



## صنایع غذایی رضوی؛ واحد نمونه استاندارد خراسان رضوی و دارای تندیس جایزه ملی تعالی

انتخاب صنایع غذایی رضوی به عنوان واحد برتر استان دارد استانی در سال ۱۴۰۴، حاصل مسیری بوده که این شرکت طی دو سال گذشته به صورت جدی دنبال کرد. در این دوره تمام فرآیندهای تولید، از مرحله تامین مواد اولیه تا بسته بندی و توزیع نهایی، تحت بازبینی و ارتقای مداوم قرار گرفت. این مجموعه از مهر ۱۴۰۲ تا مهر ۱۴۰۴ بایک نقشه راه مشخص برای استاندارد دسازای پیش رفت و در این بازه، کنترل کیفیت محصولات به صورت نظام مند انجام شد و برای اطمینان از انطباق کامل، نمونه های بسیاری از محصولات در آزمایشگاه های معتبر مورد آزمون قرار گرفت تا مغایرت ها به صفر برسد. نتیجه این سیاست، حفظ ثبات کیفی تمامی اقلام تولیدی شرکت صنایع غذایی رضوی در ارزیابی های رسمی سازمان های ناظر بود. شرکت صنایع غذایی رضوی همچنین در سال ۱۴۰۴ در سطح تندیس هشتمین دوره جایزه ملی تعالی قرار گرفت که این امر نشانه پایداری شاخص های کلیدی عملکرد و استمرار مسیر بهبود در مجموعه است.

اندازه گیری و تحت کنترل مستمر قرار دارد تا ایمنی محصول تضمین شود.

### بهبود دهنده نان جو محصول نوآورانه

«بهبود دهنده نان جو» محصولی است که در سال ۱۴۰۴ تولید شد که بارفع مشکلات کیفی نان جو، هم زمان با حفظ خواص ارزشمند آن، توجه سرمایه گذاران داخلی و خارجی را به خود جلب کرد و نخستین سفارش های آن نیز به ثبت رسید. این بهبود دهنده با هدف ارتقای کیفیت نان جو و برطرف کردن مشکلات دیرینه آن از جمله بافت خشک و سفت و دشواری هضم طراحی شد. ویژگی این محصول در آن است که در کنار نرم تر و خوش خوراک تر کردن نان، خواص طبیعی نان جو از جمله فیبر بالا (بتاگلوکان)، کمک به کنترل قند خون، کاهش کلسترول LDL تا ۲۰ درصد و ایجاد حس سیری طولانی مدت را حفظ می کند.

### بهره برداری از تجهیزات پیشرفته خطوط تولید آرد

همچنین در سال ۱۴۰۴ شرکت دانش بنیان آرد قدس رضوی با خرید ماشین آلات و تجهیزات پیشرفته خطوط تولید آرد از کشور آلمان، گامی مهم در جهت افزایش راندمان تولید و کاهش مصرف برق برداشت. تجهیزات جدید نصب شده در خطوط تولید این شرکت شامل دستگاه های پیشرفته ای، چون تایفون، الک بو جاری و کمک والس هستند که در راستای ارتقای بهره وری صنعت تولید آرد از برنندپولر آلمان (معتبرترین برند اروپایی در صنعت آردسازی) خریداری و در خطوط تولید شرکت نصب شد.



غذایی رضوی روانه بازار شد، این پیسکو بیت علاوه بر حفظ طعم مطلوب، از شاخص گلیسمی پایینی برخوردار است و تأثیر منفی کمتری بر قند خون افراد مبتلی دارد. این پیسکو بیت بدون شکر، در مقایسه با پیسکو بیت های معمولی، کالری کمتری دارد و برای افرادی که به دنبال کاهش وزن و حفظ تناسب اندام هستند، گزینه ای مناسب محسوب می شود.

### تولید کننده نان بدون گلو تن در شرق کشور

این شرکت به عنوان نخستین تولید کننده محصولات بدون گلو تن در شرق کشور، در سال ۱۴۰۴ موفق به تولید نان بدون گلو تن دارای مجوز شد. یکی از مهم ترین چالش های بیماران مبتلا به سلیاک وافرادی که به گلو تن حساسیت دارند، نبود دسترسی کافی به محصولات غذایی بدون گلو تن در بازار است. در حال حاضر، تنها دو شرکت در کشور به تولید محدود محصولات بدون گلو تن مشغول هستند که حجم تولیدات آنها، جوابگوی نیاز بیماران نیست. با این اقدام، این بیماران می توانند به تازگی و با کیفیت بالا، دسترسی داشته باشند. عدم تحمل گلو تن ناشی از وجود دو پروتئین به نام های پرو لامین و گلو تنین در برخی غلات مانند گندم، جو، چاودار و در برخی موارد، جو دوسر است. این مساله در افراد حساس به گلو تن باعث واکنش های خود ایمنی می شود و به بروز بیماری سلیاک و حساسیت غیر سلیاک به گلو تن، منجر می شود.

### نان فاقد پروتئین و ویژه بیماران خاص

نان فاقد پروتئین، ویژه بیماران مبتلا به فنیل کتونوری و سایر اختلالات متابولیکی مرتبط با متابولیسم اسید های آمینه، با هدف پاسخ گویی به نیاز های تغذیه ای بیماران خاص و در راستای مسئولیت های اجتماعی این شرکت در سال ۱۴۰۴ طراحی و تولید شد. نان فاقد پروتئین رضوی برای بیماران طراحی شده که بدن آنها قادر به متابولیسم برخی اسید های آمینه نیست و مصرف پروتئین می تواند منجر به بروز آسیب های جسمی و ذهنی شدید و جبران ناپذیر در آنها شود. بیماران مبتلا به فنیل کتونوری (PKU) و سایر بیماران دچار اختلالات متابولیکی، نیازمند رژیم های غذایی کاملاً کنترل شده هستند. به این منظور شرکت صنایع غذایی رضوی نان فاقد پروتئین را تولید و روانه بازار کرد. نان فاقد پروتئین رضوی در این شرکت از آرد مخصوص بیماران استفاده می کند که ترکیبی از انواع نشاسته ها و امولسیفایر های مجاز است. همه مراحل از مرحله فرمولاسیون تا تعریف فرایند تولید و دستیابی به محصول نهایی، به صورت اختصاصی انجام شد. این نان در سالتی مجاز از سایر محصولات تولید می شود و پیش از هر نوبت تولید، خط مربوطه به طور کامل شست و شو و آماده سازی می شود. همچنین میزان پروتئین در هر بچ تولیدی به صورت دقیق

