



اولین جایزه

دانش آوری

دانش آوری

بنیاد مستضعفان

حوزه صنایع غذایی

daneshmandins.ir





اولین جایزه نوآوری و فناوری بنیاد مستضعفان



۲ معرفی



۸ گزارش آماری



۱۲ طرح‌های منتخب سطح یک



۱۸ طرح‌های منتخب سطح دو



۲۴ طرح‌های منتخب سطح سه



۳۲ داوری



۳۶ گزارش داوری



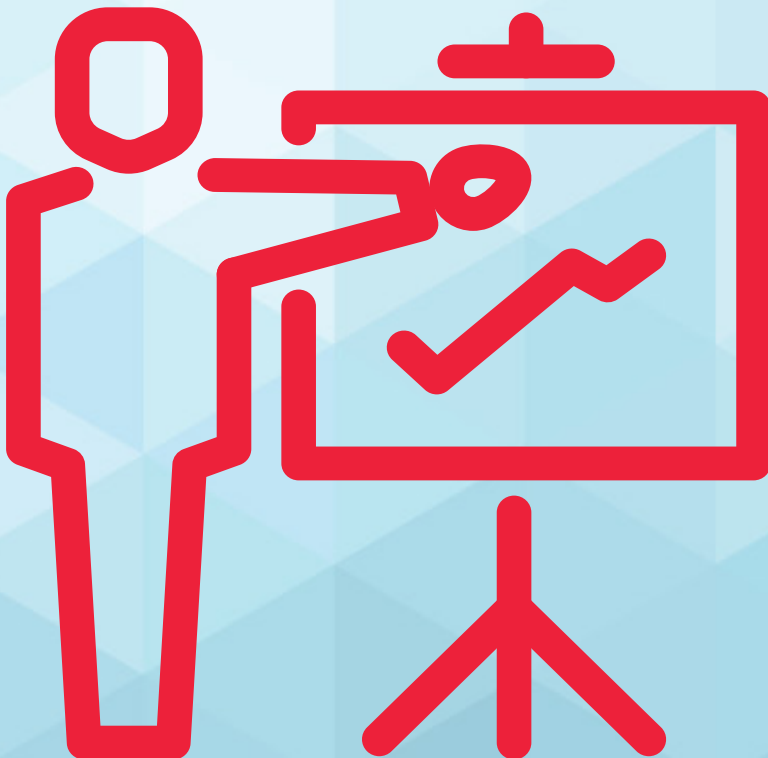
۴۰ اسامی شرکت‌کنندگان

معرفی

نو

از آنجایی که نوآوری همواره یکی از ویژگی‌های بارز هر صنعت و مجموعه تولیدی است و باعث افزایش حاشیه سوددهی، کارایی و توان اجرایی آن مجموعه می‌گردد بنیاد مستضعفان انقلاب اسلامی به عنوان متولی یکی از بزرگترین مجموعه‌های صنعتی کشور همواره در راستای افزایش نوآوری در صنایع زیر مجموعه خود تلاش نموده است. برگزاری جایزه نوآوری و فناوری نیز گامی در جهت ترغیب نیروهای انسانی بنیاد و گسترش فرهنگ نوآوری و فناوری در تمامی سطوح مدیریتی و کارشناسی در صنایع و شرکت‌های تابعه است. تمامی کارکنان و نیروهای رسمی و قراردادی می‌توانند به صورت گروهی و یا انفرادی در این رویداد شرکت نمایند.

نو



سطوح مسابقه

این مسابقه در سه سطح برگزار می‌گردد:

نوآوری‌های پیاده سازی شده

طرح‌هایی در این سطح مورد ارزیابی قرار می‌گیرند که کاملاً اجرا شده و مورد بهره‌برداری قرار گرفته باشند. از معیارهای مهم ارزیابی طرح‌های سطح ۱ می‌توان به درجه و میزان نوآوری، درصد افزایش عملکرد شرکت، میزان جلوگیری از خروج ارز یا داخلی‌سازی و سایر شاخص‌ها اشاره نمود.

ایده‌های نوآورانه

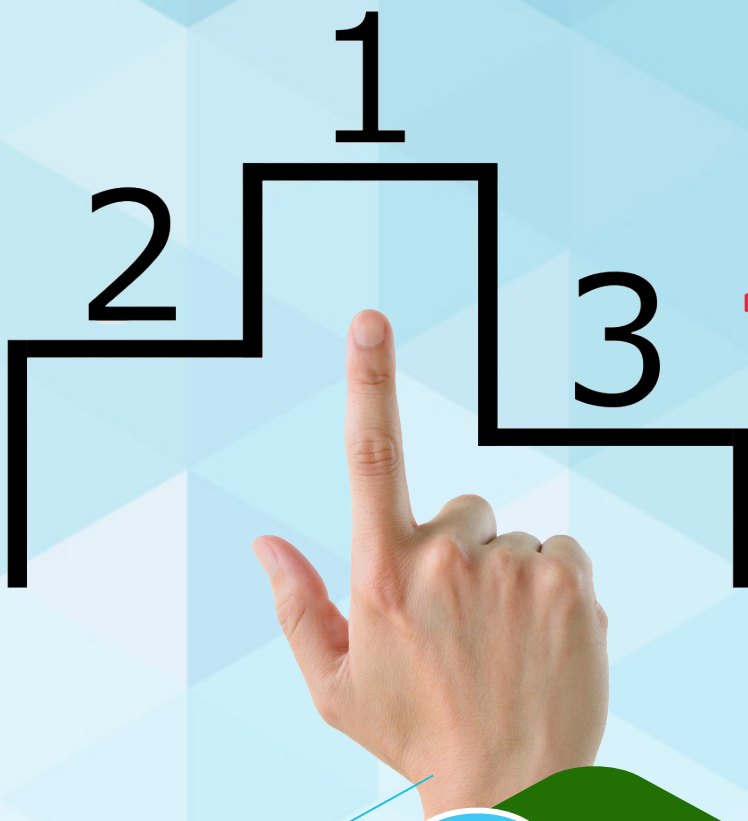
طرح‌های قرار گرفته در این سطح باید ضمن دارا بودن بررسی‌های مالی و اقتصادی، قابلیت اجرای طرح در مقیاس صنعتی بوده و یا دارای پروتوتایپ اولیه باشند. درجه و میزان نوآوری، قابلیت اجرای طرح در مقیاس صنعتی و پیش‌بینی درصد افزایش عملکرد شرکت از جمله معیارهای مهم سنجش طرح‌های این سطح هستند.

راه‌حل‌های خلاقانه

در سطح ۳ ایده‌های خلاقانه‌ای مورد ارزیابی قرار خواهند گرفت که پتانسیل اجرایی شدن را داشته باشند. معیارهای مهم ارزیابی این سطح، درجه و میزان نوآوری و پیش‌بینی درصد افزایش عملکرد شرکت است.



جوایز



اعطای وام کم بهره یا سرمایه گذاری
خطرپذیر تا سقف یک میلیارد تومان

سطح ۱:

نوآوری های
پیاده سازی شده

اعطای وام کم بهره یا سرمایه گذاری
خطرپذیر تا سقف چهارصد میلیون تومان

اعطای گرنت ۴۰ و ۸۰ میلیونی
برای طرح های برگزیده

سطح ۲:

ایده های
نوآورانه

اعطای سکه بهار آزادی
به پیشنهادات برتر

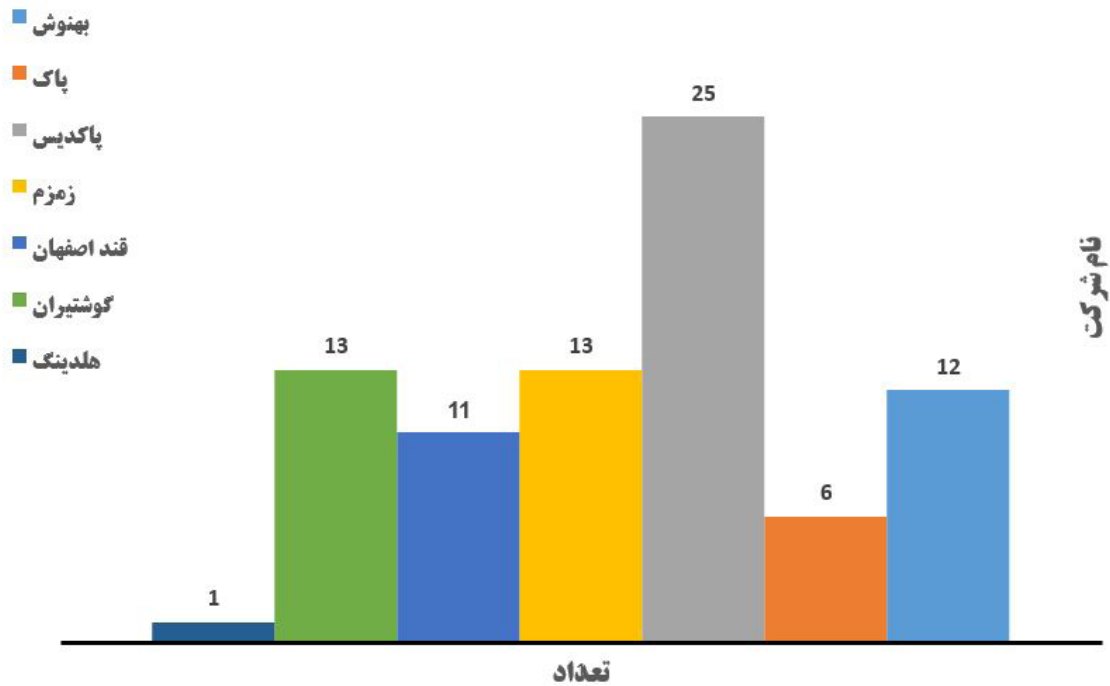
سطح ۳:

راه حل های
خلاقانه

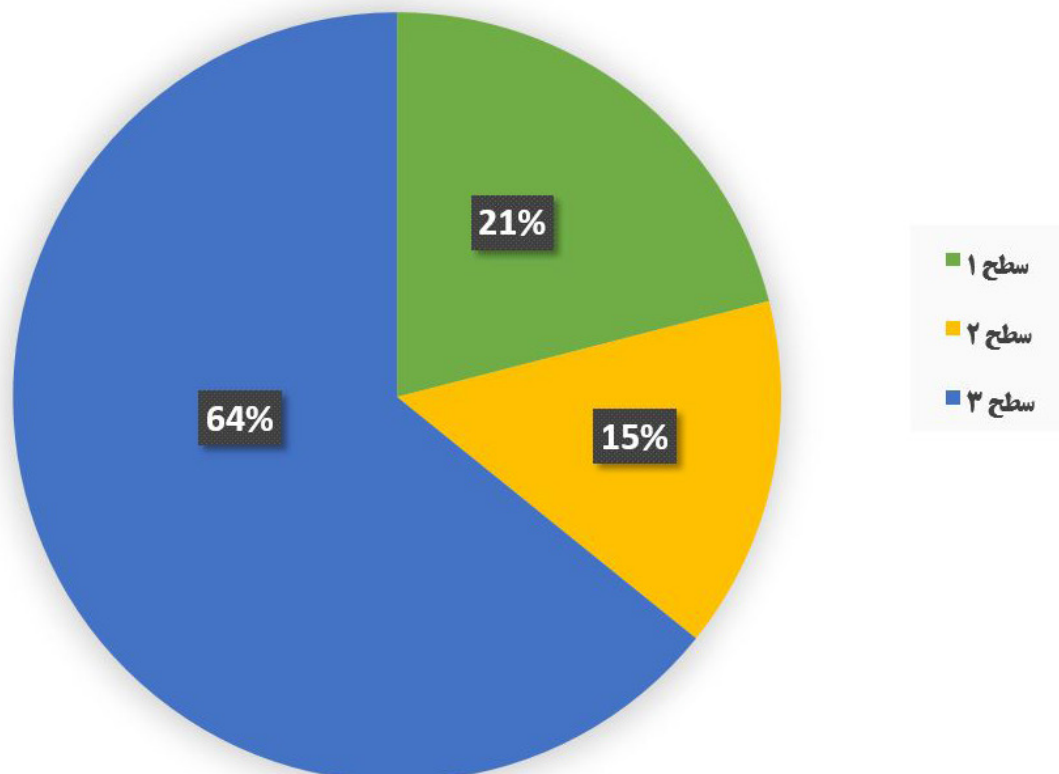


گزارش‌های آماری

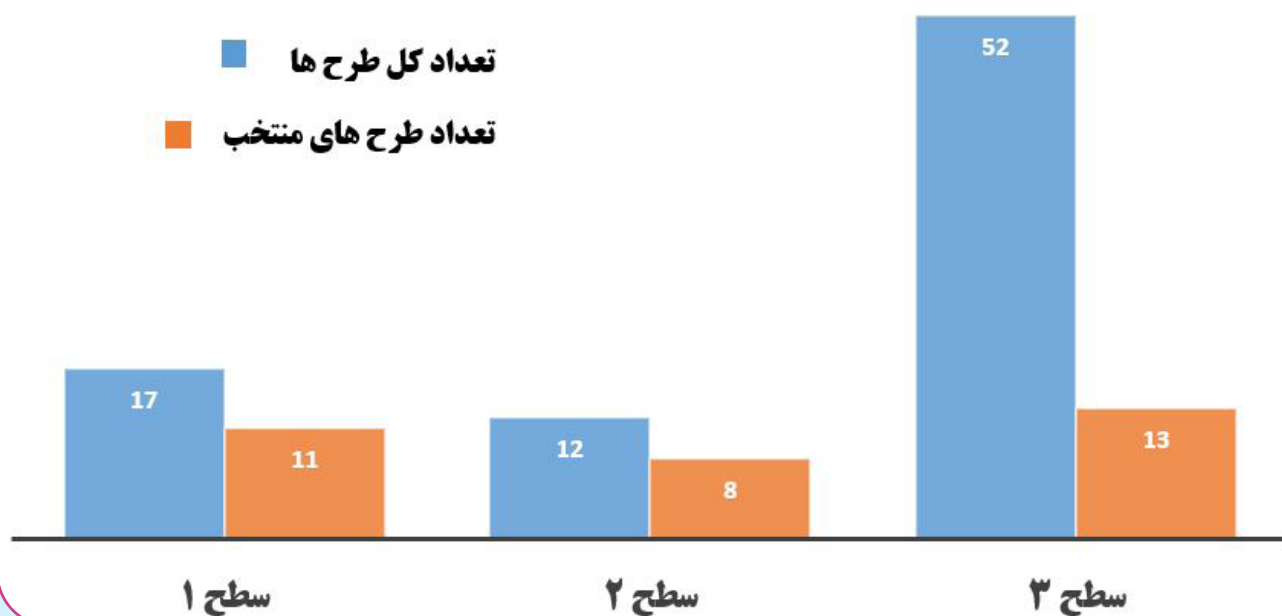
فرم های دریافتی به تفکیک کارخانه

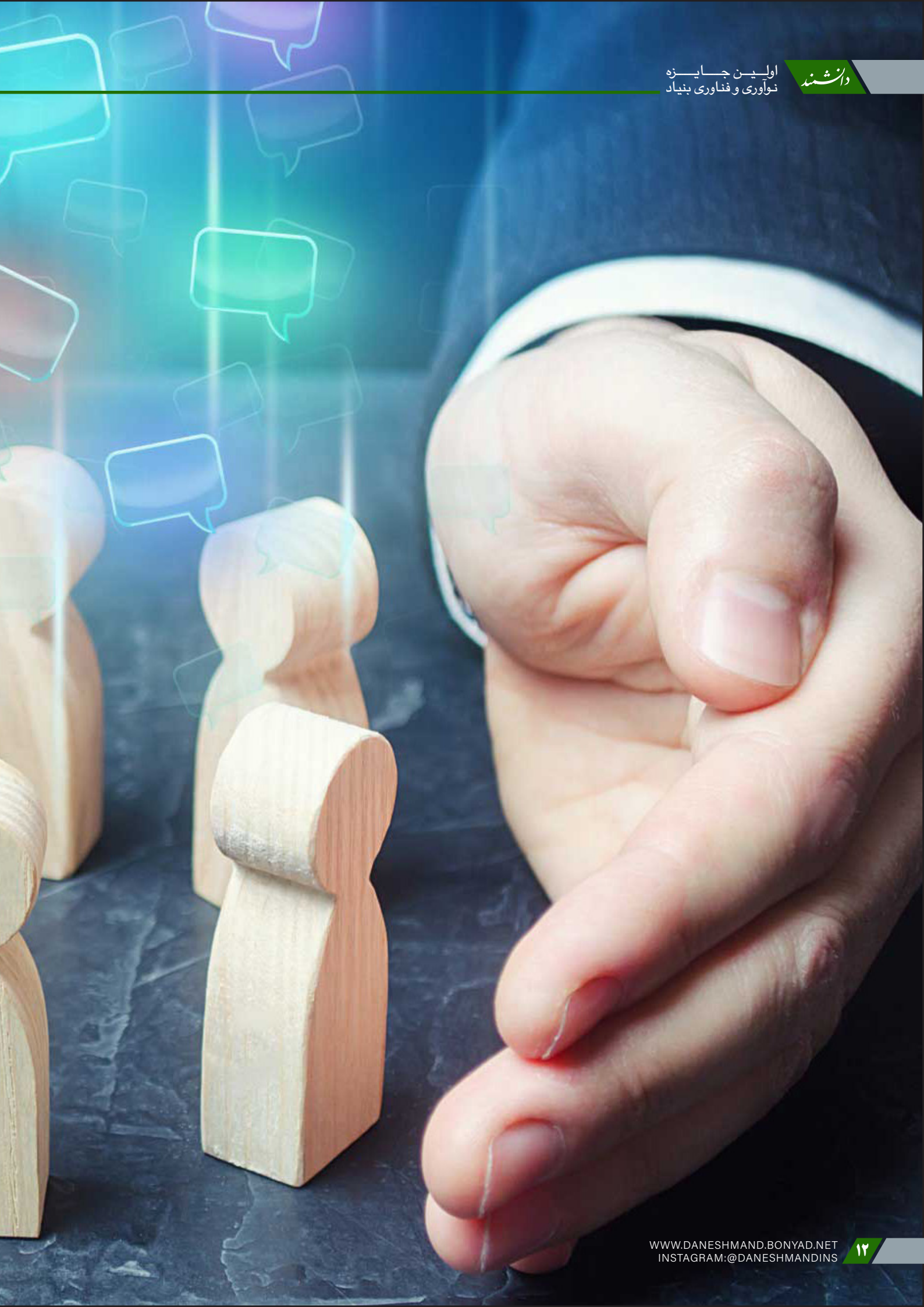


فراوانی فرم های دریافتی بر اساس سطح



تعداد طرح های منتخب مرحله اول





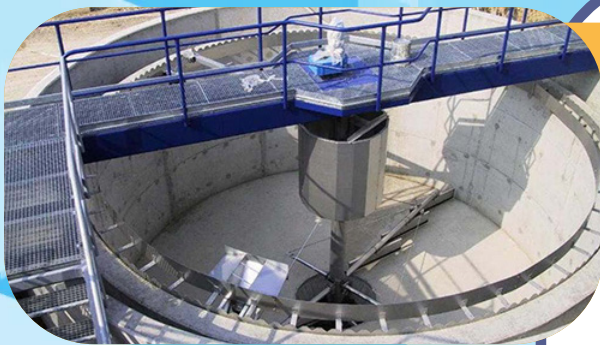
طرح‌های منتخب سطح یک

کشت پاییزه چغندر قند



کشور ایران در منطقه خشک و نیمه خشک قرار داشته و مسئله کمبود آب، کشت و تولید محصولات کشاورزی من جمله کشت بهار چغندر قند را با کاهش شدید روبه رو نموده است. لذا به منظور افزایش میزان تولید چغندر قند در کشور و بالطبع افزایش میزان تولید شکر و حرکت در جهت خودکفایی شکر لازم است علاوه بر بالا بردن راندمان تولید در واحد سطح کشت بهاره از سایر روش های کشت چغندر قند همچون کشت پاییزه در مناطق مستعد به عنوان یک راهکار ویژه افزایش تولید چغندر قند نسبت به تامین بخشی از چغندر قند مورد نیاز شرکت های قندی در فصل بهار و تداوم کار و جلوگیری از تعطیلی آن ها امیدوار بود.

