



# رویداشت «استارتاپی» شکر



دانشگاه جامع علمی کاربردی استان مازندران برگزار می کند

راه اندازی استارت آپ های

تولید، فرآوری، صنایع تبدیلی، بسته بندی و فروش

✓ ایده پردازان ✓ کارآفرینان ✓ سرمایه گذاران ✓ واحدهای تولیدی

با همکاری: کارگاه های فرآوری نیشکر بهنمیر و ریکنده



♦ نوآوری ظرفیت های بومی

♦ صنعتی سازی تولیدات سنتی

♦ توسعه محصولات و خدمات جدید

۱ دی ۹۹

ثبت نام: [ma.uast.ac.ir](http://ma.uast.ac.ir)

لینک ورود رویداد: [vc1.uast.ac.ir/ma](http://vc1.uast.ac.ir/ma)

به نام خدا



## رویداد شتاب (استارت آپی) نیشکر

دانشگاه جامع علمی کاربردی

مجری: واحد استان مازندران

### محورهای رویداد شتاب نیشکر:

- ✓ نوآوری محصولات سنتی نیشکر
- ✓ احصا خوشه های شغلی نیشکر و شکر سرخ
- ✓ شناسایی شبکه سرمایه گذار خطرپذیر

### زمان برگزاری:

- ✓ پیش رویداد آذر ماه ۱۳۹۹
- ✓ رویداد نهایی ۱۳۹۹/۱۰/۰۱

## الف - آشنایی به پتانسیل منطقه:

استان مازندران با داشتن بیش از ۳۵۰ هکتار سطح زیر کشت نیشکر، بیشترین محصولات سنتی نیشکر را در کشور تولید می کند. به جز ماندران، استانهای گیلان و گلستان نیز از قدیم و اخیرا هم استان خوزستان به شکل سنتی در حوزه کاشت و برداشت و فرآوری و صنایع غذایی نیشکر مشغول فعالیت می باشند.

شکرسرخ به عنوان محصول عمده نیشکر به روش سنتی است که قدمتی چندهزارساله دارد. کارگاه های نیشکرپزی مازندران عمدتا در بهنمیر بابلسر و ریکنده قائمشهر وجود دارند و مشغول تولید سه محصول سنتی: خمیرشکرسرخ، شیر و کف نیشکر هستند. شکرسفید محصول کارخانجات صنعتی است که پس از تصفیه نیشکر از ملاس و افزودن ترکیبات شیمیایی تهیه می شود که متاسفانه مشکلاتی را برای مصرف کنندگان ایجاد می کند. ولی شکرسرخ که دارای ملاس است سرشار از مواد مغذی مورد نیاز بدن است و بدلیل آنکه فرآیند متابولیسم آن در بدن به کندی انجام می شود، میزان قند خون را تا حدودی ثابت نگه میدارد و برای افراد دارای دیابت نیز قابل استفاده است. علاوه برآن دارای خواص درمانی بسیار در طب ایرانی و اسلامی است و اصولا هر کجا در طب سنتی از شکر نام برده شده است، منظور شکرسرخ است نه شکرسفید یا قهوه ای.

توجه به ارزش آفرینی این محصول می تواند بیش از پیش زمینه اشتغال و کارآفرینی بسیاری از جوانان این مرز و بوم را فراهم آورده و ضمن جلوگیری از عرضه خام این محصول ارزشمند که کاربردهای مختلف غذایی، بهداشتی و دارویی آن تاکنون در کشور بر بسیاری پوشیده مانده است می تواند با فرآوری و عرضه متنوع آن به بازارهای هدف، چرخ صنعت استان را رونق دهد.

