



پیام پژوهشی طرح تحقیقاتی این طرح از طرح های اثر گذار و فناورانه می باشد.

1. عنوان طرح تحقیقاتی:

استفاده از نخ گیاهی به دست آمده از آوندهای ساقه کرفس به جای نخ های رایج در نبات

2. تاریخ خاتمه طرح:

24/1/1404

3. مجری یا محقق اصلی و همکاران با ذکر وابستگی هر فرد:

جواد صفاری چالشتری - مجری طرح

4. عنوان پیام پژوهشی:

کاربرد نخ گیاهی حاصل از آوندهای ساقه کرفس در تولید نبات سالم و مشتری پسند

5. پیام کلیدی:

نبات تولید شده با نخ گیاهی کرفس سالم تر، بدون ذرات زائد و مورد پسند مصرف کنندگان است.

6. متن پیام پژوهشی:

این پژوهش با هدف نوآوری در تولید نبات سالم و ارتقاء کیفیت آن انجام شد. در این مطالعه نخ های گیاهی استخراج شده از آوندهای ساقه کرفس به جای نخ های مرسوم به کار گرفته شدند. نتایج نشان داد این نخ ها علاوه بر قابلیت استفاده در فرآیند تولید نبات، در هنگام مصرف نیز بدون ایجاد ذرات معلق در چای حل شده و برای سلامتی بی خطر هستند. این محصول هیچ تغییری در طعم و مزه نوشیدنی ایجاد نکرده و از نظر مشتریان مقبولیت بالایی دارد. استفاده از نخ گیاهی به جای نخ مرسوم می تواند منجر به ارتقاء سطح بهداشت غذایی و افزایش رضایت مصرف کنندگان شود.

7. اهمیت موضوع:

مصرف گسترده نبات در فرهنگ ایرانی و مشکلات ناشی از نخ‌های مرسوم، ضرورت جایگزینی با نخ‌های سالم و خوردنی را نشان می‌دهد.

8. مهم‌ترین نتایج:

- تولید نمونه اولیه نبات با نخ گیاهی کرفس

- پذیرش مطلوب مصرف‌کنندگان

- عدم ایجاد ذرات معلق در نوشیدنی

- امکان تولید انبوه در کارگاه‌های قنادی

9. موارد کاربرد:

مصرف در منازل، مجالس، رستوران‌ها، قهوه‌خانه‌ها و مراکز پذیرایی.

10. تأثیرات و کاربردها:

ارتقاء سلامت مصرف‌کنندگان، بهبود کیفیت محصول، افزایش رضایت مشتریان و ایجاد نوآوری در صنعت قنادی.

11. محدودیت‌های شواهد:

نیاز به بررسی بیشتر پایداری و ماندگاری نخ گیاهی در شرایط انبارداری و توزیع.

12. مخاطبان طرح پژوهشی:

صنایع و کارگاه‌های تولید نبات، مراکز تحقیق و توسعه صنایع غذایی، مصرف‌کنندگان خانگی.

13. لینک مقاله:

ثبت اختراع شماره - 109236 (تاریخ) 30/2/1402 دفتر مالکیت معنوی سازمان ثبت اسناد و املاک کشور.

14. ایمیل و تلفن مجری:

saffari@yahoo.com_زایمیل

تلفن ۰۳۸۳۳۳۴۹۵۰۷

15. منابع و مراجع:

1. گواهی ثبت اختراع شماره 109236 سازمان ثبت اسناد و املاک کشور

2. متون علمی مرتبط با فناوری غذایی و نوآوری در شیرینی‌جات

3. گزارشات داخلی تولید نبات

4. تجربیات عملی حاصل از اجرای طرح

4. WHO. Social determinants of health and family well-being. 2020.