

مشروع تحالف
الصناعات الغذائية
الزراعية

جَامِعَةُ أَلْأَسْكَنْدَرِيَّةِ
ALEXANDRIA
UNIVERSITY



مشروع تحالف الصناعات الغذائية الزراعية

وجود تحالفات قطاعية في العالم هو أحد أبرز الطرق لزيادة الدخل القومي وتنمية الصناعات الصغيرة والمتوسطة .

من هذا المنطلق تم تكوين تحالف الصناعات الغذائية الزراعية والذي يتكون من 16 شريكا (جامعات، مؤسسات بحثية وممثلي الصناعة والشركات الصغيرة والمتوسطة والمنظمات غير الحكومية والسلطات المحلية)

شركاء التحالف

مراكز بحثية او صناعية

- مركز البحوث الزراعية
- المركز القومي للبحوث .
- مركز تحديث الصناعة

شركات

- شركة صقر
- شركة ايزيس
- شركة IT&M

جامعات

- جامعة الإسكندرية
- جامعة دمنهور
- جامعة كفر الشيخ
- جامعة قناة السويس
- جامعة عين شمس
- الاكاديمية العربية للعلوم والتكنولوجيا والنقل البحري

مؤسسات مجتمعية

- جمعية مستثمرى البحيرة
- المؤسسة المصرية للزراعة الحيوية
- الاتحاد الاقليمي للجمعيات الاهلية



اهداف المشروع

- تعميق التصنيع المحلي في الصناعات الغذائية الزراعية
- الحد من استيراد الآلات والتقنيات في قطاع صناعة الأغذية الزراعية والاعتماد على الصناعة المحلية
- الربط بين الصناعة والأوساط الأكاديمية والمجتمعية
- نقل التقنيات من المختبرات إلى الصناعة
- المساهمة في انشاء الشركات الصغيرة والمتوسطة في قطاع الصناعات الغذائية الزراعية
- تطوير وتسويق التكنولوجيا الجديدة المتعلقة بقطاع الصناعات الغذائية الزراعية



شركاء جدد



Politecnico di Milano,
Italy



Birmingham City
University



United Nations Industrial
Development Organization
(UNIDO)



World Food Program
(WFP)



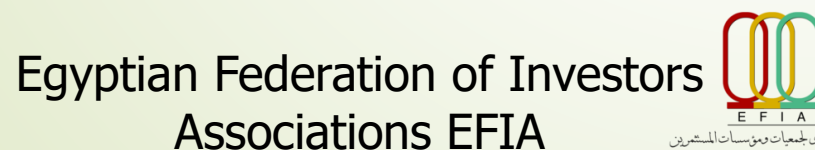
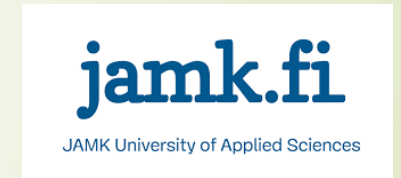
Texas International
Education Consortium
(TIEC), USA



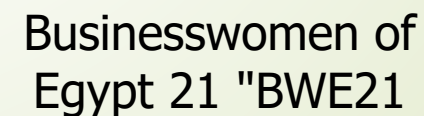
Egypt-Japan University of
Science and Technology
(E-JUST)



University Mediterranean
of Reggio Calabria, Italy



Egyptian Federation of Investors
Associations EFIA





تحديد أولويات قطاع الصناعات الغذائية الزراعية

- يهدف هذا النشاط الي مشاركة القائمين علي ادارة وتنمية وتطوير القطاعات الصناعية الغذائية الزراعية في تحديد الأولويات التي يجب علي المشروع وضعها علي قائمة أولوياته لتمويلها من خلال استبيان تم توزيعه على الشركات والمؤسسات
- اشترك 121 مؤسسة وشركة موزعة علي العديد من قطاعات الصناعات الغذائية الزراعية والصناعات المرتبطة بها



مخرجات أولويات قطاع الصناعات الغذائية الزراعية

تقرير " تحديث أولويات قطاع الصناعات الغذائية الزراعية "

تقرير " ترتيب اولويات قطاع الصناعات الغذائية الزراعية "

