

تمرکز بر ارتقای کیفیت

کیفیت آرد، نقش مستقیمی در سلامت جامعه و بهبود زنجیره تولید نان دارد و شرکت آرد قدس رضوی همواره تلاش کرده با استفاده از دانش روز و استانداردهای جهانی، محصولی با کیفیت مطلوب به بازار، عرضه کند. یکی از اولویتهای شرکت آرد قدس رضوی، بهینه سازی فرایندهای تولید و بهبود کیفیت محصول نهایی است. این شرکت در مسیر توسعه و پایداری صنعت آرد، به دنبال گسترش آموزش های تخصصی، استفاده از تکنولوژی های نوین و افزایش بهره وری در فرایندهای تولید هست و این رویکرد، نه تنها به بهبود کیفیت نان مصرفی مردم منجر می شود، بلکه می تواند تأثیر به سزایی در ارتقای صنعت آرد کشور، داشته باشد.

به دنبال افزایش تولید

معرفی و تقدیر به عنوان واحد نمونه تحقیق و توسعه در سال ۱۴۰۳ از جمله دستاوردهای این شرکت به شمار می آید همچنین حضور چشمگیر و پررنگ در نمایشگاه های سراسر کشور و اخذ پروانه ساخت و مجوز تولید دو محصول پودر یک بدون شکر وانیلی و کاکائویی، تولید انبوه انواع بهم و دهنده های آردونان و کمک به ارتقاء کیفیت نان تولیدی در سراسر کشور از دیگر فعالیت های انجام شده این شرکت در سال ۱۴۰۳ بوده است. این شرکت در ۹ ماهه ابتدایی سال ۱۴۰۳ بیش از ۳۶ هزار تن تولید داشت که در سال آینده به دنبال افزایش آن است.

حضور در کنگره بین المللی

شرکت دانش بنیان آرد قدس رضوی در سی امین کنگره ملی و پنجمین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی ایران که در دانشگاه تربیت مدرس تهران برگزار شد، حضور پیدا کرد. در این کنگره شرکت دانش بنیان آرد قدس رضوی مقاله ای با عنوان «تحلیل مقایسه ای خواص ساختاری و بافتی کیک های اسفنجی تولید شده با شیرین کننده های مصنوعی مختلف» ارائه کرد. در این مقاله به موضوع بررسی اثرات استفاده از شیرین کننده های مصنوعی مختلف جایگزین شکر پروژیگی های کیک اسفنجی پرداخته شد. همچنین این شرکت در سومین همایش مسئولان آزمایشگاه و مدیران کنترل کیفیت با محوریت ارتقای استانداردهای تولید و کنترل کیفی آرد و گندم، در انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، حضور پیدا کرد.