افزایش زمان ماندگاری روغن خوراکی

ایده و استارتاپ

معرفی

وجود بار میکروبی، نفوذ بخار آب، گازها (از جمله اکسیژن) و عبور نور (اشعه ماوراءِ بنفش در مورد روغن) از دیواره ظروف بسته بندی، مسئله سازترین عامل در فساد محتویات بسته بندی مواد غذایی است، این عوامل باعث فساد چربی مواد غذایی و همچنین تغییر بو و رنگ آنها می شود.
استفاده از نانو ذرات و همچنین استریل کردن محتوی بسته بندی؛ قبل، حین و بعد از بسته بندی با استفاده از پلاسمای سرد، موجب کاهش بار میکروبی و ماندگاری بیشتر مواد غذایی می شود

تیم ما

غلامرضا خلج- دکتری مهندسی مواد
محمدجواد خلج- کارشناسی ارشد مواد

نیازمندی های بازار

افزایش ماندگاری و حفظ رنگ، طعم و بوی روغن های خوراکی در طولانی مدت

راهکارهای ما

پوشش های پلاسما، در داخل یا خارج بدنه بطری، مانعی در برابر ورود O_2 یا خروج CO_2 لازم است. پوشش های پلاسما نه تنها رزان و شفاف هستند، بلکه دوستدار محیط زیست هستند،

فرایند کسب و کار

ایه های موسوم به SiOx را می توان با کیفیت بالا در عرض چند ثانیه در بطری PET در ساعت اعمال کرد.

جریان درآمدی

با توجه به وضعیت استراتژیک روغن در کشور، ارزش افزوده زیادی در این فناوری وجود دارد.
فروش دانش فنی
فروش دستگاه پلاسما

تحلیل رقبا

تولید کننده ای در زمینه استفاده از پلاسما برای افزایش ماندگاری روغن از دانه های روغنی در ایران نداریم

اندازه بازار هدف

بسته به نوع روغن و محصول مورد نظر تا 50 % افزایش عمر ماندگاری خواهیم داشت.
کلیه تولید کنندگان روغن، بازار هدف را تشکیل می دهند

اطلاعات مالی کسب و کار

هزینه های قطعات و مواداولیه 8.000.000.000 ریال،
هزینه ماشین آلات و تجهیزات 5.000.000.000 ریال،
کل هزینه های طرح 22.000.000.000 ریال

مدل همکاری با واحد دانشگاه

سرمایه گذاری

مجوزهای کسب شده

ثبت شرکت پویا فناوران یسان
مجوز دانش بنیان

راه های ارتباطی

09126176472
gh.khalaj@iau.ir

چهلمین سال تاسیس دانشگاه آزاد اسلامی در گام دوم انقلاب
رویداد ملی گام دوم