

دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی، مدیرعامل گروه تک ژن زیست، شخصیت سال صنعت غذا در سال ۱۴۰۰ شد



دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی، موسس و رئیس هیئت مدیره انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند و مدیر عامل گروه تک ژن زیست، در نظر سنجی صورت گرفته از سوی ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا به عنوان شخصیت سال صنعت غذا در سال ۱۴۰۰ برگزیده شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی با راه اندازی شرکت تک ژن زیست تا کنون در حدود ۵۰ میلیون دلار با تولید انواع پروبیوتیک ها و استارترهای لبنی از خروج ارز جلوگیری کرده است.

مدیرعامل شرکت تک ژن زیست در مراسم بزرگداشت روز زن که با عنوان همایش «بانوی خردمند» و به مناسبت میلاد حضرت زهرا (س)، روز زن و تجلیل از بانوان با حضور آیت الله سید ابراهیم رئیسی، رئیس جمهور و خانم دکتر انسیه خزعلی معاون امور زنان و خانواده رئیس جمهور در سالن اجلاس سران مورد تقدیر قرار گرفت.

شخصیت سال صنعت غذای ۱۴۰۰، بعنوان کارآفرین نمونه کشوری در مراسم

دیدار کارآفرینان و فعالین اقتصادی با مقام معظم رهبری با سخنرانی به جایگاه رشته زیست فناوری و تولید محصولات این رشته در کشور پرداخت.

این کارآفرین کشور در ابتدای سال ۱۴۰۰ نیز آیین بهره برداری از خط تولید پنج محصول زیست فناوری کشور را با حضور دکتر حسن روحانی رئیس جمهور وقت رونمایی کرد.

دکتر تاج آبادی ابراهیمی موسس و رئیس هیئت مدیره انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند کشور می باشد که هدف از تاسیس این تشکل را ایجاد یک شبکه علمی بسیار قوی بمنظور پشتیبانی از تحقیق و توسعه صنعت و همچنین رگولاتوری ایجاد ارتباط های بین المللی برای ارتقای سطح تولید را در مقیاس کشورهای پیشرفته می داند.

شخصیت سال ۱۴۰۰ علاوه بر کارآفرینی، استاد دانشگاه است و بعنوان یک دانشگاهی و صنعتگر توانسته چندین طرح موفق که بین دانشگاه و صنعت ارتباط برقرار کرده را انجام دهد.



در ادامه گفتگوی ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا را با دکتر مریم تاج آبادی، مدیرعامل شرکت تک ژن زیست و شخصیت سال ۱۴۰۰ صنعت غذا می خوانیم:

- ضمن تبریک بابت انتخاب سرکارعالی بعنوان شخصیت سال صنعت غذا در سال ۱۴۰۰، لطفاً بفرمائید از چه سالی وارد این صنعت شدید و ایده راه اندازی شرکت تک ژن از کجا شکل گرفت؟

سال ۹۱ با ایده تولید ثروت از میکروب های مفید، امپراطورهای نامرئی زمین، وارد صنعت شدم. اگرچه تحقیقات و توسعه سلول را از سال ۸۳ شروع کرده بودم. نگاه عموم به میکروب ها محدود به فساد مواد غذایی و بیماریزایی است. اما ما چهره زیبای میکروب ها را به خدمت گرفیم و شرکت تک ژن بعنوان اولین واحد صنعتی تولید میکروب های کاربردی در صنعت غذا کار خود را شروع کرد. خدا را شاکرم که طی یک دهه فعالیت توانستیم بیش از ۵۰ محصول دانش بنیان در حوزه غذایی، مکمل های دامی و انسانی و همچنین برای اولین بار در کشور واکسن های آبریان را تولید و به بازار عرضه نماییم.

در ادامه مسیر در راستای حمایت از محققین کشور و فارغ التحصیلانی که ایده های نوآورانه دارند ما را بر آن داشت تا حلقه مفقود ارتباط صنعت و دانشگاه را با تاسیس شتاب دهنده لاکتوویژن (LACTOVGENE) تکمیل و مسیر تبدیل دانش به محصول و تامین نیاز صنعت بخصوص صنعت غذا را هموار سازیم. شتابدهنده لاکتوویژن به عنوان اولین شتابدهنده حوزه زیست فناوری میکروبی، غذایی و پروبیوتیک ها فعالیت خود را در اردیبهشت ماه سال ۹۷ آغاز کرده است و حوزه فعالیت آن پروبیوتیک ها زیست فناوری میکروبی و زیست فناوری غذایی می باشد.

