

بررسی روش‌های بهینه‌سازی کیفیت محصولات صنایع غذایی در نشست سرای نوآوری اتاق بازرگانی اصفهان و دانشگاه

سرای نوآوری اتاق بازرگانی اصفهان و دانشگاه، با همکاری واحد خدمات به اعضا، امور تشکل‌ها و دفاتر منطقه ای رویداد انتقال تکنولوژی هیئت علمی فناور این هفته را با موضوع «بهینه سازی کیفیت محصولات صنایع غذایی» برگزار کرد.



به گزارش روابط عمومی اتاق بازرگانی اصفهان در دهمین نشست از سلسله رویدادهای معرفی دپارتمان های تخصصی سرای نوآوری اتاق بازرگانی اصفهان و دانشگاه پس از ارایه توضیحاتی در خصوص خدمات قابل ارایه در اتاق بازرگانی اصفهان **نقیسه زمین دار**، رئیس دپارتمان تخصصی صنایع غذایی با بیان اینکه در این دپارتمان متخصصینی در گرایش های مختلف میکروبیولوژی مواد غذایی، صنایع روغن، صنایع لبنیات، صنایع بسته بندی و کنسروسازی، قند، طراحی کارخانجات، شیمی مواد غذایی و مهندسی صنایع غذایی مشغول فعالیت هستند افزود: فرمولاسیون های جدید برای تولید محصولات مناسب بیماران، تولید محصولاتی با میزان نمک کاهش یافته، اصلاح فرمولاسیون و غنی سازی با انواع مینرال ها، تولید محصولات پروبیوتیک، محصولات رژیمی، بدون پروتئین، ارزیابی و اصلاح بافت محصولات و... از خدمات قابل ارایه این دپارتمان به صنعت است. وی در ادامه به ارایه توضیحاتی درخصوص تولید سویه های میکروبی، رفع انجماد محصولات منجمد، کاربرد آنتی میکروب های طبیعی از گیاهان دارویی، فرمولاسیون مایونز کم چرب، بهبود بافت و فرمولاسیون انواع کیک و بیسکوئیت و... پرداخت.

همچنین در این نشست به سوالات فعالان اقتصادی در قالب میزهای تخصصی دپارتمان های سرای نوآوری پاسخ داده شد.