طرح استخر ته نشینی رادیالی تصفیه خانه فاضلاب شرکت قند اصفهان



جهت پیش تصفیه و حذف گل و کلیه مواد جامد و معلق از جریان فاضلاب خام قبل از ورود به تصفیه خانه فاضلاب نیاز به استخر ته نشینی می باشد. بدین جهت یک عدد استخر رادیالی مجهز به پاروی لجن روب در محدوده داخلی کارخانه نزدیک فیلتر پرس های گل دکانتور ساخته شد و پس از ته نشینی گل و لای در این استخر پساب زلال به تصفیه خانه و رسوبات جهت آبیگری به فیلتر پرس های گل هدایت گردید. با این اقدام علاوه بر کاهش آلودگی فاضلاب در حد ۳۰ درصد از انباشت جامدات در مخازن بی هوایی و هوایی تصفیه خانه و لزوم لایروبی سالانه جلوگیری می شود. با اجرای این پروژه گل و مواد ذره ای موجود در آب سیلو پس از گذر از استخر دکانتور، با گذر از این استخر تا حدود ۹۹ درصد حذف می شود.

سامانه توزیع بهینه و متوازن محصولات (با دوهدف کمترین هزینه حمل و کمترین سفارش از دست رفته)

مسئله مسیریابی وسیله نقلیه از مسائل ترابری است که به دنبال تخصیص بهینه مشتریان به وسایل نقلیه در سیستم های توزیع است. انواع مختلفی از مسائل مسیریابی وسیله نقلیه وجود دارند که با در نظر گرفتن محدودیت هایی همچون ظرفیت وسایل نقلیه، تعداد تقاضا، مسافت و غیره تلاش می کنند مدل هایی را ارائه دهند که به محدودیت های دنیای واقعی نزدیک تر باشد. شبکه ترابری داخل شهری و بین شهری شرکت زمزم بر اساس تعداد مسیره های موجود، تنوع وسایل ترابری و مراکز توزیع متعدد در مراکز استان ها شبکه پیچیده ای است. در این طرح به بررسی پارامترها و متغیرهای ارسال این کالاها پرداخته شده و یک مدل ریاضی برای توزیع این کالاها ارائه شده است. طرح مذکور این موضوع را تایید می کند که شرکت هایی که توزیع یکی از ارکان آن هاست، با استفاده از مدل های ریاضی می توانند عملیات پیچیده زنجیره تامین خود را در سطوح مختلف طراحی، بهینه سازی و مدیریت کنند. به عبارتی در این طرح عملیات توزیع محصولات در شرکت زمزم با کمترین هزینه حمل و نیز کمترین سفارش از دست رفته انجام می گیرد.





ساخت سردخانه نگهداری ۱۸-

شرکت گوشتیران با توجه به کمبود فضای سردخانه ۱۸- و تونل انجماد نیازمند ساخت سردخانه ۱۸- و تونل انجماد جدید بود. طرح‌های مختلفی ارائه گردید که به دلیل نداشتن زیرساخت مناسب، هزینه و وقت زیادی باید صرف می‌شد. لذا پیشنهاد بنده این بود که یک سردخانه ۴+ بلا استفاده با فضای مناسب (حدود ۲۵ تن) تبدیل به سردخانه ۱۸- گردد که تمام زیرساخت‌های آن نیز فراهم بود و سریعاً به مرحله اجرایی رسید.

ایجاد شبکه راهبرد سازمانی با اپلیکیشن

مدیریت هدفمند اسناد راهبردی (برنامه ریزی استراتژیک) و داشبرد مدیریتی به کمک فناوری اپلیکیشن موبایل یک سیستم مهم مدیریتی در جهت مشارکت، انتخاب و اولویت‌بندی اهداف کلان سازمان و متمرکز کردن انرژی و منابع سازمان در جهت دستیابی به آن‌هاست. اطمینان از اینکه کارکنان و سایر ذینفعان سازمان در حال تلاش برای دستیابی به اهداف مشترک هستند، ایجاد توافق در مورد خروجی‌ها و نتایج مورد نظر فعالیت‌های سازمان و همین‌طور ایجاد توان تطابق سازمان در پاسخ به محرک‌های بیرونی از دیگر اهداف مهم مدیریت یا برنامه‌ریزی راهبردی است. نتیجه این برنامه ریزی، شکل‌گیری تصویری واضح از آینده سازمان و ایجاد سیستمی نظام‌مند است که در آن تصمیمات و اقدامات اساسی مبتنی بر اهداف کلان در راستای همان تصویر واضح از آینده اتخاذ می‌شوند. در برنامه‌ریزی راهبردی نه تنها در خصوص فعالیت‌های هم‌راستا با اهداف کلان سازمان تصمیم‌گیری می‌شود، بلکه میزان‌ها و سنجه‌های مناسبی نیز برای ارزیابی میزان موفقیت این فعالیت‌ها تعیین می‌شوند.



جایگزینی رگلاتور اگزااست فیلر نوشابه



به جای استفاده از رگلاتور اگزااست مارک نوروگرن که جهت تنظیم فشار دیگ فیلر نوشابه به کار می‌رود، از شیر استیل طراحی شده استفاده شده است. مزایای این طرح این است که نیاز به تعمیر و سرویس کاهش پیدا می‌کند و در نتیجه توقف خط تولید کاهش و راندمان تولید افزایش می‌یابد.

طراحی و ساخت دستگاه تزریق گاز کربنیک به نوشیدنی در اندازه آزمایشگاهی

این طرح شامل طراحی و ساخت دستگاهی است که توانایی تزریق میزان کنترل شده‌ای از گاز کربنیک به محصول را دارد که متشکل از مخزن گاز کربنیک، تابلو PLC و متعلقات آن، انواع شیر برقی، جک پنوماتیک، سوزن تزریق و چهارچوب کلی یا شاسی دستگاه است.



طراحی و ساخت تابلوهای ساعتی



طراحی و ساخت تابلوهای ساعتی در دستگاه‌هایی که چندین مسیر از آن جدا می‌شود مثلاً دستگاه کربوکولر و اینترمیکس و فلش پاستوریزاتور استفاده می‌شود. منظور از تابلو به این معنی هست که در مرکزیت این تابلو مسیر سی‌ای پی قرار می‌گیرد و مسیرهای خطوط در دور آن قرار می‌گیرند که در زمان استفاده مسیر مورد استفاده بسته می‌شود و نشتی شیرهای پروانه‌ای به وجود نمی‌آید و خطای متصدی به صفر درصد می‌رسد.

طراحی و ساخت سپراتورهای گاز از آب به جای تله‌های بخار در مخازن انتقال گاز

با توجه با اینکه در هنگام انتقال دی‌اکسید کربن از آب استفاده می‌شود بنابراین آب همراه با گاز باید خارج شود و این فرآیند باید به صورتی باشد که آب خارج شده ولی گاز خارج نشود که بدین منظور معمولاً تله‌های بخار استفاده می‌شود که قیمت بسیار بالا داشته ولی کارایی مطلوب را ندارند. با طراحی و ساخت سپراتورهای مکانیکی گاز از آب همواره به طور مطلوب آب همراه با گاز از مخزن خارج شده ولی هیچگونه گازی خارج نمی‌شود. همچنین هزینه اولیه خرید و تعمیر نگهداری به طور چشمگیری کاهش پیدا می‌کند.





بازیافت آب موجود در چغندر در فرآیند تولید

با توجه به مشکل خشک سالی در سال های اخیر و با عنایت به اهمیت صرفه جویی منابع آب و بازیافت و استفاده مجدد پساب ها طرح بازیافت کلیه آب هایی که آلودگی حرارتی دارند در دستور کار قرار گرفت.

در همین راستا پس از مطالعات جامع پروژه ساخت کولینگ تاور جهت خنک سازی آب های کنسانس حاصل از فرآیند تولید شکر از چغندر توسط نیروهای و متخصصین داخلی شرکت اجرا و مورد بهره برداری قرار گرفت. که ماحصل این طرح بازیافت و استفاده مجدد ۵۰ مترمکعب در ساعت آب در فرایند تولید می باشد.

بهبود رنگ کنسانتره سیب

با توجه به اینکه رنگ کنسانتره سیب جهت فروش و خصوصا صادرات حائز اهمیت ویژه می باشد و صادرات محصول کنسانتره در واردات ارز برای شرکت و کشور مهم می باشد لذا طبق تحقیقات و بررسی های گذشته این نتیجه حاصل شده است که رنگ کنسانتره را در منطقه نسبت به کارخانه های رقیب حدود ۱۵ واحد افزایش داده و عدد مطلوبی که برای صادرات هم ملاک باشد دست یابی شده است.







طرح‌های منتخب سطح دو



تولید کود فسفاته از گل کربنات

یکی از پسماندهای مهم در کارخانجات قند، گل کربنات کلسیم است که از ضایعات باقیمانده از تصفیه شکر خام تولید می شود. گل کربناته، گلی است که به عنوان ضایعات از فیلتراسیون تصفیه شربت با استفاده از هیدروکسید کلسیم Ca(OH)_2 و گاز کربنیک CO_2 و واکنش این مواد با ناخالصی موجود در شربت ها تولید می شود. مقدار تولید این گل در فرایند تولید شکر از چغندر حدود ۷ تا ۱۰ درصد چغندر مصرفی بوده که در کشور ما سالیانه بیش از ۶۰۰ هزار تن گل کربناته توسط کارخانجات قند تولید می شود. در حال حاضر تقریباً در همه کارخانجات قند این گل به عنوان ضایعات بوده و بصورت غیر اصولی در زمینهای مجاور کارخانجات قند دفن می شود که محیط زیست نامطلوب و هوای نامطبوعی را در اطراف کارخانه ایجاد نموده است. به دلیل سرشار بودن گل کربناته از مواد مغذی تجربیات موفقی از استفاده از آن به عنوان کود اصلاح کننده برخی از خاکها در زمین های کشاورزی وجود دارد. در این پروژه با استفاده از روشی خاص، گل کربناته به کود فسفاته که مقادیر زیادی از منیزیم و کلسیم را دارد، تبدیل شد. کود فسفاته امکان استفاده در زمین های کشاورزی را داشته و سبب حاصلخیزی خاک خواهد شد.