نقطه تمایز ما نیروی انسانی متخصص، تکنولوژی برتر و زیرساخت های علمی است. رسالت اصلی تکژن، بهبود کیفیت زندگی افراد جامعه است و دستیابی به این مهم را تنها از طریق تکیه بر همکاری جمعی ممکن میدانند. بانک میکروبی جامع تک ژن، ما را قادر میسازد با بهره گیری از میکروارگانیسم های بومی که طی ۱۵ سال از محصولات تخمیری از تمام نقاط کشور جمع آوری شده است و با رعایت استانداردهای کنترل مخاطرات مواد غذایی GMP، HACCP و ISO9001، امکان پاسخگویی به نیازهای نو ظهور در صنعت غذا را داشته باشیم.

- شرکت تک ژن چه محصولاتی تولید می کند؟

گروه دانش بنیان تکژن، با تمرکز بر خلق دانش از طریق سرمایه گذاری در ایده های نوآورانه، گستره ای از میکروارگانیسم های کاربردی را در قالب محصولات زیستی عرضه می کند.

تولیدات این شرکت تحت چهار برند اصلی ارائه می شود:

▪ TAKGENE FEED: تولید مکمل های پروبیوتیک مورد مصرف در پرورش دام، طیور، آبزیان، اسب، زنبور و حیوانات خانگی با به کارگیری میکروارگانیسم های بومی. در هر یک از شاخه های مذکور با در نظر گرفتن تنوع نیاز مصرف کننده، فورمولاسیون و به بازار عرضه می شود.

▪ TAKGENE PHARMA (NOVAGENE): مکمل های پروبیوتیک مورد مصرف انسان با دو رویکرد ارتقای سلامت عمومی بدن و تاثیرگذاری مثبت بر یک نیاز خاص است. ما میکروبیولوژیست ها اعتقاد داریم سلامت ما در گروی میکروب های مفیدی است که با ما همزیست بوده و عامل حفاظت ما در برابر میکروب های بیماریزا می باشند. لذا پروبیوتیک ها با تاثیری که در سیستم ایمنی، گوارش دارند می توانند در ارتقای سلامتی نقش بسیار کلیدی داشته باشند. اما تاثیر پروبیوتیک ها محدود به سلامت عمومی نیست بلکه با تاثیری که این میکروب های مفید در مسیر های متابولیسمی می گذارند حتی روی بیماری های متابولیک مثل دیابت موثرند و بر همین اساس ما محصول بيو دیاب را بطور اختصاصی برای افراد دیابتی یا پردیابتی فورمولاسیون و به بازار عرضه کردیم. در دوره کرونا محصول بایوبوست پس از کارآزمایی بالینی به بازار عرضه شد که تاثیر بسیار زیادی در کاهش علائم کرونا و کمک به پیشگیری احتمال ابتلا می نماید.

▪ TAKGENE FOOD

▪ Takgene B.C: تولید میکروارگانیسم مقاوم به حرارت به عنوان یکی از معدود تولیدکننده های میکروارگانیسم *Bacillus coagulans* در جهان، برای استفاده در تمامی شاخه های صنعت غذا (غلات، نوشیدنی ها، شکلات) به منظور تولید محصول پروبیوتیک است.

▪ TAKGENE DARIY: تولید استارترهای لبنی و پروبیوتیک های لبنی با استفاده از میکروارگانیسم های بومی که نیاز تولیدکنندگان

داخلی را به خلق طعم و مزه فراورده های سنتی لبنی همراه با سلامتی پاسخ می دهد.

- محصولات شرکت تک ژن چه نقشی در جلوگیری از خروج ارز در کشور داشته است؟ و کیفیت این محصولات با نمونه های مشابه موجود در جهان را چگونه ارزیابی می فرمائید؟

محصولات پروبیوتیک و استارترهای لبنی ارزش زیادی را داشته و ۱۰۰ درصد وارداتی بوده اند. تا کنون در حدود ۵۰ میلیون دلار با تولید انواع پروبیوتیک ها و استارترهای لبنی از خروج ارز جلوگیری شده است. از نظر کیفیت با توجه به اینکه در تولید این محصولات از روش فریز درایر (freeze-drying) تولید می شوند، مشابه روش هایی که در کشورهای اروپایی و آمریکایی از آن استفاده می شود و کیفیتی مانند آنها را دارا است. از طرف دیگر ما از سویه های بومی در تولید محصولاتمان استفاده می کنیم که این سویه های بومی با نژاد مردم ایران سازگاری بیشتری را دارند.

