

پروژه‌های تحقیق و توسعه محصولات دانش بنیان

شرکت صنایع غذایی رضوی با همکاری های گسترده با دانشگاه های معتبر، از جمله دانشگاه فردوسی مشهد و دانشگاه شهید باهنر کرمان، پروژه های متعددی در زمینه تحقیق و توسعه محصولات دانش بنیان اجرا کرده است. این همکاری ها به تولید محصولات با کیفیت بالا و مطابق با استانداردهای جهانی منجر شده است. یکی از پروژه های موفق این شرکت، تولید بهبوددهنده های آرد است که به افزایش کیفیت و ماندگاری نان های حجیم و کاهش ضایعات غذایی کمک کرده است. این فناوری علاوه بر ارتقای ارزش تغذیه ای محصولات، به صرفه جویی در مصرف منابع تولیدی نیز کمک می کند. این شرکت همچنین با اتخاذ مدل نوآوری باز، بستر مناسبی برای مشارکت پژوهشگران، دانشگاهیان و متخصصان فراهم کرده است. حمایت مادی و معنوی از ایده های نوآورانه و تبدیل آن ها به محصولات تجاری، از جمله دستاوردهای این مدل است. شرکت صنایع غذایی رضوی از ابتدای فعالیت خود، همواره به مسئولیت های اجتماعی خود پایبند بوده و تلاش کرده است با تولید محصولات سلامت محور، به ارتقای کیفیت زندگی جامعه کمک کند. تولید داخلی ماشین آلات و تجهیزات مورد نیاز کارخانه نیز بخشی از تعهد این شرکت به حمایت از تولید داخلی و کاهش وابستگی به واردات است.

کاهش ضایعات غذایی در راستای مسئولیت اجتماعی

یکی دیگر از اقدامات این شرکت در راستای مسئولیت اجتماعی، کاهش ضایعات غذایی از طریق تولید محصولات با ماندگاری بالا و کیفیت مطلوب است. این رویکرد نه تنها به صرفه جویی اقتصادی کمک می کند، بلکه در حفظ محیط زیست نیز نقش به سزایی دارد. این شرکت با صادرات محصولات خود به کشورهای منطقه، توانسته است توانمندی های صنعت غذایی ایران را به جهان معرفی کند. رعایت استانداردهای بین المللی و ارائه محصولات با کیفیت بالا، از جمله عوامل موفقیت این شرکت در بازارهای جهانی بوده است. شرکت صنایع غذایی رضوی با تمرکز بر نوآوری، پژوهش و مسئولیت اجتماعی، الگویی موفق برای صنعت غذایی کشور ارائه داده است. این شرکت نه تنها در تأمین نیازهای غذایی جامعه نقش مؤثری ایفا می کند، بلکه با توسعه محصولات سلامت محور و حمایت از تولید داخلی، گامی مهم در جهت توسعه پایدار برداشته است. آینده این شرکت با توجه به دستاوردهایش، روشن و امیدوارکننده است.



و طعم مطلوب، هضم آسان و ماندگاری بالا اشاره کرد. این محصول که برای افراد دیابتی و کسانی که به دنبال تغذیه سالم هستند مناسب است، نمونه ای از تلاش شرکت برای ارائه محصولات سلامت محور است. محصولات دیگری که نشان دهنده رویکرد نوآورانه این شرکت هستند، بیسکویت جو دوسر و بیسکویت بدون شکر هستند. بیسکویت جو دوسر که با دارا بودن ۲۵ درصد جو دوسر پرک شده تولید می شود، منبعی غنی از فیبر، پروتئین و آنتی اکسیدان هاست. این محصول به کاهش خطر بیماری های قلبی کمک می کند و برای تمامی گروه های سنی مناسب است. بیسکویت بدون شکر نیز با هدف ارائه میان وعده ای رژیمی و کم کالری تولید شده و برای افراد دیابتی و کسانی که به دنبال کاهش وزن هستند مناسب است.

نمایی از افتخارات صنایع غذایی رضوی در حوزه پژوهش، نوآوری، تحقیق و توسعه

انتشار مقاله در سیزدهمین کنگره بین المللی مهندسی تکنولوژی نیرو

تقدیر در نخستین رویداد فین فود به دلیل همکاری با جهاد دانشگاهی دانشگاه فردوسی در راستای پیشبرد طرح های پژوهشی و تولید کیک عنب

انتشار مقاله با عنوان «امکان سنجی استفاده از ژل سدیم آلژینات جهت افزایش عمر نگهداری تاپ اشترودل»

فرایند افزایش ماندگاری شیرینی لایه ای تخمیری از دوهش ماه

برگزاری کرسی علمی ترویجی با عنوان «کاربرد محدود الکل در صنایع غذایی»

فرایند تولید مار شمالو بدون ژلاتین با استفاده از عصاره گیاه چوبک، صمغ ثعلب، پکتین و آگار تولید کوکی بدون گلوتن حاوی آرد برنج، عنب وارده

کسب نشان سلامت غذا برای اشترودل های غذایی از چهارمین جشنواره ملی سلامت غذا

ایجاد آزمایشگاه ارزیابی حسی در شرکت صنایع غذایی رضوی در راستای تست کیفیت همه جانبه حسی محصولات تولیدی



مشاهده
روایت تصویری
این مطلب