بازسازی باتری های از کار افتاده چاپگرهای سیار و کاهش ۹۰ درصدی هزینه تهیه آن

فروشنندگان محصولات پاک، از نوعی پرینتر سیار با قابلیت اتصال بلوتوث به تلفن های همراه خود استفاده می کنند که متأسفانه یکی از نقاط ضعف اساسی این چاپگرها، باتری آنها بود که با خراب شدن، هزینه زیادی را به مجموعه تحمیل می کرد و نیز تعداد زیادی از چاپگرها به دلیل نبود باتری بلا استفاده شده بود. ما در این طرح باتری های خراب را بجای اسقاط تعمیر کردیم و توانستیم صرفه جویی ۹۰ درصدی را به ارمغان بیاوریم.

تولید حامل های لیپیدی نانوساختار حاوی عصاره یا پودر بامیه و غنی سازی مدل آب پرتقال با آن

بسیاری از مواد غذا-دارو مستعد تخریب طی فرآوری های صنعتی و یا شرایط زیست محیطی و یا هضم در دستگاه گوارش هستند. بنابراین ریز پوشانی ترکیبات فعال زیستی، روش مناسبی برای افزایش کارایی این ترکیبات و گسترش تولید مواد غذایی فراسودمند است. با توسعه نانوتکنولوژی طیف جدیدی از حامل ها و کپسول ها برای پوشش دادن، حمل و رهایش کنترل شده ترکیبات غذا-دارو معرفی گردیده اند که از مهمترین آنها می توان به لیپیدهای نانو ساختار اشاره کرد.

Abelmoschus esculentus میوه ای است گلدار از خانواده پنیرکیان که زادگاهش آسیا یا آفریقا است که معمولاً با نام بامیه شناخته شده است. بامیه غذایی مفید برای سلامتی بوده که با مقادیر فیبر بالا، مقدار قند خون را کنترل کرده و همچنین دارای فولات، ویتامین سی و محتوای فنلی دانه است.



طراحی نوشیدنی میوه ای سلامت محور

با توجه به نیاز جامعه و مسئولیت اجتماعی که در قبال سلامت جامعه وجود دارد، نوشیدنی میوه ای بدون گازی طراحی شد که با هدف تامین مواد مغذی مورد نیاز روزانه با غنی سازی گروه ویتامینی و املاح معدنی مورد نیاز جهت حفظ تراکم استخوانی و تنظیم فشار خون و تأمین بخشی از فیبر مورد نیاز به عنوان نوشیدنی سلامت محور قابلیت رقابت با نوشیدنی های لبنی را داشته باشد.





مدل سازی، شبیه سازی و بهینه سازی سیلوهای انبارش جو و مالت در شرکت بهنوش ایران

با مطالعه بر روی سیستم انبارش در واحدهای بهنوش و مقایسه آن با سیستم های روز دنیا که دارای سیستم پایش، کنترل و بازخورد می باشد و بر اساس تجزیه و تحلیل داده هایی که از انجمن های ماء الشعیر آلمان، آمریکا، کانادا و استرالیا به دست آمد و مدل های پیشرفته ریاضی معتبر که شامل پارامترهای انتقال جرم، انتقال حرارت و سیالات و میزان افت وزنی دانه می باشد با کمک یک تیم دانشجویی از دانشگاه تهران و دانشگاه صنعتی شریف با استفاده از نرم افزارهای شبیه سازی MATLAB/SIMULINK, ANSYS بر اساس دیتاهای عملیاتی شبیه سازی مدل سیلو انجام گرفت که با استفاده از آن طراحی فن، خواص ترمودینامیکی محیط، شرایط مرزی و عملیاتی و نحوه توزیع رطوبت، دما و میزان افت ها و کاهش راندمان در کل سیلو و زمان انبارش قابل پایش، کنترل و محاسبه می باشد و با تغییر شرایط عملیاتی و محیطی خارج از شرایط اپتیمم سیستم شبیه ساز قابلیت بهینه سازی کل سیستم و رسیدن به شرایط اپتیمم را خواهد داشت.



افزایش راندمان و ایجاد ارزش افزوده در فرایند پخت ماء الشعیر

"مالت ماده اولیه و اساسی است" که در تولید ماء الشعیر استفاده می گردد و سالانه حجم بسیار بالایی از هزینه های شرکت های تولید کننده ماء الشعیر جهت تامین این ماده مصرف می گردد. قیمت مالت در فصول سال مرتباً در حال افزایش است و کیفیت های متفاوت به درصد راندمان در محدوده ۶۲ تا ۷۵ درصد را دارند. همچنین مالت های با کیفیت و بالاتر عمدتاً از کشورهای اروپایی (هلند، بلژیک، لهستان روسیه) وارد می شوند و ارزشی قابل توجهی دارند.

کیفیت، راندمان و قیمت مالت های داخلی و خارجی در طول فصول متغیر است و ثبات کیفیت محصولات را تحت تاثیر قرار می دهد.

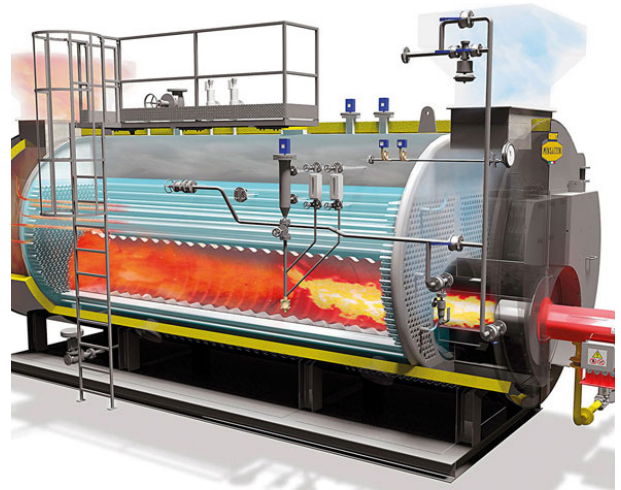
تولید رنگ طبیعی خوراکی با پایداری بالا به همراه ویتامین ها و مینرال ها در نوشیدنی ها

امروزه نمی توان از تولید کنندگان در صنعت غذا انتظار داشت که تاثیر رنگ ها را در فرآورده های خود نادیده بگیرند و محصولی هرچند سالم اما بدون رنگ را روانه بازار کنند چرا که نه اشتها آور است و نه مشتری پسند. همچنین تاثیر رنگ ها برای کودکان که مصرف کننده اصلی تنقلات هستند بسیار پراهمیت تر و جذاب تر است. متأسفانه بیشتر رنگ های مصنوعی که در نوشیدنی های گازدار، آب نبات ها، غلات صبحانه، ژله ها و بسیاری از محصولات دیگر به طور گسترده مورد استفاده قرار می گیرند، برای سلامتی انسان مضر هستند. علت عدم استفاده از رنگ های طبیعی در صنایع غذایی ناپایداری رنگ ها است. در این طرح ما موفق به تهیه رنگ طبیعی با پایداری لازم در برابر نور، حرارت در مقیاس آزمایشگاهی شدیم. به علاوه همراه این رنگ های طبیعی می توان ویتامین ها و مواد معدنی را با نوشیدنی ها به کار برد.



بازایافت انرژی از اگزوز بویلر ها در جهت کاهش سوخت مصرفی در بویلر

با توجه به تاکید بر کاهش مصرف انرژی های فسیلی و از طرفی افزایش قیمت حامل های انرژی در سال های اخیر و مصرف بالای انرژی در کاخانه های دارای دیگ و کوره بخار ایجاد طرحی جهت کاهش مصرف انرژی و بازیابی انرژی های حرارتی از اهمیت بسیار بالایی برخوردار می باشد. با توجه به مصرف بالای انرژی در کوره های بخار و دمای بالای هوا در اگزوز خروجی در واقع میزان قابل توجهی از انرژی بدون استفاده هدر می رود و از طرفی دمای پائین هوای ورودی به فن دمنده کوره بخار به ویژ در زمستان انرژی بالایی جهت بالا بردن دما به جهت تولید بخار مصرف می کند. بنابراین با بازیابی انرژی اگزوز ها و استفاده از این انرژی به جهت افزایش دمای ورودی به فن دمنده انرژی مصرفی در حد قابل توجهی کاهش می یابد.





طرح‌های منتخب سطح سه



طرح انگیزشی بهره‌وری از دانش و پتانسیل سرمایه انسانی شرکت پاک در راستای تقویت بازاریابی و فروش

با توجه به اینکه عمده فروش شرکت لبنیات پاک فروش مویرگی می‌باشد، یکی از مشکل‌ترین فرآیندها در این خصوص کنترل و نظارت بر عملکرد فروشندگان پخش مویرگی در زمینه برخورد و سرویس دهی ایشان به مغازه داران خرد می‌باشد. از طرفی تعداد نیروی انسانی پاک حدود ۱۵۰۰ نفر است که از این تعداد ۵۰۰ نفر در بخش فروش و حدود ۱۰۰۰ نفر غیر فروش هستند که به طور میانگین درآمد پایین و غیر مکفی دارند. همین انگیزه‌ای برای معرفی و بازاریابی محصولات پاک در اوقات غیر موظف و غیر کاری می‌باشد.