- آیا محصولات تک ژن علاوه بر تامین بازار داخل توانسته است به خارج از کشور نیز صادرات داشته باشد؟

بله، با توجه به اینکه در تولید محصولات تک ژن از سویه های بومی که از منابع لبنی تخمیری بومی ایران جداسازی کرده ایم استفاده شده است، و این پروبیوتیک ها پس تکمیل فرایندهای استاندارد سازی و کسب شناسنامه بین المللی به بازار عرضه شده اند توانسته ایم محصولات را در کشورهای مختلف ثبت و به کشورهای مختلفی مثل لبنان و ترکیه و آذربایجان صادرات داشته باشیم.

- سرکارعالی علاوه بر کارآفرینی و تولید، بعنوان یک استاد دانشگاه نیز فعالیت دارید، در این خصوص چه فعالیت هایی برای ارتباط بیشتر بین صنعت و دانشگاه داشته اید؟

بعنوان استاد دانشگاه همیشه دغدغه ارتباط بین صنعت و دانشگاه را

داشته ام. در دومین دوره همایش پروبیوتیک با شعار ارتباط با صنعت، صنایع مختلفی بخصوص صنایع غذایی بسیار پررنگ در این همایش ظاهر شدند و ارتباطات خوبی در این زمینه شکل گرفت. درواقع حلقه های اولیه صنعت پروبیوتیک در آنجا شکل گرفت.

طبیعتا ایجاد یک ارتباط بهتر بین صنعت و دانشگاه نیاز به یک نگاه حاکمیتی دارد. یعنی نیاز به یک نگاهی از سمت روسای دانشگاه ها و نگاه حاکمیتی است. من بعنوان یک استاد دانشگاه تمام تلاشم را کرده ام و بحمدالله چندین طرح موفق که بین دانشگاه و صنعت ارتباط برقرار کرده را انجام دهم. امیدوارم که با نگاه هایی که خود دانشگاه و صنعت دارند بتوانیم این ارتباط را بیشتر ایجاد کنیم. از طرف دیگر می توانم به شتابدهنده لاکتوویژن اشاره کنم که از زیرمجموعه های گروه دانش بنیان تک ژن زیست است و توانسته است در حوزه ارتباط دانشگاه و صنعت نقش موثری را ایفا کند.

رسالت شتابدهنده لاکتوویژن ایجاد یک زیرساخت برای ارتباط موثر و پویا بین دانشگاه و صنعت می باشد. در اصل شتابدهنده لاکتوویژن می کوشد تا با تکیه بر تجربه موجود فرآیند تبدیل علم به ثروت یا دانش به محصول را تسهیل و تسریع بخشد در راستای همین هدف شتابدهنده لاکتوویژن یک شبکه گسترده و کارآمد در بین اساتید دانشگاه (منتورهای علمی) فعالین صنعت (منتورهای فنی) متخصصین بازاریابی و بازاریاسازی (منتورهای بازار) گرد هم آورده است تا بتواند خدمات جامع مشاوره و منتورینگ ارائه دهد. از سوی دیگر با ایجاد زیر ساخت های آزمایشگاهی و و نیمه صنعتی امکان آزمایش، تست محصول، روش تولید و scale up را فراهم آورده است.

- بعنوان کسی که انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند را تاسیس کرده و ریاست آن را نیز بعهده دارد، نقش تشکل های علمی و صنفی را در جهت کمک به شرکتهای مختلف تولیدی چگونه ارزیابی می فرمائید؟

انجمن ها، سندیکاها و تشکل ها می توانند زبان مشترک صنایع و نهادهای نظارتی و دولتی باشند و به بهبود وضعیت اقتصادی کشور کمک چشمگیری نمایند. در حال حاضر مشکلات زیادی در بحث صدور مجوزها، قیمت گذاری و ... در سازمانها وجود دارد که این تشکل ها بعنوان

بازوهای مشورتی می توانند کمک شایانی داشته و مشکلات را حل و فصل نموده و نقش تسهیل گری داشته باشند. انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند یک انجمن علمی است که ۱۰ سال از آغاز فعالیتش می گذرد. در حال حاضر در ۴ دوره متوالی بعنوان انجمن برتر بین رشته ای شناخته شده و همیشه بالاترین امتیازات را داشته است. کمکی که ما از طریق انجمن پروبیوتیک به صنعت کرده ایم، از یک سو ایجاد یک شبکه علمی بسیار قوی است که بتواند تحقیق و توسعه صنعت را پشتیبانی کند. از طرف دیگر در بحث رگولاتوری ایجاد ارتباط های بین المللی کمک کرده است که سطح تولید را در مقیاس کشورهای پیشرفته ارتقا دهیم و همچنین از نظر قوانین و کیفیت محصولات با وجود ارتباطات بین المللی ای داریم در ارتقا آنها مستمر ثمر باشیم.

