

فناوری / دانش فنی واگذار شده در بخش‌های تابعه استانی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

ردیف	عنوان	بخش فنی
۱	روش های موثر در تولید مربای زرشک با بافت پایدار	خرآسان رضوی
۲	ساخت و تولید صنعتی و ارزیابی پیازکار هفت ردیفه زعفران	خرآسان رضوی
۳	طراحی و ساخت سورت‌ر پشت تراکتوری پیاز زعفران	خرآسان رضوی
۴	استخراج نشاسته، معرفی کاربردها و تولید نشاسته اصلاح شده از ضایعات پیاز زعفران	خرآسان رضوی
۵	روش آبیاری تناوبی (پالسی) در سامانه قطره ای بر مقدار آب و بهره‌وری آب مصرفی گندم	خرآسان رضوی
۶	تولید فیلم بسته‌بندی فعال و زیست تخریب‌پذیر با استفاده از ضایعات پیاز زعفران	خرآسان رضوی
۷	ساخت ورقه‌های سلوازی ضد قارچی بر پایه رهایش کنترل شده دی‌اکسید گوگرد برای افزایش زمان ماندگاری میوه	خرآسان رضوی
۸	تولید رنگ خوراکی پایدار از پوسته میگو (گونه ببری سبز) و بررسی فعالیت ضد میکروبی آن در شرایط برون تنی و مدل غذایی	خرآسان رضوی
۹	ریزپوشانی (میکروانکپسولیشن) ترکیبالت موثره زعفران، زرشک و گلبرگ زعفران	خرآسان رضوی
۱۰	طراحی و ساخت دستگاه کاشت پیاز زعفران	خرآسان رضوی
۱۱	تولید نان مسطح و نیمه حجیم با ماندگاری بیش از یک ماه برای مصارف خاص	خرآسان رضوی
۱۲	بهینه‌سازی و تولید کیک سبوس دار با آرد کامل	خرآسان رضوی
۱۳	جایگزینی بخش از آرد گندم سالم با سن زده بر بافت و ویژگی های حسی بیسکویت و کلوچه	خرآسان رضوی
۱۴	بهبود کیفیت و کاربرد صحیح استفاده از آرد کامل در صنعت تولید نان و فرآورده های آردی سبوس دار	خرآسان رضوی
۱۵	فرآوری و بسته بندی محصولات باغی در عرصه باغات	خرآسان رضوی
۱۶	فرمولاسیون و اصلاح فرآیند به منظور تولید نان باماندگاری حداقل یک ماه	خرآسان رضوی
۱۷	دانش فنی روش، سیستم پخت و بسته بندی نان با ماندگاری بالا	خرآسان رضوی
۱۸	افزودن آرد جو بر خواص کیفی و تغذیه ای نان	خرآسان رضوی
۱۹	تولید نان و کیک و بهبود کیفیت آن با استفاده از افزودنی طبیعی	خرآسان رضوی
۲۰	استخراج و ریزپوشانی کردن ترکیبات عملگرا از پسماندهای کارخانجات آب میوه و استفاده تهیه از آنها در صنایع غذایی	خرآسان رضوی

۲۱	تولید بسته بندی و فروش فرآورده های پیاز	خرآسان رضوی
۲۲	راهبردهای افزایش عمر انباری پیاز تازه (اسلایس، پوره)	خرآسان رضوی
۲۳	تولید خشکبار با سیستم رفركتنس ویندو	خرآسان رضوی
۲۴	پروتئین آب پنیر و صمغ دانه کتان بر ویژگیهای بافتی و حسی لواشک پوره عناب- سیب	خرآسان رضوی
۲۵	تولید پودر عصاره برگهای جوان جو به عنوان جزئی فراسودمند در تولید نوشیدنی پرتقال	خرآسان رضوی
۲۶	سینیتیک انتقال جرم و مدلسازی خشک کردن پوره میوه با خشک کن پیوسته رفركتنس ویندو و تحلیل انرژی-اگرژی آن	خرآسان رضوی
۲۷	خصوصیات فیزیکو-شیمیایی، میکروبی و زمان ماندگاری میکروگرمین ها (سبزیجات فراسودمند)	خرآسان رضوی
۲۸	طراحی و ساخت حمل و راه اندازی خشک کن تخمه هندوانه، به ظرفیت ورودی ۴ تن	خرآسان رضوی
۲۹	فرآوری لارو مگس سرباز سیاه و ارائه روش بهینه	خرآسان رضوی
۳۰	فرآوری مارچوبه سبز و بکارگیری ضایعات آن در فرآوری فرآوردهای جانبی	خوزستان
۳۱	فرمولاسیون ترشی مارچوبه و روش فرآوری آن	خوزستان
۳۲	ضد دیابتی شیر غنی سازی شده با نانولیپوزوم های حاوی عصاره گیاه مورد در مدل حیوانی	فارس
۳۳	فعالیت نانولیپوزوم و نانونیوزوم حاوی عصاره برگ مورد بر پروفایل لیپیدی، قند خون و استرس اکسیداتیو در موش دیابتی	فارس
۳۴	طراحی، ساخت ماشین پشت تیلری کارنده سیر	همدان
۳۵	طراحی و ساخت ماشین پشت تیلری کارنده سیر با موزع پیاله‌ای	همدان
۳۶	طراحی و ساخت ماشین پشت تیلری برداشت سیر	همدان
۳۷	ضوابط و استانداردهای طرح جامع بهبود روشهای آبیاری، الگوی کشت و مدیریت زهاب در استان خوزستان	خوزستان
۳۸	سامانه زیرشکن عمق متغیر در مزارع نیشکر	خوزستان