تولید محصول لیموناد بستنی زمزم

تولید یک محصول جدید و در نتیجه آن افزایش بهره‌وری در دو شرکت زمزم و پاک با توجه به محبوبیت محصول لیموناد زمزم در بین احاد جامعه و با توجه به اینکه این شرکت در صنعت نوشیدنی فعال است و امکان تولید محصول فوق (بستنی) را ندارد لذا می‌توان از عصاره لیموناد زمزم و همچنین از برند زمزم استفاده کرد و شرکت پاک که زیر ساخت تولید بستنی را دارد محصول را تولید نماید و از موفقیت محصول لیموناد در محصول بستنی نیز بهره برد. همکاری زمزم و پاک: عصاره لیموناد و برند از زمزم، تولید و فروش در پاک یا یکی از شرکت‌های زیر مجموعه پاک.



تغییر شکل ظاهری قالب ناگت ستاره‌ای

محصول ناگت ستاره‌ای در حال حاضر با قالب ۱۰ تایی تولید می‌شود. قالب گیری این محصول مستلزم وجود جریان آب بوده که به صورت روزنه های خطی در دستگاه تعبیه شده و موجب مرطوب نگه داشتن دیواره های قالب و فرم دهی صحیح محصول می‌گردد. با این حال به سبب شکل ظاهری فعلی قالب (دور دیف ۵ تایی ستاره)، جریان آب خود دستگاه برای مرطوب شدن دیواره های ردیف دوم قالب مناسب نبوده و شلنگ آب می‌بایست با فشار نسبتاً کم و به صورت دستی در کنار قالب تعبیه شود. اصلاح شکل قالب (ردیف اول ۴ و ردیف دوم ۵ ستاره جایگزین دور دیف ۵ ستاره‌ای شود) موجب جریان صحیح آب و مرطوب بودن هر دو ردیف می‌گردد که این مسئله حذف شلنگ آب مازاد و کاهش چشمگیر مقدار مصرفی آب را در پی خواهد داشت. لازم به ذکر است وجود آب مازاد حین قالب گیری علی‌رغم تسهیل این فرایند، موجب رطوبت سطحی بسیار زیاد در ناگت قالب گیری شده می‌شود که وجود این میزان رطوبت سطحی حین ورود به دستگاه پری داست ممکن است سبب اختلال در کیفیت محصول نهایی گردد.



بومی سازی دستگاه لیبل زن قیمتی-وزنی

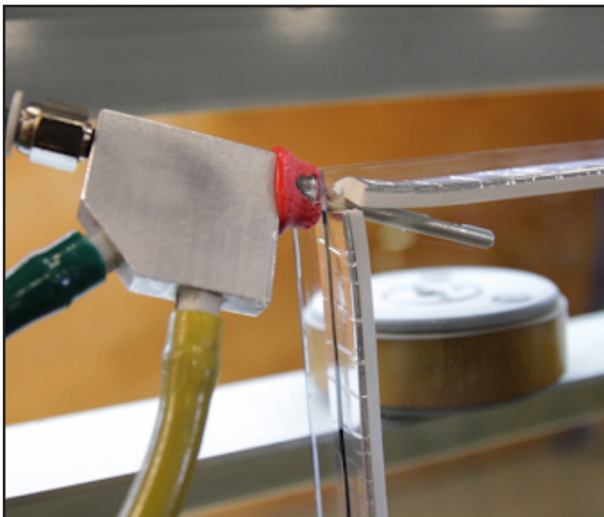
ارائه کالا به بازار مصرف مستلزم ثبت قیمت بر روی محصول تولیدی بوده که این قیمت نیز بر حسب وزن کد GS1 دریافتی برای همان محصول می‌باشد. برخی محصولات بنابر ماهیت خود، امکان تولید انبوه با وزن ثابت مشخص را نداشته و به همین سبب یا امکان تولید را به حداقل می‌رساند و یا مستلزم وزن‌کشی دستی محصول بسته بندی می‌شود که این روش نیز راندمان فرایند تولید را کاهش می‌دهد. دستگاه لیبل زن قیمتی-وزنی می‌تواند پس از توزین محصول و بر حسب قیمت واحد وزنی آن، قیمت مربوط به هر محصول را به صورت مجزا توسط سیستم پردازنده مرکزی محاسبه و اتیکت وزن و قیمت مختص به هر محصول را بر روی آن بچسباند.





بهینه سازی و بهبود فرآیند واحد پخت ماءالشعیر در شرکت بهنوش ستاره

واحد جوش و واحد ویپرول به دلیل طراحی قدیمی و اشتباه از اصلی ترین گلوگاه تولید ماءالشعیر این شرکت می باشد. در طراحی واحد جوش، بخار از جداره ها وارد تانک جوش شده و با استفاده از جابجایی طبیعی فرآیند جوشیدن ورت انجام می پذیرد که علاوه بر عدم یکنواختی و کاهش ضریب انتقال حرارت، زمان فرآیند بسیار طولانی و در محدوده ۲۷۰ تا ۳۰۰ دقیقه می گردد. (زمان استاندارد در تانک ها با تکنولوژی روز ۹۰ تا ۱۰۰ دقیقه می باشد.) طولانی شدن زمان فرآیند جوش به شدت در کاهش کیفیت محصول نهایی موثر است و ظرفیت واحد تولید در حدود ۲۵ درصد کاهش می یابد.



بهبود سیستم تزریق گاز CO₂ در محصولات تولیدی و افزایش کیفیت محصولات

یکی از مشکلات مشهود در نوسانات کیفی محصولات عدم ثبات میزان گاز کربن دی اکسید در فصول مختلف سال می باشد. با توجه به اینکه در فصول گرم سال به دلیل افزایش میزان مصارف انرژی در سیستم های سرمایش، سیستم سرمایش موجود جوابگوی کاهش دما به میزان مورد تایید جهت تزریق گاز نمی باشد و نیز بر طبق قوانین ترمودینامیک میزان جذب گاز در مایع بستگی مستقیم به کاهش دمای محصول دارد. بایستی این فرایند مورد بازنگری قرار گیرد تا بتوان میزان تزریق گاز در محصول را تثبیت نمود. لذا دو راهکار وجود دارد:

۱- استفاده از سیستم سرمایشی مناسب و مستقل جهت کاهش دمای محصول و افزایش میزان جذب گاز

۲- استفاده از سیستم های تزریق اینلین گاز CO₂

بسته بندی پوره گوجه فرنگی تحت عنوان املت آماده

اولاً با توجه به اینکه شرکت از نظر ماشین آلات پرکنی و بسته بندی دوی پک تامین می باشد دیگر نیازی به تهیه دستگاه های مدنظر نخواهد بود. ثانیاً با توجه به اینکه شرکت همه ساله برای تولید رب گوجه فرنگی بصورت فله اقدام می نماید با راه اندازی این طرح با تغییرات جزئی در دستگاه ها و افزودنی های مورد نیاز (پیاز، روغن و نمک و فلفل) به پوره گوجه فرنگی می توان به تولید املت به این روش مبادرت ورزید.



برگزاری مسابقات ورزشی گروهی بین شرکت های زیر مجموعه هلدینگ صنایع غذایی

در کشور ما بسیاری از افراد کار فردی را به کار گروهی ترجیح می دهند در حالیکه نتایج کار گروهی می تواند به مراتب بهتر از کارهایی باشد که به صورت انفرادی انجام می شوند. ورزش های گروهی علاوه بر بحث سلامتی می تواند تمرینی باشد برای انجام کارها به صورت تیمی و گروهی بین کارکنان شرکت های زیر مجموعه هلدینگ و آشنایی بیشتر کارکنان و تبادل و همفکری در راستای همکاری های بیشتر.





استفاده از نانو نمک برای کاهش نمک در محصولات

تولید این محصول باعث افزایش تعداد محصولات و بالابردن قدرت رقابت در بازار محصولات تکراری و نیز مزیت رقابتی سلامت محوری محصول، باعث فروش بیشتر و افزایش سود و بازدهی شرکت می‌گردد.



استفاده از پسماند کارخانه به نحو مطلوب

در کارخانه در روز حدود ۲۰۰ تن خاک (خاک ممبران) پسماند تصفیه شرکت شربت شکر تولید می‌شود که این‌ها با هزینه‌ی زیاد به بیرون کارخانه انتقال می‌یابد. اگر ما این‌ها را در داخل خاک دیو کنیم و با شرکت‌های مخابرات و گاز و اداره آب جهت فروش این خاک به آنها قرارداد بندیم، علاوه بر اینکه هزینه‌ی انتقال نداریم باعث سودآوری برای کارخانه خواهد شد چراکه این شرکت‌ها از ماسه برای پوشاندن لوله‌های داخل شهر استفاده می‌کنند. اما این خاک بسیار بهتر از ماسه است زیرا به دلیل چرب بودن مانع از نفوذ رطوبت می‌شود.

استفاده از بازیافت انرژی اگزوز بویلرها جهت خشک کردن تفاله

اهمیت مسائل زیست محیطی و افزایش قیمت انرژی در سال های اخیر رو به رشد بوده است بنابراین، ارائه هرگونه راه حل به جهت بازاریابی و مصرف مجدد انرژی به جهت کاهش میزان مصرف مجدد انرژی بسیار ضروری خواهد بود. گازهای خروجی از دودکش بویلرها به علت داشتن دما و دبی زیاد حامل انرژی زیادی هستند که از این انرژی به وسیله مبدل های حرارتی می توان برای پیش گرم کردن هوای ورودی به فن دمنده بویلرها یا کوره های بخار و خشک کن ها استفاده کرد. با توجه به مصرف حجم هوای زیاد بادمای بالا در تفاله خشک کن در صورتی که از هوای گرم خروجی از اگزوز کوره های بخار که حجم زیادی از هوا بادمای نسبتاً بالایی است، استفاده شده و با هوای گرم تولید شده در کوره خشک کن تفاله مخلوط و وارد خشک کن شود که در میزان مصرف انرژی قسمت خشک کن تفاله کاهش محسوسی ایجاد خواهد شد و انرژی موجود در هوای گرم خروجی از اگزوز کوره بخار بازاریابی خواهد شد.



