شرایط همکاری

خدمات قابل ارائه به فناور از سوی متقاضی:

استفاده از آزمایشگاه و خط تولید صنعتی کارخانجات کنسرو قائمشهر