

شماره: ۵۱/۱۴/۱۲۰۳۰۱

تاریخ: ۱۴۰۵/۰۴/۲۲

پیوست: دارد



جمهوری اسلامی ایران

وزارت جهاد کشاورزی

شرکت مادر تخصصی بازرگانی دولتی ایران

معاونت محترم تحقیقات و فناوری انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور
 معاونت محترم پژوهش و فناوری سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
 معاونت محترم پژوهشی دانشگاه تربیت مدرس
 معاونت محترم پژوهشی دانشگاه تهران
 معاونت محترم پژوهشی دانشگاه شیراز
 معاونت محترم پژوهشی دانشگاه اصفهان
 معاونت محترم پژوهشی دانشگاه تبریز
 معاونت محترم پژوهشی دانشگاه فردوسی مشهد
 معاونت محترم پژوهش و فناوری دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری
 معاونت محترم پژوهش و فناوری دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
 معاونت محترم پژوهشی دانشگاه آزاد اسلامی-واحد علوم و تحقیقات
 رئیس محترم پارک علم و فناوری البرز

موضوع: فراخوان طرح پژوهشی سال ۱۴۰۵ شرکت مادر تخصصی بازرگانی دولتی ایران
 با سلام و احترام؛

با توجه به برنامه ریزی شرکت مادر تخصصی بازرگانی دولتی ایران جهت اجرای طرح پژوهشی "بررسی تاثیر جوانه گندم و فرایند تولید بر ویژگی های رئولوژیکی، شیمیایی، میکروبی و مدت ماندگاری آرد" با همکاری و مشارکت دانشگاه ها، موسسات پژوهشی و شرکت های دانش بنیان، دستور فرمائید شرح خدمات (RFP پیوست) و کاربرگ پروپوزال (پیوست) به نحو مقتضی به محققان و پژوهشگران، اطلاع رسانی و پروپوزال های تکمیلی حداکثر تا تاریخ ۱۴۰۵/۰۵/۱۴ به این مرکز به نشانی تهران، خیابان فاطمی غربی، سیندخت شمالی، پلاک ۲۴، مرکز پژوهش های غلات، کدپستی ۱۴۱۱۸۱۴۷۴۵ (شماره تماس ۰۲۱-۶۶۵۹۵۴۸۸) ارسال گردد. ضمناً دریافت پیشنهادات هیچگونه تعهدی برای شرکت ایجاد نمی کند و تعیین مجری طرح پژوهشی یاد شده صرفاً پس از بررسی و تأیید شورای پژوهش و اخذ تأییدیه سامانه سمات وزارت علوم، تحقیقات و فناوری امکانپذیر می باشد.

عضو هیات مدیره و رئیس مرکز پژوهش های
 غلات

دبیرخانه معاونت
 پژوهش و فناوری دانشگاه
 شماره: ۱۴۰۵/۰۴/۲۲
 تاریخ: ۱۴۰۵/۰۴/۲۲





شرکت مادر تخصصی بازرگانی دولتی ایران

پروپوزال طرح پژوهشی
بخش اول: مشخصات علمی

شرکت مادر تخصصی بازرگانی دولتی ایران:

پروپوزال طرح پژوهشی

بخش اول: مشخصات علمی

عنوان طرح پژوهشی: -----

نام و نام خانوادگی مجری: -----

کد طرح (توسط دبیرخانه پژوهش تعیین می شود): -----



شرکت دانش فنی و پژوهشی ایران

پروپوزال طرح پژوهشی بخش اول: مشخصات علمی

راهنمای تکمیل پرسشنامه طرح پژوهشی

- ۱- برای پیشنهاد طرح پژوهشی، کاربرگ پیوست را در برنامه Word ۲۰۰۷ تهیه و یک نسخه از آن را همراه با فایل الکترونیکی مربوطه به دبیرخانه پژوهش شرکت ارسال فرمایید.
- ۲- اگر مجری یک نفر باشد، بعنوان مسوول اجرای طرح معرفی گردد و در غیر اینصورت یکی از طرح دهندگان بعنوان مسوول اجرای طرح معرفی شود.
- ۳- مجری پس از شروع طرح باید براساس تقویم زمان بندی شده، گزارش علمی و در صورت لزوم گزارش مالی پیشرفت کار طرح را به دبیرخانه پژوهش ارسال دارد.
- ۴- مجری باید پس از خاتمه طرح، گزارش کامل آن را به دبیرخانه پژوهش ارسال و پس از تایید نسبت به صحافی آن اقدام نماید.
- ۵- مجری طرح موظف است پس از خاتمه طرح، خلاصه گزارش نهایی طرح را (در حدود ۵۰۰ کلمه) جهت بهره‌برداری‌های لازم در اختیار این شرکت قرار دهد.
- ۶- هرگونه تغییر در مورد مجری و همکاران اصلی طرح و همچنین تغییر در اقلام هزینه و تمدید زمان طرح و غیره، منوط به تصویب شورای پژوهشی شرکت خواهد بود.
- ۷- پیشنهاد دهنده طرح موظف است همراه با ارسال کاربرگ پروپوزال تکمیل شده، سوابق علمی و پژوهشی (رزومه) خود را ضمیمه نماید.

نام و نام خانوادگی مجری طرح: ----- امضاء: ----- تاریخ: --/--/----



سازمان ملی علمی ایران

پروپوزال طرح پژوهشی بخش اول: مشخصات علمی

۱- خلاصه اطلاعات طرح پژوهشی

- ۱-۱- عنوان طرح به زبان فارسی و انگلیسی: -----
 ۲-۱- نوع طرح: ☐ بنیادی ☐ کاربردی ☐ توسعه‌ای
 ۳-۱- مدت اجرای طرح (ماه): -----
 ۴-۱- برآورد کل اعتبار مورد درخواست (میلیون ریال): -----

۲- مشخصات مجری

- ۱-۲- نام دانشگاه/موسسه/شرکت دانش بنیان: -----
 ۲-۲- نام و نام خانوادگی پیشنهاد دهنده اصلی: -----
 ۳-۲- درجات علمی و سوابق تحصیلی

ردیف	درجه تحصیلی	رشته تحصیلی	دانشگاه	نام کشور	سال دریافت
۱					
۲					
۳					

- ۴-۲- نشانی محل کار: -----
 نشانی الکترونیکی (Email): -----
 ۵-۲- نشانی منزل: -----
 ۶-۲- سوابق شغلی و تجربی مرتبط: -----
 تلفن: -----
 نمابر: -----
 تلفن همراه: -----

ردیف	سمت و نوع کار	نام موسسه	شهر و کشور	تاریخ شروع	تاریخ خاتمه
۱					
۲					
۳					

۳- بیان مساله و ادبیات موضوع:

۴- سوالات و فرضیات:

۵- اهداف:

۶- روش و مراحل انجام طرح (شیوه اجرایی مراحل تحقیق):



تولید و توزیع داروهای اساسی

پروپوزال طرح پژوهشی
بخش اول: مشخصات علمی

۷- تشریح ضرورت و توجیه پذیری انجام طرح (فرضیات و پرسش های تحقیق، ذکر دلایل استراتژیک، مزیت های اصلی و میزان کاربرد):

۸- پروژه های انجام شده توسط محقق، مرتبط با این طرح:

ردیف	عنوان پروژه	مجری	سازمان کارفرما	مبلغ پروژه	سال اجراء	عناوین دستاوردهای حاصله از اجرای پروژه

۹- زمان بندی و مرحله بندی طرح:

مرحله	ردیف	نام فعالیت	وزن فعالیت	تاریخ شروع	تاریخ خاتمه	مدت (ماه)
۱						
۲						
۳						

اهداف و نتایج مورد انتظار از انجام هر یک از مراحل ذیل اشاره گردد:

۱۰- شرح خدمات و خروجی های طرح:

تأیید و امضاء مدیر عامل

۱۱- مشخصات همکاران طرح:

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک تحصیلی
۱		
۲		
۳		
۴		

۱۲- مشکلات و موانع احتمالی و ارائه پیشنهاد جهت رفع آنها:

۱۳- منابع اطلاعاتی:

۱۴- جدول کل هزینه‌ها:

ردیف	شرح هزینه	هزینه (میلیون ریال)
۱	نیروی انسانی	
۲	مواد، نرم افزار و سخت افزار	
۳	خدمات اصلی مورد نیاز	
۴	مسافرت	
۵	بالاسری دانشگاه	
۶	سایر هزینه‌ها	
جمع		