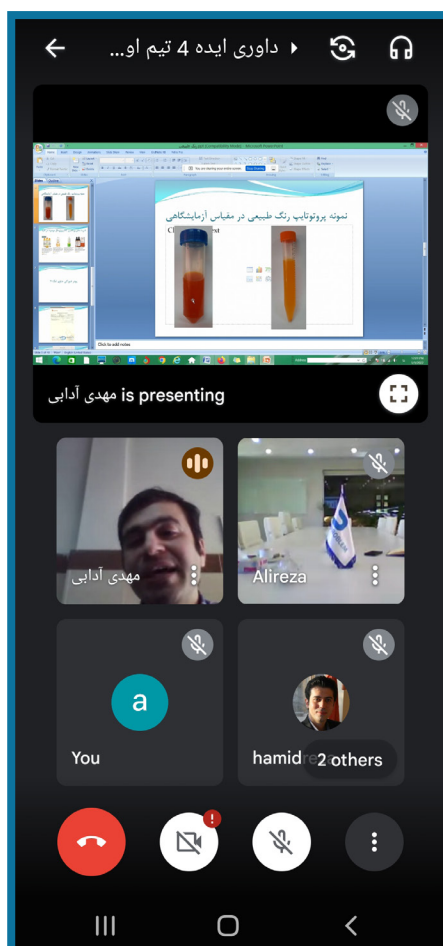
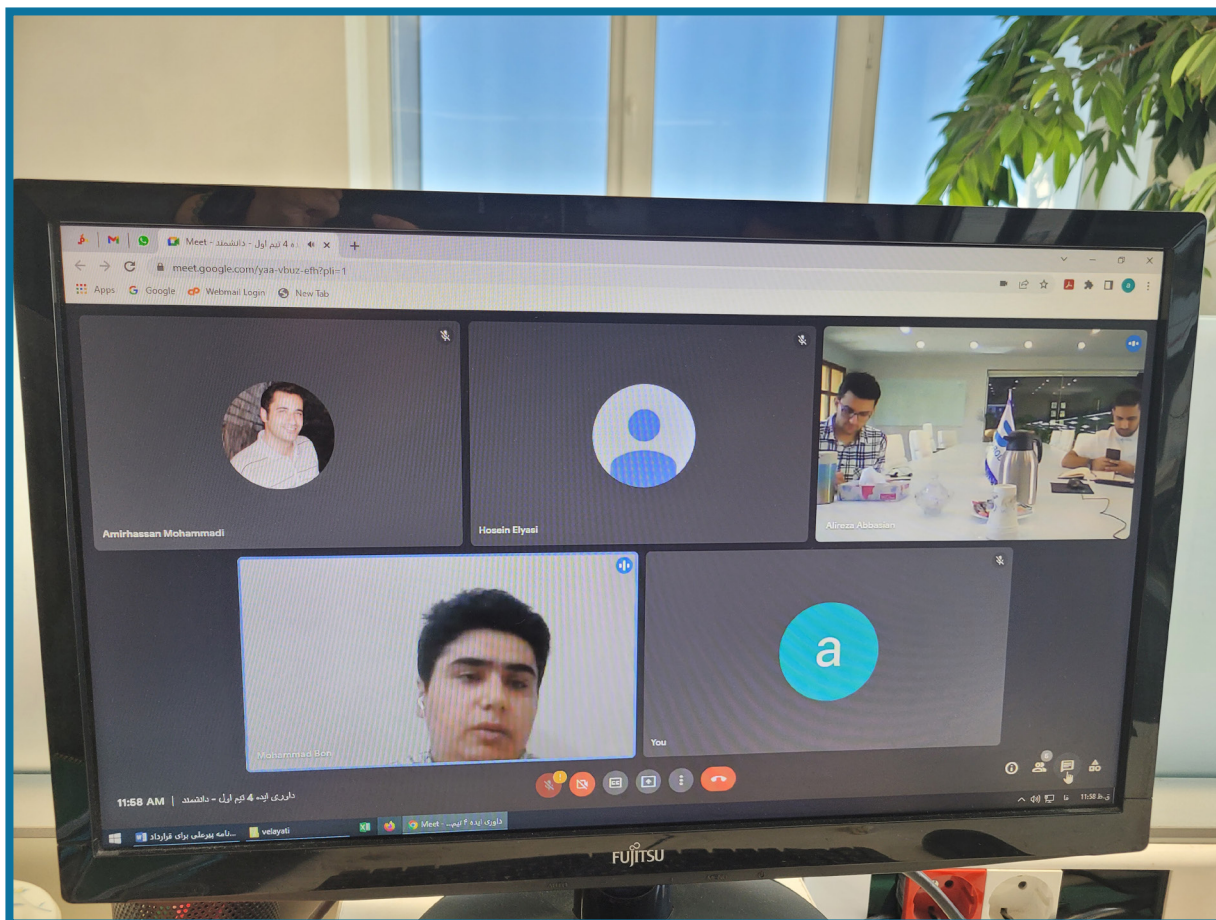
کاربرد تکنولوژی میدان الکتریکی پالسی در صنایع لبنی، آبمیوه و صنعت قند

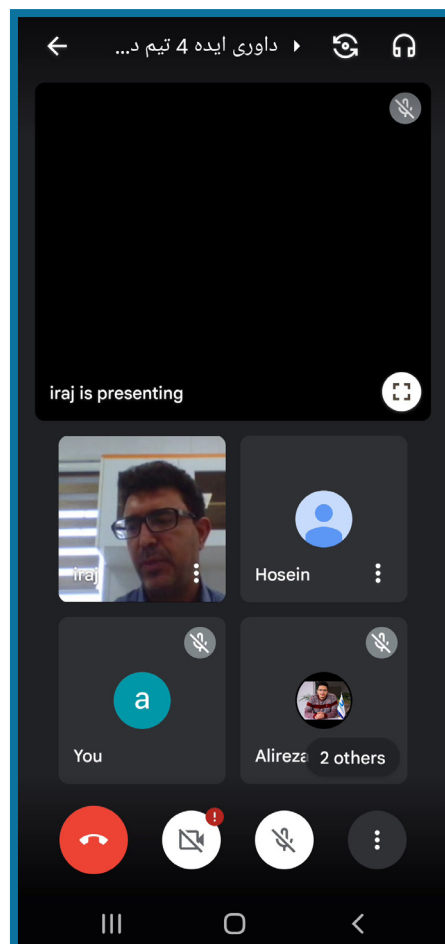
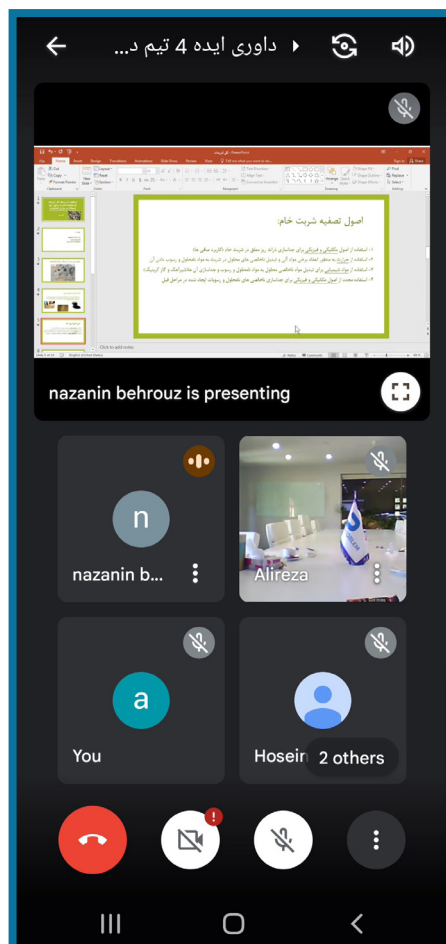
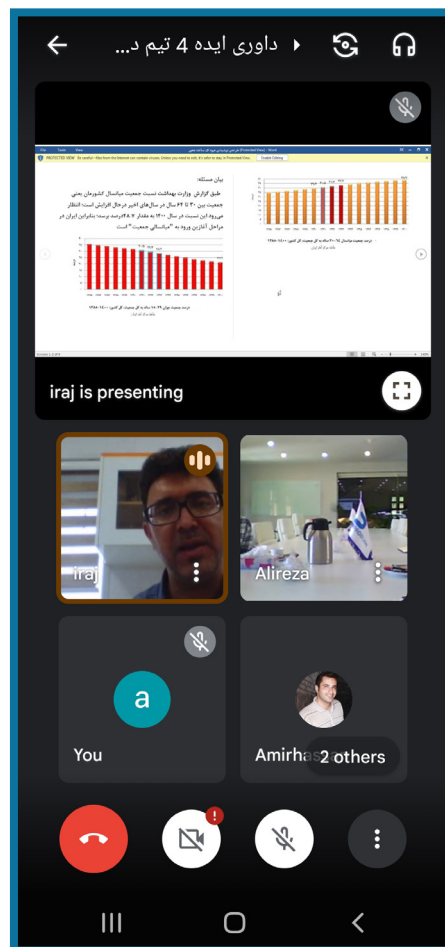
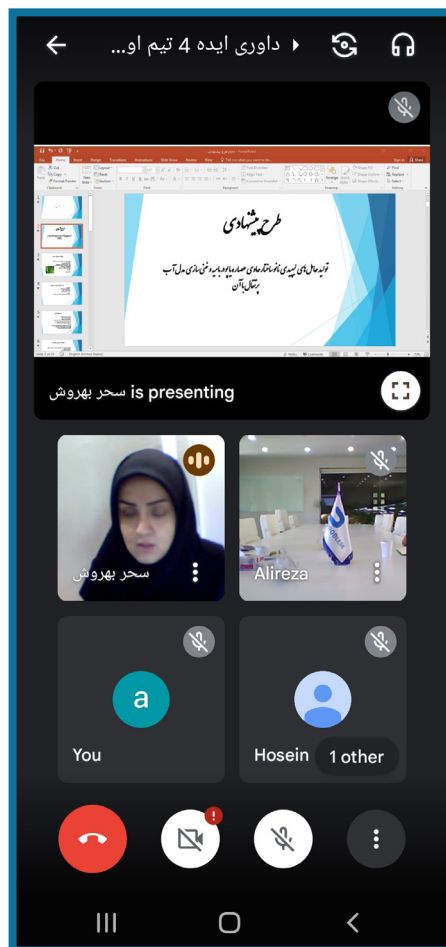
امروزه فرآیندهای غیر حرارتی به عنوان فناوری های نوین به منظور تولید، فرآوری، نگهداری و بهبود کیفیت فرآورده های غذایی مورد توجه بسیاری از متخصصین صنعت غذا قرار گرفته است. افزایش تقاضای مصرف کنندگان به مواد غذایی طبیعی و با کیفیت در سال های اخیر اهمیت کاربرد فرآیندهای غیر حرارتی در صنعت غذا را نشان می دهد. فرآیندهای غیر حرارتی موجب حفظ ویژگی های کیفی، جلوگیری از تغییرات نامطلوب فیزیکی و شیمیایی، غیر PEF فعال سازی میکروارگانیسم های فعال در مواد غذایی و کاهش مصرف انرژی و در نهایت افزایش راندمان در واحد های تولیدی مواد غذایی می گردد. اساس این روش اعمال انرژی الکتریکی با استفاده از میدان الکتریکی و ایجاد روزه در غشای سلولی است که به آن حفره زایی الکتریکی یا الکتروپوراسیون گفته می شود. طی فرایند الکتروپوراسیون با استفاده از یک میدان الکتریکی خارجی، پتانسیل الکتریکی القائی بحرانی در سلول ایجاد شده که منجر به تغییرات ساختار در محل غشاء و تخریب دیواره سلولی به صورت برگشت پذیر یا برگشت ناپذیر می گردد.