- سرکارعالی از سوی دولت سیزدهم و جناب آقای دکتر رئیسی بعنوان بانوی خردمند مورد تقدیر قرار گرفتید، کمی در مورد این موفقیت توضیح بفرمائید:

در مراسم بزرگداشت روز زن که با عنوان همایش «بانوی خردمند» و به مناسبت میلاد حضرت زهرا (س) روز زن و تجلیل از بانوان روز یکشنبه سوم بهمن ماه با حضور آیت الله سید ابراهیم رئیسی، رئیس جمهور و خانم دکتر انسیه خزعلی معاون امور زنان و خانواده رئیس جمهور در سالن اجلاس سران برگزار شد. بر اساس شاخص های چند گانه مثل نقش فعال در توسعه علمی، تاثیر در ایجاد اشتغال و کارآفرینی و فعالیت های اجتماعی ارزیابی صورت گرفت و در نهایت از اینجانب، به عنوان بانوی خردمند برگزیده تجلیل و تندیس نیز به همین عنوان اهدا شد.



- چندی پیش تنی چند از نخبگان صنعت به دیدار مقام معظم رهبری رفتند، که سرکارعالی بعنوان یکی از سخنرانان از وضعیت فعلی صنعت صحبت کردید ، این دیدار و رهنمودهای نفر اول کشور چه تاثیری بر روی فعالیت تولیدکنندگان دارد؟

در این دیدار به جایگاه رشته زیست فناوری و میزان تولید محصولات مرتبط با این رشته اشاره که بدین شرح می باشد:

با توجه به نرخ رشد ۹٫۹ درصدی رشد جهانی محصولات زیست فناوری بازار در سال ۱۴۰۴ در حدود ۷۵۰ میلیارد دلار خواهد بود. ما توانسته ای با صرفه جویی ۱٫۸ میلیون دلاری در حوزه غذا و دارو داشته باشیم. از سوی دیگر کشور ما دارای ۶۰ هزار دانشجو و فارغ التحصیل در رشته های مختلف زیست فناوری بوده که پایه های کسب جایگاه ۱۲ علمی در دنیا و ۵ تولیدی در آسیا را شکل داده اند. نزدیک به ۱۰ درصد از اقتصاد دانش بنیان را شرکت های حوزه زیست فناوری ایجاد کرده اند که این میزان نزدیک به ۶۰ درصد صادرات دانش بنیان کشور نیز می باشد. زیست بوم نوآوری در حوزه زیست فناوری شامل بیش از ۶۰۰ شرکت دانش بنیان، ۲۰ شتابدهنده تخصصی می باشد که زنجیره کاملی را به منظور جهش اقتصادی در حوزه های مختلف زیست فناوری از جمله امنیت غذایی و امنیت دارویی تشکیل داده اند. این زنجیره می تواند با کاهش بیش از ۵۰ درصدی صادرات تراز کشور را به سمت صادرات سوق دهد.

حضرت آقا رهنمودهایی در ایجاد سند ملی صنعت و مدیریت متمرکز آن داشته اند. ایشان این دو کلید واژه اصلی در بیانات خود عنوان کردند، بدین منظور که ما باید سندی را داشته باشیم به منظور ارتقا سطح صنعتی کشور با در نظر گرفتن تمامی عوامل دخیل در این حوزه و از آن مهمتر یک مدیریت متمرکز که بتواند در راستای رسیدن به این اهداف یک مدیریت جامع و هدفمند داشته باشد. بعد از دیدار با مقام معظم رهبری باشگاه تولیدکنندگان، فعالان اقتصادی و تمامی عوامل دخیل در این زمینه تشکیل شد تا تمامی این اعضا در جلسات منظم به بیان دیدگاه ها نظرات و مشکلات خود بپردازند و بتوانند با ایجاد ارتباطات درونی و شکل دادن هم افزایی با افزایش بهره وری کاهش هزینه ها و توسعه صادرات در راستای دستیابی به اهداف مد نظر رهبر معظم قدم بردارند.