درجات قبول محاور الاستبيان

6 التصنيع المحلى : الالات والمعدات المنتجة محليا - طاقة متجددة
- تحلية مياه

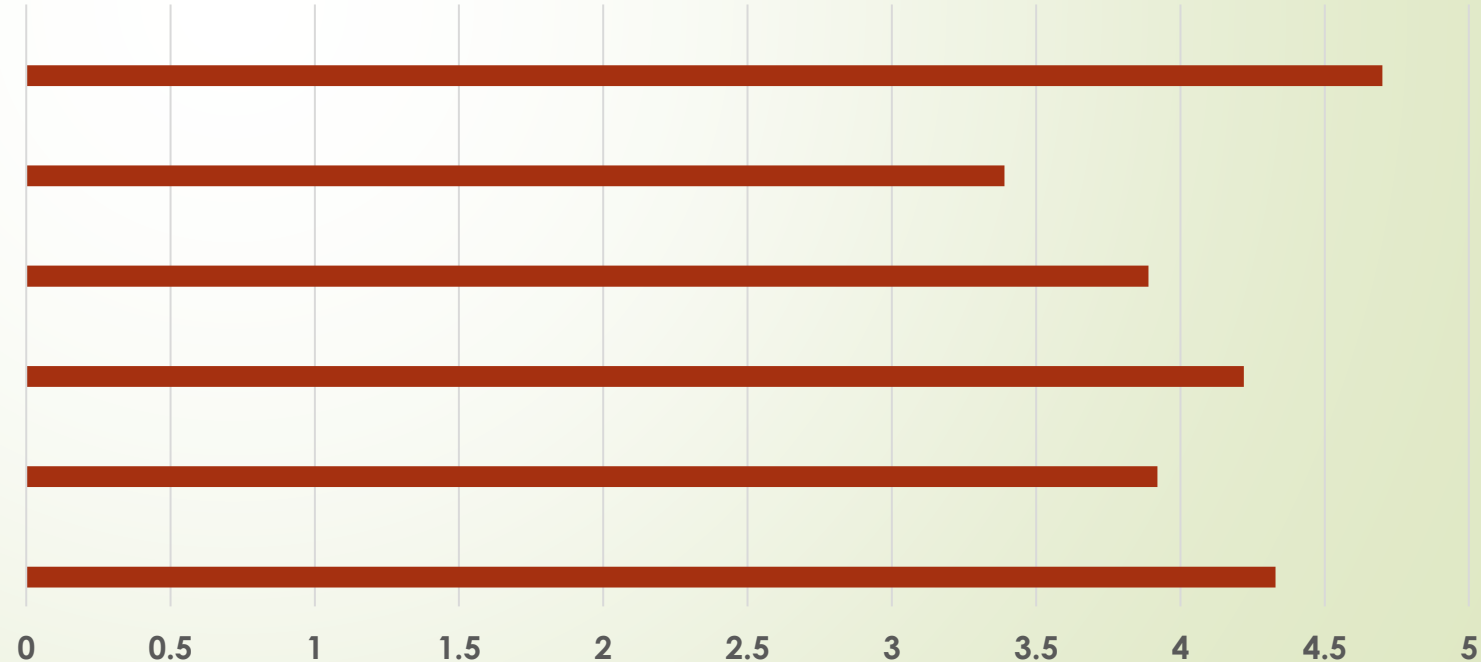
5 ادارة و تعظيم الاستفاده من مخلفات المصانع والمزارع / العلف

4 انتاج اغذية وظيفية من مكونات محلية

3 انتاج مواد حافظة طبيعية من مكونات محليه فى منتجات الاغذية

2 استخدام الميكروبات الداعمه حيويًا (probiotic) المنتجة محليا
فى منتجات الأغذية

1 الابتكار فى تكنولوجيا ومنتجات الصنعية الغذائية الزراعية



دراسات

- تحديث الدراسات الخاصة بقطاع الصناعات الغذائية الزراعية بمصر ووضع حلول مقترحة للتحديات التي تواجه القطاع
- وضع قائمة الأولويات الإستراتيجية وخارطة طريق واجندة بحثية مستقبلية لهذا القطاع وذلك من خلال التعاون مع مركز تحديث الصناعة
- إتاحة هذه الدراسات لكل المشاركين



