



# 7 طرح تولید محصولات غذایی و نوشیدنی پروبیوتیک با گلبرگ زعفران

شرکت تعاونی توسعه روستایی ارگانیک بجزستان

## وضعیت شرکت: تعاونی توسعه روستایی لرگانیک بجنستان



استان:

خراسان رضوی - بجنستان



حوزه فعالیت:

کشاورزی، دامپروری و شیلات



وضعیت:

فناور

## آشنایی با شرکت

شرکت تعاونی توسعه روستایی لرگانیک بجنستان فعالیت خود را از سال ۱۳۹۶ به صورت رسمی آغاز نمود. این شرکت طی سال‌های گذشته در زمینه تولید و عرضه محصولات لرگانیک و سلامت محور، انواع فینگر غلات سویق و انواع پودر غلات و مکمل‌های غذایی فعالیت داشته است. در سال ۱۴۰۰ بعد از مجموعه‌ای بررسی‌ها و مطالعات شرکت محصول نوشیدنی گازدار با گلبرگ زعفران را که دارای خواص پروبیوتیک بوده و معمولا به عنوان ضایعات زعفران شناخته می‌شود، تولید نمود که ثبت اختراع داخلی آن نیز انجام شده است. تعاونی توسعه روستایی بجنستان هم اکنون بیش از ۵۰ نیرو شاغل مستقیم و غیرمستقیم دارد و مشغول تولید و عرضه محصولات خود در بازار کشور است.

## معرفی طرح

یکی از محصولات جانبی که در تولید زعفران بدست می‌آید گلبرگ زعفران است که با توجه به نسبت وزنی کلالة و خامه به گلبرگ و مقدار زعفران خشک تولید شده سالیانه، برآورد می‌شود سالانه بیش از ۴۰۰ تن کلالة خشک و ۴۰ هزار تن گل تازه زعفران در ایران تولید



می‌شود که فقط کلالة خشک آن مورد استفاده و قسمت اعظم گل‌ها هیچ‌گونه مصرف غذایی نداشته و به عنوان ضایعات دور ریخته می‌شوند. این در حالی است که مطابق با بررسی‌های صورت گرفته، خواص دارویی نظیر ضد باکتری بودن، ضد اسپاسم، تقویت سیستم ایمنی، ضد سرفه، ضد افسردگی، تسکین دهنده درد، رفع مشکلات کبدی، کنترل کننده فشارخون، فعالیت ضد دیابت و آنتی‌اکسیدان به گلبرگ زعفران نسبت داده شده است. همچنین از آنجا که گلبرگ زعفران در مقایسه با پرچم زعفران ارزان‌تر است و در مقادیر بسیاری بیشتری تولید می‌شود، بنابراین میتوان آن را به عنوان منبع مناسبی در تولید محصولات مختلف در نظر گرفت.

◀ طرح حاضر مبتنی بر ارائه فرآیندی با فرمولاسیون اختصاصی جهت بزرگردانی این محصولات به چرخه مصرف غذایی است. محصول مورد نظر یک نوشیدنی پروبیوتیک فراسودمند با بکارگیری ضایعات گلبرگ زعفران است. لازم به ذکر است که مواد موثره موجود در گلبرگ زعفران در بعضی موارد ۳ برابر کلالة قرمز شامل مواد آنتی‌اکسیدان و مواد معدنی است که با فرآوری می‌تواند به عنوان یک ماده موثر طبیعی جهت غنی کردن انواع محصولات غذایی شامل انواع بیسکویت، مکمل غذایی، نوشابه و... مصرف شود. مطابق با این طرح نیز با فرآوری این ضایعات، برای اولین بار نوشیدنی گذردار (با گاز طبیعی حاصل از تخمیر) تولید می‌شود که علاوه بر تایید پروبیوتیک بودن مطابق با تأییدیه‌های دریافت شده، همچنین فاقد هرگونه ماده شیمیایی و نگهدارنده است که در تنوع بسیار بالا قابلیت ترکیب با انواع عرقیات و همچنین کنستانت‌تره میوه‌ها را داشته باشد.

