

راه اندازی مرکز پژوهشی استخراج و فرآوری عصاره و اسانس در صنعت غذایی



مؤسسه علوم و صنایع غذایی با همکاری بخش خصوصی یک مرکز پژوهشی و فناوری در زمینه استخراج و فرآوری عصاره، اسانس و ترکیبات با ارزش افزوده گیاهی، صنعتی و دارویی راه اندازی می‌کند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی؛ این مؤسسه و یکی از شرکت‌های -هلدینگ تفاهم نامه همکاری علمی، پژوهشی و فناوری در زمینه راه اندازی مرکز پژوهشی و فناوری خلق دانش در استخراج و فرآوری عصاره، اسانس و ترکیبات با ارزش افزوده گیاهی، صنعتی و دارویی امضا کردند.

بر اساس این تفاهم نامه طرفین متعهد به توسعه همکاری‌های علمی، فنی و پژوهشی، تعریف و اجرای طرح‌های پژوهشی کلان و بلندمدت (مگا پروژه) و تدوین دانش فنی مرتبط، توسعه محصولات جدید با ارزش افزوده بالا و تدوین استانداردهای مورد نیاز در زمینه مواد اولیه و محصولات ذی ربط و غیره در حوزه مأموریت مرکز از سوی مؤسسه و تأمین منابع، اعتبارات و زیرساخت‌های لازم برای اجرای اقدامات مزبور از سوی گروه صنعتی بخش خصوصی شدند.

تامین منابع مالی پایدار در راستای اجرای برنامه‌های توسعه مرکز به منظور استخدام و به کارگیری پژوهشگران، اعضای هیات علمی و نیروهای تخصصی مورد نیاز، تخصیص پژوهانه به اعضای هیات علمی مؤسسه و اعطای بورسیه تحصیلی جذب دانشجوی دکتری و پسادکتری در جهت تحقق اهداف مرکز از سوی این شرکت بخش خصوصی و برگزاری نشست های علمی، همایش، کنفرانس و سمینارهای تخصصی مرتبط با مأموریت مرکز در سطح ملی و بین‌المللی از دیگر تعهدات طرفین در این تفاهم‌نامه به شمار می‌رود.

سرویس خبری: صنعت غذا