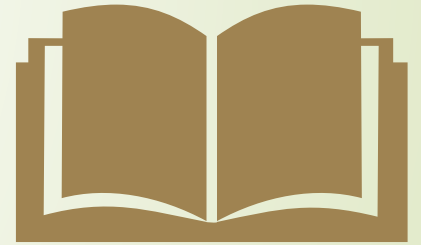
المخرجات



قائمة الاولويات الاستراتيجية



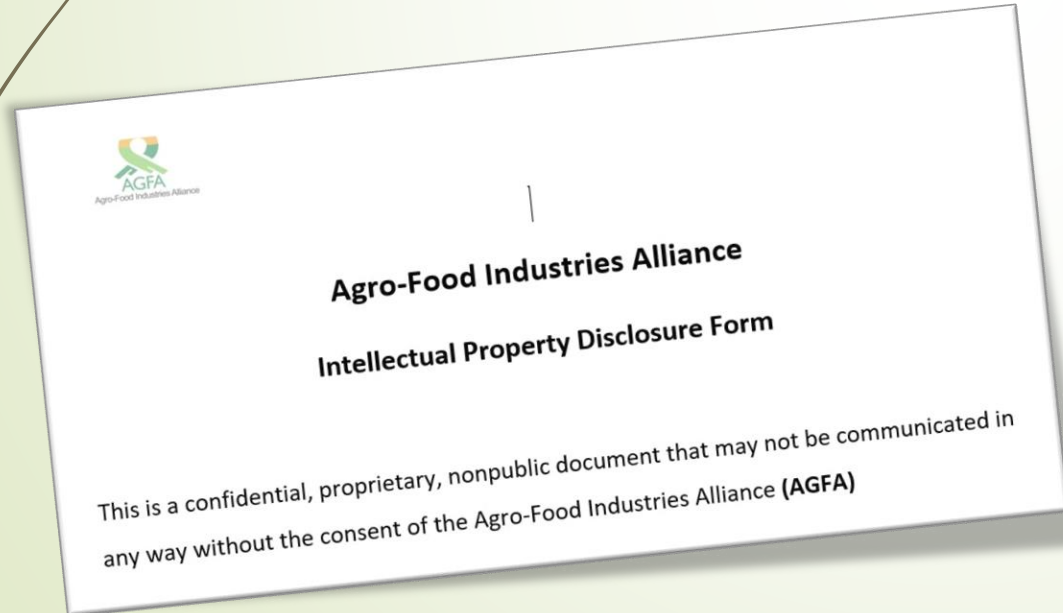
خارطة قطاع الصناعات
الغذائية الزراعية



اجندة بحثية

تقييم براءات الاختراع

- تم تقييم 171 براءة اختراع ذات صلة بقطاع الصناعات الغذائية الزراعية
- تم تقديم 14 نموذج للافصاح عن الملكية الفكرية لابتكارات يمكن تمويلها





انواع التمويل المتاحة

- ▶ تمويل خاص بتحويل نماذج نصف صناعية إلى منتجات نهائية.
- ▶ تمويل خاص بتحويل براءة إختراع إلى نموذج نصف صناعي.
- ▶ تمويل خاص لتحويل نتائج الأبحاث والمشروعات إلى نماذج نصف صناعية أو منتجات نهائية.
- ▶ تمويل خاص بإستكمال أبحاث مشتركة بين الصناعه والجهات البحثيه يؤدي إلى ترخيص المنتج النهائي لأحد الشركات الصناعيه.
- ▶ تمويل خاص بخطط تسويقيه محليه ودولية.
- ▶ الاستجابة القائمة على الطلب (تطوير حلول / تقنيات جديدة): Demand-driven response (develop new solutions/technologies)

منتجات تحالف الصناعات الغذائية الزراعية

منتجات تحالف الصناعات الغذائية الزراعية

Redusal

ريدوسال هو منتج طبيعي فعال يتكون من خليط فاجات قوية والتي لها القدرة على القضاء على مرض السالمونيلا في الدواجن دون خطر علي البيئة، ولها تأثير إيجابي مباشر وغير مباشر علي صحة الدواجن ونموها ووزنها.



منتجات تحالف الصناعات الغذائية الزراعية

Gbna shield

هو بيو فيلم مضادات للميكروبات ويمكن استخدامه كعامل وقائي خلال فترة نضج وتسويق الجبن الجاف تم تصنيعه من مركبات طبيعية وامنة

يتم دمج العوامل المضادة للميكروبات والمستخلصة من مصادر طبيعية في أفلام لتغطية الجبن الجاف . هذه الأفلام قادرة على تأخير نمو البكتيريا والخمائر، وخاصة الفطريات على مجموعة واسعة من المنتجات بما في ذلك الأجبان الجافة .