## مزایای راهبردی طرح



فرآوری و تولید محصولی جانبی با ارزش افزوده چند برابری از گلبرگ زعفران به عنوان ضایعات فرآیند تولید این محصول کشاورزی ذی‌قیمت، دسترسی و تأمین نسبتاً آسان گلبرگ زعفران با توجه به همجواری با مناطق عمده تولیدکننده زعفران در ایران و تکمیل زنجیره ارزش صنعت تولید زعفران کشور و کمک به رونق‌دهی بازار این حوزه همگی از جمله مهم‌ترین مزایای طرح ارائه شده هستند. گفتنی است که طرح حاضر هم اکنون نیز در مقیاس کل‌گامی در شهرستان بجستان اجرا و عملیاتی شده است.



## هدف و رویکرد طرح



این طرح ضمن تکمیل زنجیره ارزش صنعت کشت، تولید و فرآوری محصولات زعفران از مسیر بکارگیری ضایعات گلبرگ زعفران به عنوان بخشی از ضایعات این حوزه، همچنین می‌تواند موجبات اشتغال‌زایی برای مردم منطقه را نیز فراهم آورد و به افزایش درآمد بویژه کشاورزان کمک نماید.

## نگاهی به بازار طرح



ایران بزرگترین تولیدکننده زعفران در دنیا است، به طوری که تا ۹۰ درصد از زعفران تولیدی دنیا منشأ ایرانی دارد. مطابق با برآوردها و مطالعات انجام شده نیز این صنعت طی دهه آینده رشد سالانه بیش از ۸ درصدی خواهد داشت. در این میان گلبرگ به عنوان یکی از محصولات جانبی در تولید زعفران است که در حجمی بالا در جریان این فرآیند بدست می‌آید. این در حالی است که تاکنون از نزدیک به ۴۰ هزار تن تولید سالانه، قسمت اعظم گل‌ها که شامل همین گلبرگ زعفران می‌شود عملاً بلا استفاده بوده و دور ریخته می‌شود و ارزش اقتصادی خاصی را بدست نمی‌دهد.

لازم به توجه است که عمده تولید زعفران کشور نیز در استان‌های خراسان رضوی، خراسان جنوبی و کرمان است. طرح حاضر نیز با مرکزیت شهرستان بجستان و همجواری با استان‌های عمده تولید کننده زعفران، تلاش دارد تا از مسیر جمع‌آوری و فرآوری گلبرگ زعفران محصولاتی با ارزش افزوده به مراتب بالاتر را تولید و به بازار عرضه نماید که ضمن تکمیل زنجیره ارزش این صنعت، موجبات رونق بیشتر فعالیت کشاورزان و فعالین این حوزه را نیز به همراه می‌آورد.

## برنامه توسعه آتی و برآوردهای اجرایی



طرح تولید محصولات غذایی و انواع نوشیدنی پروبیوتیک با استفاده از پسماند زعفران (گلبرگ زعفران) با سرمایه‌گذاری اولیه



توسط شرکت هم اکنون در مقیاس کارگاهی در شهرستان بجنستان اجرا شده و فعالیت دارد. اما مطابق با ظرفیت‌های موجود و جهت توسعه واحدهای تولیدی و تجهیز واحدهای صنعتی آن و نیز تکمیل سبد محصولات مطابق با مطالعات امکان‌سنجی و برآوردهای صورت گرفته با تأمین مالی به مبلغ ۳۰۰ میلیارد ریال خواهد بود. لازم به ذکر است که یک مسیر اجرا و توسعه طرح نیز استفاده از زیرساخت‌ها و ظرفیت خطوط تولید شرکت‌های تولیدکننده نوشیدنی‌ها است که علی‌رغم تلاش‌ها و مذاکرات صورت گرفته در این حوزه همچنان نتیجه‌ای حاصل نشده است.

# اطلاعات تماس



۰۹۱۵-۵۰۱۵۸۶۴

شماره تماس



Askarzade60@gmail.com

آدرس ایمیل