- در اوایل سال با حضور رئیس جمهور دوازدهم جناب آقای دکتر روحانی محصولات جدیدی را رونمایی کردید که بصورت زنده از شبکه خبر نیز پخش شد، در مورد این محصولات توضیحاتی بفرمائید:

آیین بهره برداری از خط تولید پنج محصول زیست فناوری صبح روز پنجشنبه ۱۹ فروردین با حضور رئیس جمهور محترم و هیئت دولت بصورت برخط و با حضور رئیس و مدیران سازمان دامپزشکی، معاون امور صنایع وزارت صمت، معاون اقتصادی استاندار تهران و مدیران سازمان غذا و دارو برگزار شد.

در این رونمایی از محصولات سایکل اول شتابدهنده لاکتوویژن رونمایی شد:

استارتر لبنی (یوژن YO-GEN)، کشور ایران یکی بزرگترین تولیدکنندگان و مصرف کنندگان محصولات تخمیری لبنی در منطقه می باشد. گردش مالی چند صد میلیون دلاری و تاثیر بسیار زیادی در سلامتی باعث شده است این حوزه از زمینه های پر اهمیت در صنعت غذا باشد.

متاسفانه بخش اعظمی از این صنعت از نظر مالی در اختیار وارد کنندگان می باشد این در حالی است که ایرانیان از دیرباز در تولید محصولات لبنی تبحر بالایی داشته اند و در حال حاضر گنجینه ای غنی از میکرواورگانیزم های قابل استفاده در صنایع تخمیری لبنی در کشور عزیزمان وجود دارد.

استارترهای لبنی ارز بری بالای ۲۰ میلیون دلار دارند و جز موارد استراتژیک صنعت لبنیات محسوب می شوند، متاسفانه علی رغم گنجینه غنی و متنوعی از میکرواورگانیزم های مورد استفاده در صنعت غذا که در کشور عزیزمان وجود این حجم بالای ارز از کشور خارج می شود تا استارتر لبنی به کشور وارد شود. در شتابدهنده لاکتوویژن توانسته ایم با تکیه بر دانش و تخصص متخصصین این حوزه و با استفاده از گنجینه غنی میکروب بومی منطقه از جمله ماست های محلی، ترخینه و ... توانسته ایم استارتر لبنی مطابق با ذائقه و میل مردم کشور عزیزمان تولید کنیم.

شتابدهنده لاکتوویژن با استفاده از ظرفیت تولیدی شرکت دانش بنیان تک ژن زیست قادر به تولید استارتر لبنی و تامین نیاز کشور را دارد و می تواند علاوه بر کاهش نیاز به واردات و خودکفایی تاثیر بسیار بالایی در کنترل قیمت لبنیات خواهد داشت.

مکمل پروبیوتیک بیماری مالتیپل اسکلورزیس MS و پارکینسون (BIO (ZEN

MS یک بیماری التهابی است که در آن غلافهای میلین سلولهای عصبی در مغز و نخاع آسیب می‌بینند. این آسیب‌دیدگی می‌تواند در توانایی بخش‌هایی از سیستم عصبی که مسئول ارتباط هستند اختلال ایجاد کند و باعث به وجود آمدن علائم و نشانه‌های زیاد جسمی شود.

کپسول با یوزن دی مکمل بعنوان مکمل کمک درمان بیماری MS متشکل از شش سویه پروبیوتیک بومی ایران به نام های **باسیلوس کوآگولانس**،
لاکتوباسیلاس فلوکس، **لاکتوباسیلاس لاکتیس**، **لاکتوباسیلاس اسیدوفیلوس**،
استرکوکوکوس فلیجینز و **بایسولوس سیرماتیکا** است که برای پیشگیری و بهبود علائم بیماری ام اس مورد استفاده قرار میگیرد. این پروبیوتیک ها از محصولات لبنی سنتی ایران جدا شده و پس از آزمون های متعدد آزمایشگاهی و کارآزمایی بالینی در مرکز تحقیقات مغز و اعصاب طراحی و به بازار عرضه شده است. همچنین این مکمل در هر کپسول ۴۰۰IU ویتامین D در بر دارد که به منظور بهبود فعالیت این باکتریها به این ترکیب اضافه شده است.

مکمل پروبیوتیک بیماری یارکینسون (BIO DOPA)

در حال حاضر آمار دقیقی از تعداد افراد مبتلا به بیماری پارکینسون وجود ندارد. با استناد به مقالات از هر ۱۰۰ نفر از افراد بالای ۵۰ سال ۱-۲ نفر شانس ابتلا به بیماری را دارند.