مجری طرح: ---

سمت: ---

نام و نام خانوادگی: ---

دانشگاه/ موسسه: ---

معاون: ---

آقای/ خانم: ---

بررسی تاثیر جوانه گندم و فرآیند تولید بر ویژگی های رئولوژیکی، شیمیایی، میکروبی و مدت ماندگاری آرد

عنوان طرح: بررسی تاثیر جوانه گندم و فرآیند تولید بر ویژگی های رئولوژیکی، شیمیایی، میکروبی و مدت ماندگاری آرد
۱- بیان موضوعات و ضرورت انجام آنها:

در سال های اخیر، مصرف آرد کامل با توجه به فواید تغذیه ای سبوس و جوانه در آرد مورد توجه ویژه ای قرار گرفته است. پلی ساکاریدهای غیرقابل جذب موجود در سبوس، ویتامین B₂ و اسیدهای چرب ضروری جوانه نشانگر اهمیت تغذیه ای آرد کامل می باشند. از طرفی وجود جوانه گندم در آرد کامل، به علت دارا بودن فعالیت آنزیمی بالا و اسیدهای چرب غیراشباع آن، مستعد تند شدن و تولید رادیکال های آزاد می باشد که اثر معکوسی بر روی سلامتی و مدت زمان نگهداری محصول خواهد داشت. همچنین، سبوس از گسترش شبکه گلوتهی در طی تشکیل خمیر معانیت می کند بنابراین، کیفیت خمیر و نان حاصل از آرد کامل را تحت تاثیر قرار می دهد. به طور کلی، فرآیند تولید آرد و نان کامل به علت حضور جوانه و سبوس، مستلزم بررسی ویژگی های تکنولوژیکی، شرایط نگهداری و مدت زمان ماندگاری محصولات می باشد.

۲- اهداف پروژه:

- بررسی و مقایسه ویژگی های شیمیایی (مطابق استاندارد ۱۰۳ آرد گندم، ویژگی ها و روش های آزمون) از جمله خاکستر، پروتئین، گلوتهن مرطوب، ایندکس گلوتهن، فیبر خام، اسید فیتیک، میزان نشاسته آسیب دیده و اسیدیته آرد کامل با و بدون حضور جوانه حاصل از آسیاب های غلتکی، با و بدون مشروط کردن
- بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی آرد کامل با و بدون حضور جوانه گندم
- بررسی میزان تندی و هیدرولیز چربی موجود در جوانه گندم در شرایط نگهداری محیطی و نانوائی
- بررسی و مقایسه ویژگی های میکروبی و باقی مانده سموم آفت کش، فلزات سنگین و مایکوتوکسین های آرد کامل تولیدی با و بدون جوانه گندم در آسیاب های چکشی و غلتکی با و بدون مشروط کردن
- مقایسه ویژگی های شیمیایی، رئولوژیکی، میکروبی و باقی مانده سموم آفت کش، فلزات سنگین و مایکوتوکسین های آرد کامل با و بدون جوانه گندم با سایر آردهای مصرفی در کشور
- بررسی خواص حسی و اسیدیته آرد کامل با و بدون جوانه گندم در شرایط محیطی و فضای نانوائی ها در فصول تابستان و زمستان و مقایسه با سایر آردهای مصرفی در کشور جهت تعیین شرایط نگهداری و مدت ماندگاری آرد کامل

۳- قلمرو پروژه:

این تحقیق در کارخانجات آرد، صنعت نانوائی، وزارت جهاد کشاورزی، وزارت بهداشت، سازمان ملی استاندارد و دانشگاه ها کاربرد دارد.

۴- دستاوردها و نتایج مورد انتظار:

- تعیین اثرات وجود جوانه گندم بر ویژگی های شیمیایی، رئولوژیکی، میکروبی و مدت زمان ماندگاری آرد کامل
- تعیین نوع آسیاب مناسب برای فرآیند تولید آرد کامل با و بدون جوانه گندم
- تعیین اثر مشروط کردن گندم بر ویژگی های آرد کامل
- تعیین شرایط و مدت زمان نگهداری آرد کامل با و بدون جوانه گندم در نانوائی ها

۶- زمان مورد نیاز انجام پروژه:

مدت زمان انجام پروژه، یک سال می باشد