داوری نهایی







گزارش نهایی داوری

در ابتدا فایل پروپوزال کلیه طرح‌ها توسط تیم داوری بررسی شد. به منظور انجام داوری حرفه‌ای طرح‌های سطح یک و دو به نمایندگان اعلام گردید که جهت شرکت در جلسه داوری طرح نسبت به تنظیم فایل ارائه اقدام نمایند. داوری حرفه‌ای آنلاین ۸ طرح سطح دو در تاریخ ۱۴۰۱/۲/۱۹ و داوری ۱۱ طرح سطح یک نیز در تاریخ ۱۴۰۱/۲/۲۴ طی دو نوبت صبح و عصر انجام گردید. داوری ۱۳ طرح سطح سه نیز در این بازه به صورت آنلاین صورت گرفت. طی این جلسات به هر طرح، ۳۰ دقیقه زمان جهت ارائه و پاسخگویی به سوالات داوران اختصاص یافت.

اسامی هیات داوری حرفه‌ای جلسات داوری طرح‌های سطح یک و دو به شرح زیر می‌باشد:

- ۱) جناب آقای محمدحسین مسعودی (مدیر سرمایه‌گذاری، رشد و شتاب‌دهی ۱۰۰ استارت‌آپ)
- ۲) جناب آقای حسین الیاسی (سرپرست مدیرعاملی صندوق سرمایه‌گذاری نوید)
- ۳) جناب آقای حسین جوان (مدیر پرتفو ۱۰۰ استارت‌آپ)
- ۴) جناب آقای امیرحسن محمدی (مدیر نوآوری پرابلم)



معیارهای داوری

معیارهای داوری با توجه به هر طرح، متفاوت و مرتبط با ایده، اجرا و نوع ارائه در نظر گرفته شده است. به طور کلی این معیارها شامل موارد ذیل هستند:

- نوع ارائه طرح
- TRL و مرحله طرح (ایده، خدمت، محصول، MVP، فاز اجرایی و عملیاتی)
- استراتژی ورود به بازار در صورت وجود محصول
- نوع اجرا و بررسی نقشه‌ی راه آینده‌ی طرح
- تیم‌سازی و فعالیت عملیاتی برای طرح و محصول
- تسلط بر روی طرح و مفاهیم و اصول طراحی پروژه
- نوآوری و حل مسئله
- قابلیت توسعه طرح و محصول
- تکنولوژی
- مدل درآمدی و امور مالی

طرح‌های برگزیده - طرح ۱

سامانه توزیع متوازن
و بهینه محصولات

کشت پاییزه چغندر قند

بهبود رنگ
کنستانتره سیب

طرح‌های برگزیده - طرح ۲

بازسازی باتری‌های
از کار افتاده

افزایش راندمان و ایجاد
ارزش افزوده در ماء‌الشعیر

دریافت انرژی
از آگروز بویلر

طرح‌های برگزیده - طرح ۳

کاربرد تکنولوژی
میدان الکتریکی پالسی در صنایع
لبنی، آبمیوه و صنعت قند

حذف مواد معدنی مضر مانند
سدیم و ازت در ریشه چغندر قند

استفاده بهینه
از پسماند کارخانه





اسامی شرکت کنندگان

اطلاعات شرکت کنندگان جایزه نوآوری و فناوری بنیاد			
ردیف	عنوان	نام و نام خانوادگی	واحد
۱	لیبل نوشابه	محمد محمدی	بهنوش
۲	ماژول جایگزین کنترلر شیرهای تدریجی سامسون	عبدالرضا رضا زاده	زمزم
۳	نصب اینورتر و موتور معمولی بجای سرو درایو و سرو موتور در دستگاه شریک ایتالیایی اس ام ای	عبدالرضا رضا زاده	زمزم
۴	هزینه یک دوم ضایعات در بخش ماشین آلات برای کاهش ضایعات	مرتضی صفارا	زمزم
۵	کنسرو مرغ	مهدی جهانگیری	گوشتیران
۶	ایجاد مجوز باربری برای شرکت قنداصفهان	محسن رجبی	قند اصفهان
۷	تغییر قالب مرغ ستاره ای	حسین داوودی	گوشتیران
۸	به کارگیری هرچه بیشتر نیروهای متعهد و متخصص و تحصیلکرده و استفاده از مواد مصرفی شرکت از کالاهای ایرانی	سید جواد حسینی	قند اصفهان
۹	فروش محصول جدید زمزم به روش جدید	محمد کوه پیکر	زمزم
۱۰	عدم خرید مواد اولیه بی کیفیت	رحمت الله بهرامی	بهنوش
۱۱	تغییر خط بسته بندی همبرگر	سید مجتبی حسینی	گوشتیران
۱۲	رسالت نگهداری جهت تولید	صبرعلی کرمی	بهنوش
۱۳	استفاده از ۳۰ نفر نیروهای ستادی شرکت جهت هم افزایی در خط تولید	غلام مهدی نوری	زمزم
۱۴	تابلو برق اعلان وضعیت و عملکرد دستگاه دیگ بخار	سید صمد حسینی	زمزم
۱۵	طرح اتوماسیون و هوشمندسازی و ماتیتورینگ کارخانه گاز CO ₂ تبریز جهت جلوگیری از خطاهای انسانی و ایجاد فرآیند تولید مالشعبیر	سید صمد حسینی	زمزم
۱۶	طرح انگیزشی بهره‌وری از دانش و پتانسیل سرمایه انسانی شرکت پاک در راستای تقویت بازاریابی و فروش	مهدی زمانی	پاک
۱۷	اپلیکیشن جامع بنیاد مستضعفان	وحید فغان اوغانی	بهنوش
۱۸	سلامت محوری فرزندان	علی ماهرو	بهنوش
۱۹	کار جهادی = روحیه جهادی	علی ماهرو	بهنوش
۲۰	راه اندازی رستوران های زنجیره ای وابسته به بنیاد	علی ماهرو	بهنوش
۲۱	خدمت پاکیزه - هوای پاکیزه	علی ماهرو	بهنوش
۲۲	ایده جالب و بی نظیر گردونه شانس	علی ماهرو	بهنوش
۲۳	معرفی و بهینه سازی روش جدید تولید دارو به روش بیوتکنولوژی در مخمر پیکیا پاستوریس	محسن ممبینی	بهنوش
۲۴	کمک هزینه معیشتی - بهداشتی نوزادان در جهت ترغیب فرزندآوری پرسنل سازمان	زهراتاهرپور	پاک
۲۵	پرتودهی بعنوان یک روش فراوری جدید و نوظهور در محصولات لبنی	وحید لهرابیان	پاک
۲۶	بومی سازی دستگاه لیبل زن قیمتی-وزنی	میلاد گلشاهی	گوشتیران
۲۷	تولید محصولات جدید لبنی و بستنی	مسلم ایوبی	پاک
۲۸	طراحی خط تولید کشمش به روش مداوم	محرم اسماعیلی	پاکدیس
۲۹	جایگزین کردن مسیر هوای شاتون ها به وسیله شلنگ و فیتینگ	علی اکبر حسین زاده	زمزم
۳۰	جایگزین رگلاتور اگزاست فیلر نوشابه	محمد مرادی	زمزم
۳۱	استفاده از امواج اولتراسوند در فراوری و فرایندهای تولید صنایع لبنی	مجید شفیعی	پاک
۳۲	ساخت دستگاه اینرمیکس	مرتضی احمدی عربلو	زمزم
۳۳	ساخت دستگاه خشک کن	مرتضی احمدی عربلو	زمزم
۳۴	ساخت بوستر پمپ	مرتضی احمدی عربلو	زمزم