ماده موثره این محصول : 10^9 CFU/Capsule 10^9 (ویتامین D3 (400IU $\times 4$)

واکسن آنتی یرسینیا (آنتی یرسین ANTI YESSIN)

آبزی پروری یک صنعت بزرگ، با رشد سریع و سود بالا و تولید سالمترین و با کیفیت ترین منبع پروتئین حیوانی در دنیا محسوب می

شود که بیماریها از مهمترین چالشهای پیش روی این صنعت می باشد. بنابراین صنعت باید مرتب دنبال روشهایی برای بهبود سلامت گونه های پرورشی، بهبود روشهای، پیشگیری از بروز بیماریهای خسارت زا و خسارت ناشی از بروز بیماریها سالانه دهها میلیارد دلار باشد. روش های پیشگیری از ابتلا به بیماریهای باکتریایی و ویروسی آبزیان شامل استفاده از واکسن ها و پربیوتیک ها و مشتقات آن ها می باشد.

واکسیناسیون نقش بسیار مهمی در افزایش مقاومت ماهی، بهبود ضریب تبدیل غذایی ایفا می کند. یکی از مناسبترین روش ها برای ایجاد مصونیت در برابر بیماری، استفاده از روش واکسیناسیون است. استفاده از واکسن سبب کاهش تلفات ماهی ها با ضریب تاثیر بالای ۷۵ درصد می شوند.

استفاده از انواع آنتی بیوتیک ها به عنوان تنها روش درمانی برای ماهی های مبتلا به بیماری های باکتریایی در کشور دارای معایب و مشکلاتی است. آنتی بیوتیک برای بیماری های ویروسی هیچ اثری ندارد در واقع بیماری های ویروسی هیچ درمانی ندارند و تلفات آن ها صد درصد است. استفاده مداوم از آنتی بیوتیک ها منجر به بروز پدیده مقاومت آنتی بیوتیکی در گونه های پرورشی و مصرف کنندگان در بلند مدت می شود و باکتری را کاملاً حذف نمی کنند زیرا باکتریها به دور از استرس آنتی بیوتیک ها زنده می مانند از طرف دیگر ماهی های بیمار بعلت کاهش اشتها نمی توانند به خوبی خوراک محتوی دارو را مصرف کنند.

مشکل مهم دیگر مصرف آنتی بیوتیک ها در درمان آبزیان، اثرات مخرب آن ها بر روی محیط زیست و جانداران است، لذا اقدامات پیشگیرانه در این امر بسیار مهم و حائز اهمیت است. امروزه یکی از مناسبترین روشها برای ایجاد مصونیت و پیشگیری در برابر انواع بیماری آبزیان، استفاده از روش واکسیناسیون است که به علت مزایای فراوان آن، مورد توجه و استقبال قرار گرفته است.

استفاده از واکسن، سبب افزایش رشد آبزیان، کاهش تلفات ماهی های مصرفی، بهبود ضریب تبدیل غذایی، کاهش ضایعات، پیشگیری و نهایتاً (به شرط استفاده صحیح از آن) سبب به حداقل رساندن ضررهای مالی در صنعت آبزی پروری می گردد.

به منظور افزایش اثرواکسن و بالا بردن سطح ایمنی، واکسن یادآور و مواد تحریک کننده پاسخ ایمنی نیز بکاربرده می شود. این واکسن ها

برای پیشگیری از بیماری های "یرسینیوزیس" ، "استرپتوکوکوزیس" ، "لاکتوکوکوزیس" و "وی اچ اس" که در مزارع قزل آلا کشور بسیار شایع است کاربرد دارد. همچنین در گونه های مختلفی از جمله ماهیان خاویاری، سی باس، شانک، هامور و کپور ماهیان نیز می تواند استفاده گردد.

تولید این واکسن بومی علاوه بر ارتقا سطح سلامت جامعه و گسترش صنعت آبزیان موجبات صرفه جویی ارزی و در صورت توسعه زیرساخت بازار صادرات چشمگیری را دارد. این محصول حاصل فعالیت یک تیم از متخصصان حوزه دامپزشکی و میکروبیولوژی و از خروجی های موفق شتابدهنده لاکتوویشن می باشد.

کرم کنترل کننده اگزما پروبیوتیک نوترا (Nutra)

بازار جهانی محصولات آرایشی پروبیوتیک در سال ۲۰۱۷ حدود ۲۱ میلیون دلار ارزش گذاری شده است. محبوبیت پروبیوتیک ها به عنوان یک ماده اصلی کاربردی که در برابر مشکلات مختلف پوستی مانند آکنه ، چین و چروک و لکه های پوستی موثر است ، پیش بینی می شود که همچنان یکی از عوامل مطلوب در سالهای آینده باقی بماند.