Gbna Sheild
GSY



Gbna Shield
CHEESE ANTIFUNGAL SPRAY

منتجات تحالف الصناعات الغذائية الزراعية

Gbna shield

- خفض معدلات فساد الجبن الجاف بشكل كبير.
- زيادة كمية المنتج عن طريق تنظيم فقد الرطوبة من الجبن وزيادة وزن الأقراص ونسبة التصافي.
- خفض نسبة الفقد من المنتج النهائي نتيجة تقشير وتقطيع الاجزاء الفاسدة
- امكانية تصدير الجبن الراس او التركي لزيادة مدة حفظها
- تعميق صناعة الجبن الجاف في مصر



منتجات تحالف الصناعات الغذائية الزراعية

Procul

بادئات بكتريا وقائية (مواد حافظة طبيعية)

- بادئات طبيعية لها خصائص ممتازة في تثبيط ومنع نشاط الميكروبات المرضية والتالفة للجبن
- يمكن استخدام بادئات الحماية الميكروبية كمواد حافظة طبيعية في مصانع الجبن
- تلك البادئات تعمل علي تحسين صفات الجودة وزيادة مدة الصلاحية وتحسين خواص الطعم والنكهة لمنتجات الألبان



منتجات تحالف الصناعات الغذائية الزراعية

SPIROGELO

• هو بديل نباتي طبيعي للجيلاتين الحيواني مستخلص بطريقة امنة.

• مستخلص من طحلب الاسبيروولينا وهو عبارة عن السكريات العديدة الكبريتية .

• السكريات العديدة تعمل كمضاد للاكسده وكمضاد للميكروبات و الفيروسات.

• يستخدم هذا المركب كمثيت قوام نباتي يستخدم في صناعة الحلويات (جيلي - مربات - ايس كريم - كريمات الحلويات) .

• يزيد من مدة حفظ المنتج المضاف اليه ويعمل كمضاد للاكسده.



SPIROGELO

منتجات تحالف الصناعات الغذائية الزراعية

Bisco Vita

- معمول محشو بالعجوة ويحتوى على العديد من الفيتامينات الهامة والعناصر الصغرى من المعادن للحد من ظاهرة سوء التغذية والتقرم.
- تناول الطفل قطعتين يمدّه ب 14 % من احتياجاته (Vitamins (A, D3, E, K, B1, B2, B6, C, B9, B3, B12), Minerals (Iron, Copper, zinc).



منتجات تحالف الصناعات الغذائية الزراعية

Inulin

• مثبت للقوام .



منتجات تحالف الصناعات الغذائية الزراعية

APPLICATIONS OF INULIN



منتجات تحالف الصناعات الغذائية الزراعية

Dowagn Protector

- مزارع من بكتريا حامض اللاكتيك المعزولة من الغذاء منتجة لمادة او مواد قادرة على تثبيط بعض الأنواع البكتيرية السالبة لصبغة جرام".
- إطالة مدة حفظ الأغذية (مثل الأجبان واللحوم المصنعة)
- الأقلال من حالات التسمم الغذائي من خلال قدرة المنتج على تثبيط نمو السالمونيلا (احد أهم الميكروبات المرضية المسببة للتسمم الغذائي) و الأقلال من أنتشارها فى مزارع تربية الدواجن و الأرانب.
- تحسين جودة و انتاجية الدواجن للحم والبيض
- تحسين القدرة الإنتاجية للماشية



منتجات تحالف الصناعات الغذائية الزراعية

VEGenhancer

- مخلوط من سلالات بكتيرية حامض اللاكتيك و النواتج الأيضية الخاصة لاطالة حفظ الخضروات الورقية
- تحسين الجودة الميكروبية و القدرة الحفظية للخضروات الورقية التي يتم تناولها دون خضوعها للمعاملات الحرارية التي تخضع لها الأغذية الأخرى. و هذا ما يترتب عليه تقليل المخاطر الصحية و الأقتصادية الناتجة عن الفساد الميكروى لهذه الأغذية.



منتجات تحالف الصناعات الغذائية الزراعية

محسن للقوام – FFNL enhancer

محسن لنكهة وقوام اللبن الرايب

- تم تطوير منتج لاستخدامه كبادئ في صناعة اللبن الرايب و المنتج يحتوى على مخلوط من بكتيريا حامض اللاكتيك المنتقاه بعناية لتوفر مجموعة من المتطلبات في المنتج النهائى (اللبن الرايب) منها زيادة قدرته الحفظية ، تحسين مذاقة و قوامه. و المنتج يحتوى على السلالات البكتيرية تحسن من تركيب اللبن الرايب و تعمل على تجنب تكوين الحموضة الزائدة به. كما أن السلالات المكونه لها قدرة عالية على تشبيط مجموعة كبيرة من الميكروبات المرضية مما يوفر ميزة إضافية لدى المستهلك لأستهلاك اللبن الرايب المستخدم فى صناعته هذا المخلوط البكتيرى

