

فناوری / دانش فنی آماده واگذاری در بخش‌های فنی و مهندسی تابعه استانی (حوزه مهندسی صنایع غذایی)

ردیف	بخش تابعه استانی	عنوان فناوری / دانش فنی
۱	بخش در مرکز خراسان رضوی	پهن‌کن خمیر و فر تونلی برای تولید نان مسطح
۲	بخش در مرکز خراسان رضوی	افزایش ماندگاری نان بر اساس فرمولاسیون، روش تهیه، بسته‌بندی و نگهداری
۳	بخش در مرکز خراسان رضوی	تولید نان بربری با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی
۴	بخش در مرکز خراسان رضوی	استفاده از امولسیفایر و آنزیم‌های لیپاز و آمیلاز در تولید دونات منجمد
۵	بخش در مرکز خراسان رضوی	استفاده از امولسیفایر و صمغ طبیعی در بهبود کیفیت کیک اسفنجی
۶	بخش در مرکز خراسان رضوی	استفاده از صمغ‌های بومی ایران در فرمولاسیون نان منجمد
۷	بخش در مرکز گلستان	فرآیند استخراج آنزیمی آبی روغن زیتون
۸	بخش در مرکز گلستان	دانش فنی تولید محصولات پروتئینی کانولا به روش فراغشایی از پسماند صنایع روغن‌کشی