در طی چند سال گذشته ، نفوذ پروبیوتیک ها در بخش لوازم آرایشی افزایش یافته است زیرا مصرف کنندگان به طور فزاینده در حال حمایت از لوازم آرایشی با مواد طبیعی هستند و مخالف محصولات با مواد شیمیایی، همچنین افزایش آگاهی در مورد شواهد و کارآیی بالینی آنها نیز بر رشد آنها افزوده است. پیش بینی شده بازار جهانی این محصولات در سال ۲۰۲۵ به ۳۷٫۵ میلیون دلار میرسد.

برند نوتراکرم برای این محصولات تخصیص داده شده و ثبت شده است محصول اول این برند در حال لانچ شدن در بازار می باشد.

شتابدهنده لاکتوویشن سایکل اول خود را برگزار کرده است و در حال حاضر در مرحله پیش شتابدهی سایکل دوم خود می باشد. در نتیجه درآمدهای آتی در سال ۱۴۰۰ شتابدهنده لاکتوویشن بر اساس درآمد این استارتاپ ها می باشد که به تفکیک سایکل به صورت کلی درآمد حال پیش بینی شده است.

یکی از موارد مهم و پراهمیت در روند درمان پوستهای آسیب دیده و حساس قدرت آبرسانی، بازسازی سلولی، ایجاد روند درمان علمی و موثر، کاهش التهاب ها و خارش هایی که باعث مختل شدن زندگی روزانه فرد

می گردد، می باشد. این کرم به علت داشتن سویه های مختلف پروبیوتیکی همراه با مواد موثره ایی چون بیسابولول، روغن کالندولا، ویتامین E، دی پنتونول و ... به صورت سینرژسم باعث کاهش التهاب و خارش پوستی همراه افزایش قدرت بازسازی سلولی میگردد. این محصول دارای قدرت آبرسانی قوی به پوست است و با تقویت کنندگی سد دفاعی پوست علاوه بر اینکه مانع از تبخیر آب از لایه های عمیق پوست شده بلکه وجود مواد موثره آب رسان باعث آبرسانی قوی به پوست میشود.

توکسین بایندر پروبیوتیک (توکسیت Toxiti)

ایران یکی از بزرگترین تولید کنندگان و پرورش دهندگان دام در منطقه و دنیا می باشد. خوراک دام به واسطه روش تولید و مصرف میتواند حاوی مقادیری بالای از سموم و توکسین های مختلف باشد. از مهمترین سمومی که در جیره غذایی دام وجود دارد آلفا توکسین می باشد آفلاتوکسین ها ممکن است باعث کاهش تولید حیوانات (شیر، تخم مرغ، گوشت و...)، سرکوب سیستم ایمنی بدن، سرطان زایی و جهش های ژنتیکی شوند. همچنین آفلاتوکسین ها می توانند در شیر، گوشت یا تخم مرغ نیز موجود باشند که از خوراک های آلوده حیوانات به این فراورده ها منتقل می شوند.

بر اساس تحقیقات علمی، ثابت شده است که آفلاتوکسین B₁ در بروز سرطان کبد، سقط جنین و... در انسان نقش دارد. روش های مختلفی برای جذب و خنثی سازی آفلاتوکسین ها در خوراک حیوانات ارائه شده است که بهترین و موثر ترین آنها استفاده از توکسین بایندرها در خوراک حیوانات می باشد. شرکت تک ژن زیست با تکیه بر دانش متخصصان توانسته است محصول توکسین بایندر ۴ جزئی بر پایه باکتری های اسید لاکتیک را ثبت پتنت کند که در دنیا بی همتا می باشد. توکسین بایندر تک ژن زیست نسبت به نمونه های مشابه خارجی که نهایتاً دو جزئی بوده و با استفاده از یک ماده معدنی تولید شده اند برتری هایی از جمله ۴ جزئی بودن، استفاده از دیواره مخمر به جای ماده معدنی و استفاده باکتری اسید لاکتیک نام برد که علاوه بر جذب آلفاتوکسین باعث تقویت سیستم گوارش دام نیز می شود.







