



تحقیق و نوآوری در صنایع غذایی رضوی؛

## پژوهش در خدمت افزایش کیفیت و کاهش ضایعات

شرکت صنایع غذایی رضوی (نان رضوی) به عنوان یکی از بزرگ ترین و قدیمی ترین تولیدکنندگان فرآورده های غذایی در ایران، همواره با تکیه بر پژوهش، نوآوری و ارتقای کیفیت محصولات خود، نقشی مؤثر در توسعه صنعت غذایی کشور ایفا کرده است. این شرکت که فعالیت خود را در سال ۱۳۴۶ با تأسیس یک نانوايي در بیمارستان امام رضا (ع) آغاز کرد، امروز با ظرفیت تولید سالانه بیش از ۴۴ هزار تن و ارائه بیش از ۱۳۰ نوع محصول متنوع، به یکی از پیشگامان این حوزه تبدیل شده است. فعالیت های شرکت صنایع غذایی رضوی با هدف تأمین نان با کیفیت برای بیماران و پرسنل بیمارستان امام رضا (ع) آغاز شد. این نانوايي به دلیل کیفیت بالای محصولات خود، به سرعت مورد توجه عموم مردم قرار گرفت و در سال ۱۳۵۱ به شرکت نان قدس رضوی تبدیل شد. پس از انقلاب اسلامی و با حمایت تولید استان قدس رضوی، این شرکت وارد مرحله ای تازه از توسعه شد و با سرمایه گذاری های کلان و انتقال تجهیزات به مکان جدید، زیرساخت های مدرن تری را ایجاد کرد. یکی از نقاط عطف در تاریخ این شرکت، راه اندازی خط تولید نان مغزدار (اشترودل) در سال ۱۳۸۴ بود که از تکنولوژی پیشرفته و کاملاً اتوماتیک بهره می برد. شرکت صنایع غذایی رضوی به عنوان یکی از بزرگترین تولیدکنندگان انواع فرآورده های آردی و غذایی در کشور است که توانسته است سهم بسیاری از بازار مصرف در سراسر کشور را به خود اختصاص دهد و واحد نمونه تحقیق و توسعه استان در سال ۱۳۹۸، ۱۴۰۰ و ۱۴۰۲ باشد.



### تولید نان بدون گلو تن برای نخستین بار

در حال حاضر این شرکت با ظرفیت سالانه بیش از ۴۴۰ تن محصولات متنوع و مرغوب (بیش از یکصد و سی نوع محصول تولیدی) جهت مصارف داخلی و صادرات، یکی از بزرگترین کارخانجات فرآورده های غذایی در زمینه صنعت کیک، کلوچه و نان در سطح کشور است که هم اکنون در ورودی جاده مشهد-قوچان، نبش میدان قائم بابیش از ۱۴ خط تولید در کارگاه های رضوی، دونات، اشترودل و نان مشغول فعالیت است و این خطوط شامل خطوط اسفنجی، خطوط روغنی، خط کلوچه، خط مارشمالو، خط بیسکویت مستقر در کارگاه رضوی، خط نان صنعتی و دونات کاملاً اتومات در کارگاه دونات و در نهایت خطوط نان، ویفر و قنادی نیز در کارگاه نان هستند. تولید نان بدون گلو تن برای بیماران مبتلا به سلیاک برای نخستین بار در شرق کشور، تولید بیسکویت بدون گلو تن و تولید بیسکویت بدون شکر تولیدات جدید شرکت صنایع غذایی رضوی هستند.

### تمرکز بر پژوهش و نوآوری

یکی از اهداف کلیدی این شرکت از ابتدای تأسیس، تمرکز بر تحقیق و توسعه برای تولید محصولات سلامت محور و با کیفیت بوده است. تیم تحقیق و توسعه این شرکت با بهره گیری از دانش روز دنیا و همکاری نزدیک با دانشگاه ها و مراکز تحقیقاتی، توانسته است محصولاتی متنوع و مطابق با نیازهای روز جامعه تولید کند. نان بدون گلو تن یکی از مهم ترین دستاوردهای این شرکت است که با هدف حمایت از بیماران مبتلا به سلیاک و افرادی که حساسیت به گلو تن دارند تولید شده است. این محصول، توانسته است نیاز این گروه از جامعه را به شکل مؤثری برآورده کند. تولید این نان بخشی از مسئولیت اجتماعی شرکت در قبال جامعه است و نقش مهمی در ارتقای کیفیت زندگی بیماران دارد. این شرکت با استفاده از فرآیند تخمیر طبیعی، نان خمیر ترش را تولید کرده است که خواص تغذیه ای منحصر به فردی دارد. از جمله ویژگی های این نان می توان به کاهش شاخص گلیسمی، عطر