۳۵	تغییرات در ساختار سیستم و کاهش هزینه ها آب و برق و گاز شهری	مرتضی احمدی عربلو	زمزم
۳۶	طراحی و ساخت تابلوهای ساعتی	مرتضی احمدی عربلو	زمزم
۳۷	استفاده از حسگرهای هوشمند جهت کنترل و نظارت بر محصولات خروجی	دانیال سیفی جهان	گوشتیان
۳۸	ایجاد شبکه فروش و بخش اینترنتی یا متاورس بصورت یکپارچه برای کلیه محصولات هلدینگ صنایع غذایی	دانیال سیفی جهان	گوشتیان
۳۹	همافزایی در راستای استفاده بهینه از منابع انسانی شرکت ها در قسمت های مختلف هلدینگ صنایع غذایی	دانیال سیفی جهان	گوشتیان
۴۰	طرح جمع آوری درب بطری های محصول	رضا سالاری	زمزم
۴۱	تغییر شکل ظاهری قالب ناگت ستاره ای	حسین داودی	گوشتیان
۴۲	برگزاری مسابقات ورزشی گروهی بین شرکت های هلدینگ صنایع غذایی	ندا حسینی بافرانی	گوشتیان
۴۳	تولید کود فسفات از گل کربنات کارخانه قند	نازنین بهروز	هلدینگ
۴۴	تولید محصول موهیتو در ظرف شیشه ۲۵۰ سی سی یکبار مصرف	مهران نعمتی	زمزم
۴۵	تولید محصول لیموناد بستنی زمزم	مهران نعمتی	زمزم
۴۶	استفاده از شیشه سه بعدی در محصولات صادراتی	مهران نعمتی	زمزم
۴۷	کارانه مدیریتی	مینا نظری	گوشتیان
۴۸	ایجاد شبکه راهبرد سازمانی با اپلیکیشن	مینا نظری	گوشتیان
۴۹	گماردن پرسنل متخصص مزه در فروشگاه ها	مهدی اهوز	گوشتیان
۵۰	فروشگاه بنیاد همچون دلی مارکت میهن	مهدی اهوز	گوشتیان
۵۱	بازسازی باتریهای از کار افتاده چاپگرهای سیار و کاهش ۹۰ درصدی هزینه تهیه آن	محمد بن	پاک
۵۲	ایجاد خط تولید پولکی و نبات	حسین قاسمی شیدانی	قند اصفهان
۵۳	استفاده از پسماند کارخانه به نحو مطلوب	حسین قاسمی شیدانی	قند اصفهان
۵۴	تولید حامل های لیپیدی نانو ساختار حاوی عصاره یا پودر بامیه و فنی سازی مدل آب پرتقال با آن	مهدی خلیلی مرادعلی	پاکدیس
۵۵	تولید حامل های لیپیدی نانو ساختار حاوی ترکیب زیست فعال نارینجین و فنی سازی مدل آب پرتقال با آن	مهدی خلیلی مرادعلی	پاکدیس
۵۶	قفسه بندی انبار محصول و سرد خانه محصول شرکت	حمید صفری شیرزی	گوشتیان
۵۷	ساخت سردخانه نگهداری ۱۸-	حمید صفری شیرزی	گوشتیان
۵۸	تولید رنگ طبیعی خوراکی با پایداری بالا به همراه ویتامین ها و مینرال ها در نوشیدنی ها	حمیدرضا رحمانی	زمزم
۵۹	جلوگیری از ضایعات بیشتر و جلب رضایت مشتری	رحمت الله بهرامی	بهنوش
۶۰	نصب میز فوتبال دستی برای سرگرم شدن کارکنان در زمان استراحت	میر ناصر اخگری	گوشتیان
۶۱	بسته بندی پوره گوجه فرنگی تحت عنوان املت آماده	افشین سیدی	پاکدیس
۶۲	بهینه سازی و بهبود فرایند واحد پخت ماءالشعیر در شرکت بهنوش ستاره	شهاب شلتوکی	بهنوش
۶۳	طراحی نوشیدنی میوه ای سلامت محور	شهاب شلتوکی	بهنوش
۶۴	تعمیر و اصلاح دستگاه فلش پاستوریزاتور	مرتضی احمدی عربلو	زمزم
۶۵	تولید ماست و بستنی اسپیرولینا	علی دوان	پاکدیس
۶۶	تولید بستنی با رنگ فیکوسیانین	علی دوان	پاکدیس
۶۷	تولید بستنی با شیرهای گیاهی سویا و نارگیل	علی دوان	پاکدیس
۶۸	تولید بستنی کم کالری با استویا به جای شکر	علی دوان	پاکدیس
۶۹	تولید بستنی با طعم های چغندر و ریحان و موهیتو	علی دوان	پاکدیس
۷۰	تولید بستنی با اسانس های کیسوله شده برای آزادسازی طعم بستنی به صورت آرام و مجزا	علی دوان	پاکدیس
۷۱	تولید بستنی یخی به همراه فیبر جهت جلوگیری از آب شدن سریع بستنی یخی	علی دوان	پاکدیس
۷۲	تولید بستنی با رنگ های طبیعی که در پی اچ مختلف و با انزیم های زبان تغییر رنگ می دهند و باعث می شوند بستنی با لیسیدن آن تغییر رنگ دهد.	علی دوان	پاکدیس
۷۳	تولید بستنی فلوروسنت برای مجالس با افزودن نانو کربن ها و یا رنگ استخراجی از نوعی چتر دریایی	علی دوان	پاکدیس
۷۴	ماست میوای با استویا و کم کالری	علی دوان	پاکدیس

۷۵	ماست حاوی فیبر و پروتئین سویا	علی دوان	پاکدیس
۷۶	ماست با کره بادام و یا فندق	علی دوان	پاکدیس
۷۷	نوشیدنی شیر جو دو سر و چاودار	علی دوان	پاکدیس
۷۸	تولید سوسیس گیاهی	علی دوان	پاکدیس
۷۹	تولید برگر با طعم دود و باربیکیو	علی دوان	پاکدیس
۸۰	تولید سوسیس باربیکیو و دودی	علی دوان	پاکدیس
۸۱	استفاده از kcl به جای nacl برای کاهش مصرف نمک در محصولات	علی دوان	پاکدیس
۸۲	استفاده از نانو نمک برای کاهش نمک در محصولات	علی دوان	پاکدیس
۸۳	تولید برگر و سوسیس ماهی	علی دوان	پاکدیس
۸۴	استفاده از منوسدیم گلوتامات در محصولات برای تشدید طعم	علی دوان	پاکدیس
۸۵	بهبود رنگ کنسانتره سیب	علی دوان	پاکدیس
۸۶	طرح ساخت استخر ته نشینی رادیالی تصفیه خانه فاضلاب شرکت قند اصفهان	طیبه مرادی زاده	قند اصفهان
۸۷	طراحی و ساخت سیراتورهای گاز از آب به جای تله های بخار در مخازن انتقال گاز	طیبه مرادی زاده	قند اصفهان
۸۸	بازیافت آب موجود در چغندر در فرآیند تولید	طیبه مرادی زاده	قند اصفهان
۸۹	بازیافت انرژی از آگزوز بویلرها در جهت کاهش سوخت مصرفی در بویلر	طیبه مرادی زاده	قند اصفهان
۹۰	استفاده از بازیافت انرژی آگزوز بویلرها جهت خشک کردن تفاله	طیبه مرادی زاده	قند اصفهان
۹۱	کاربرد تکنولوژی میدان الکتریکی پالسی در صنایع لبنی آب میوه صنعت قند	طیبه مرادی زاده	قند اصفهان
۹۲	کشت پاییزه چغندر قند	نادر گیوه چی زاده	قند اصفهان
۹۳	نصب و استفاده از پل های پتانسیل خورشیدی نظیر کلکتورهای خورشیدی یا سیستم های فتوولتائیک	حسن قضاوی	قند اصفهان
۹۴	حذف مواد معدنی در ریشه چغندر قند قبل سدیم و ازت مضره	حسن قضاوی	قند اصفهان
۹۵	تغییر شکل ظاهری محصول پاپ چیکن	حسین داودی	گوشتیران
۹۶	بهره برداری از یک دستگاه با دو محصول متفاوت به صورت یکجا	رامین رستمی	زمزم
۹۷	افزایش راندمان و ایجاد ارزش افزوده در فرایند پخت ماءالشعیر	شهاب شلتوکی	بهنوش
۹۸	بهبود کیفیت و افزایش زمان ماندگاری نوشیدنی ها در بسته بندی های PET	شهاب شلتوکی	بهنوش
۹۹	مدلسازی، شبیه سازی و بهینه سازی سیلو های انبارش جو و مالت در شرکت بهنوش ایران	شهاب شلتوکی	بهنوش
۱۰۰	تولید سوخت بیواتانول	مجید شیروانی مطلق	قند اصفهان
۱۰۱	نیروگاه پتل خورشیدی	مجید شیروانی مطلق	قند اصفهان
۱۰۲	اپلیکیشن ساده معرفی محصولات شرکت بهنوش	محمد اسماعیل نرگسی	بهنوش
۱۰۳	بررسی و تعیین تعداد روز های کاری کاشت مکانیزه و برداشت نیمه مکانیزه چغندر قند	محمد حیدری	قند اصفهان
۱۰۴	سامانه توزیع بهینه و متوازن محصولات (با دو هدف کمترین هزینه حمل و کمترین سفارش از دست رفته)	مهرداد عسگری	زمزم
۱۰۵	بهبود سیستم تزریق گاز CO ₂ در محصولات تولیدی و افزایش کیفیت محصولات	نرگس معظمی	بهنوش
۱۰۶	سامانه کنترل هوشمند فرهای شالیکوبی (دما پا)	امید هاشمی خاتون آبادی	پاک
۱۰۷	قفل هوشمند ساختمان	امید هاشمی خاتون آبادی	پاک
۱۰۸	سامانه بومی نهان نگاری چیتساز	محمد رضا محمدی	پاک
۱۰۹	دستگاه تست غیر مخرب التراسونیک (NDT)	محمد رضا محمدی	پاک
۱۱۰	دستگاه تولید آب از هوای محیط	محمد رضا محمدی	پاک
۱۱۱	تولید نوشیدنی پری بیوتیک	ایرج اروچی	بهنوش
۱۱۲	راه اندازی سیستم فروش بی واسطه برای تمامی محصولات تولیدی هلدینگ سینا توسط اپلیکیشن و سایت مناسب	ایرج اروچی	بهنوش
۱۱۳	طراحی و ساخت دستگاه تزریق گاز کربنیک به نوشیدنی در اندازه آزمایشگاهی	ایرج اروچی	بهنوش
۱۱۴	ساخت پتل خورشیدی	مهدی اهوز	گوشتیران

تلفن: ۸۸۸۸۲۷۱۳ - ۸۸۸۸۳۹۱۳ (۰۲۱)
آدرس: اتوبان شهید سپهبد سلیمانی (رسالت)
شرق به غرب، ابتدای خروجی آفریقا
بنیاد مستضعفان انقلاب اسلامی
ساختمان شماره یک، طبقه ۱۵



<https://www.daneshmandins.ir>



daneshmandins