- انتظار شما از مسئولین برای پشتیبانی از تولید چیست؟

تولید موتور محرک و پیشران مهم در اقتصاد و رشد هر جامعه می باشد. بطبع نگاه و حمایت ویژه از تولیدات داخلی نه تنها موجبات اشتغالزایی جوانان تسهیل کرده و متخصص این مرزو بوم خواهد شد بلکه می تواند با ایجاد رونق اقتصادی موجبات افزایش نرخ صادرات و دیگر عوامل اقتصادی گردد در اصل موجب رشد GDP گردد. این عامل برای کشور ما که یک کشور خام فروش مخصوصا در حوزه فروش نفت خام می باشد با اهمیت و توجه به حوزه زیست فناوری میتواند بسیار موثر باشد. انتظار از مسئولین حمایت واقعی تولید داخلی، تسریع و تسهیل فرآیندهای اداری و صدور مجوزها، بهره گیری از دانش بخش خصوصی و نظر مشورتی این بخش از طریق سندیکاها و تشکلهای است.

- چشم انداز سرکارعالی از آینده شرکت تک ژن و فعالیتهای آن چیست؟

شرکت تک ژن بعنوان یکی از پیشرانهای صنعت زیست فناوری همیشه تولید با اصالت و کیفیت را سرلوحه کار خود قرار داده است. در تولید با اصالت هدف از توسعه سلول تا محصول نهایی بوده که این مجموعه موفق به بومی سازی آن شده است. از اینرو بدون واردات مواد اولیه موفق به تولید انواع محصولات حوزه زیست فناوری اعم از افزودنی های خوراکی تا واکسن و دارو ... بوده ایم. در نظر داریم، در تولید و حرکت به سمت خودکفایی دیگر افزودنی های و اقلام مورد نیاز صنعت غذا و دارو در حوزه زیست فناوری وارد عمل شویم. در این

مسیر با بستری که شتاب دهنده لاکتوویژن فراهم شده است همراهی دیگر متخصصین و دانشجویان را ارج نهاده و پذیراییم. از سوی دیگر ورود به بازارهای منطقه با توجه به برتری رقابتی کنونی در این حوزه از دیگر اهداف مجموعه می باشد.

– سخن پایانی؟

در سخن پایانی برای همکاران عزیزم در صنعت غذا سالی پر از خیر و برکت، برای دانشجویان، محققین کشور و همکاران فرهیخته ام در دانشگاه به ثمر رسیدن تحقیقات و ورود نتایج عملکرد و تلاش شان را به صنعت و برای گروه حرفه ای و با اخلاق آگرو فود توفیق روزافزون همراه با برکت و سلامتی آرزو مندم.

خدایا چنان کن که پایان کار

تو خشنود باشی و ما رستگار

گفتنی است، ماهنامه صنعت غذا از سال ۱۳۸۹ هر ساله با رای گیری از خوانندگان خود و علاقمندان در پایان هر سال، شخصیت سال صنعت غذا را معرفی می کند.

بر اساس این گزارش، سال ۱۳۸۹ غلامعلی سلیمانی بنیانگذار گروه صنایع غذایی کاله، سال ۱۳۹۰ مرتضی سلطانی بنیانگذار گروه صنعتی زر، سال ۱۳۹۱ فردین عالیزاد رئیس هیئت مدیره گروه صنعتی عالیفرد (سن ایچ) ، سال ۱۳۹۲ احمد فتح الهی بنیانگذار شرکت سبزی ایران (سبزان) ، سال ۱۳۹۳ احمد صادقیان رئیس هیئت مدیره و مدیرعامل شرکت تک ماکارون و درازه، سال ۱۳۹۴ دکتر مهدی کریمی تفرشی مدیر عامل شرکت گلها، سال ۱۳۹۵ مهندس علی شریعتی مقدم مدیر عالی گروه بین الملل نوین زعفران، سال ۱۳۹۶ مهندس بزرگمهر دادگر مدیر عامل شرکت دوشه آمل (هراز)، سال ۱۳۹۷ صمد رسولوی بنیس مدیر عامل شرکت درنا، سال ۱۳۹۸ مهندس عبدالله قدوسی مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) و سال ۱۳۹۹ حسین مصطفی زاده مدیر هلدینگ بیژن بر اساس انتخاب شما شخصیت برتر سالهای ۱۳۸۹ تا ۱۳۹۹ معرفی شدند. امسال نیز با بررسی فرمهای پر شده شخصیت سال صنعت غذا و شمردن آراء، شخصیت صنعت غذا انتخاب و سپس این انتخاب توسط شورای

سیاستگذاری نشریه کارآفرینی و صنعت غذا مورد تأیید قرار گرفت.