## ب - اهم دلایل انتخاب موضوع رویداد شتاب عتاب :

با وجود ۵۰ کارگاه نیشکرپزی در سطح کشور که به شکل سنتی مشغول تولید محصولات نیشکر هستند، متاسفانه هنوز نوآوری خاصی در زمینه تنوع و بروزرسانی محصولات انجام نشده است و محصولات عمده شکرسرخ، تقریبا شبیه چندصدسال قبل تولید و عرضه می شود. عدم تنوع در محصولات، عدم بسته بندی مناسب، عدم وجود برند معتبر، عدم شناخت بازار از این محصول و ... از چالش های جدی این حوزه می باشد. بر همین اساس، برآن شدیم تا این ظرفیت بومی و دانش ضمنی در حال فراموشی را مجددا احیا کنیم و با حضور نوآوران و ایده پردازان جدید، استارتآپ های جدید را در قالب این فرصت کارآفرینانه به بازار معرفی کنیم.

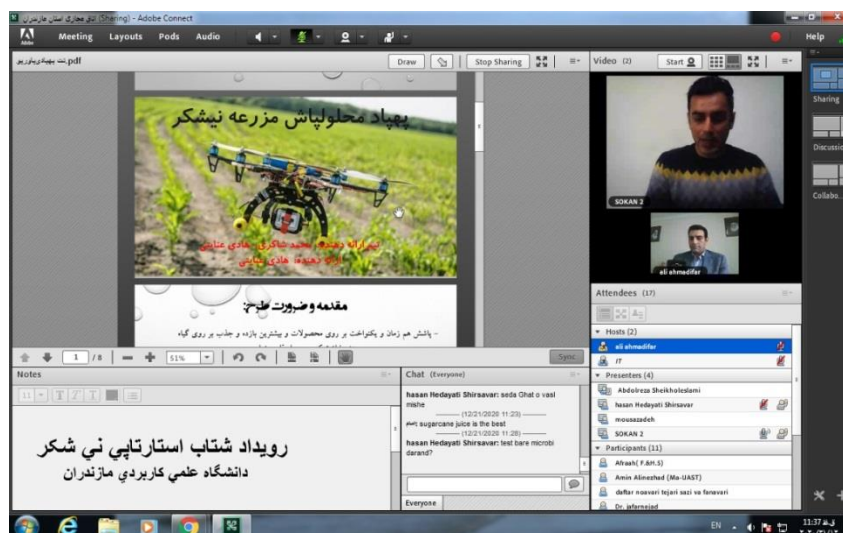
اهداف اصلی که برای این رویداد متصور بوده، شامل ۱- معرفی روش های تامین سرمایه در این حوزه ۲- شناسایی و معرفی نوآوری ها در این حوزه ۳- جذب سرمایه و ایجاد امکان مذاکره رو در رو و جسورانه و

تعامل موثر و کارآمد صاحبان ایده با سرمایه گذاران ۴- ارتقا توانمندی فعالان حوزه نیشکر در استان در استفاده از روش‌های نوین ۵- معرفی قابلیت‌های حوزه نیشکر در ایجاد کسب و کار در دستگاه‌های مرتبط با حوزه کارآفرینی است.

### ج - حامیان رویداد شتاب نیشکر :

حامیان این رویداد عبارتند از: ۱- کارگاه های نیشکرپزی ۲- جهادکشاورزی استان مازندران ۳- پارک علم و فناوری استان مازندران ۴- شرکت سرمایه گذاری خصوصی نیکوآی تک ۵- شرکت سرمایه گذاری خصوصی کاتینو

### تصاویری از رویداد نهایی



### تصاویر صاحبان ایده های برتر



پگاه درجانی



مسیح شاکری



حسین ابراهیم نسب عمران



کیانا رضی



اشکان ابراهیمی

#### د - گزارش فرآیند برگزاری رویداد شتاب نیشکر :

شروع فرآیند برگزاری رویداد استارت‌آپی با پیشنهاد مدیرکل محترم دفتر امور پژوهش و فناوری دانشگاه صورت پذیرفت که پس از بحث و تبادل نظر و طرح در شورای پژوهش و فناوری واحد استانی و موافقت کتبی شورای پژوهش و فناوری واحد استانی روند اجرایی رویداد آغاز شد. پس از تعیین حامیان و برگزارکنندگان رویداد مذکور وارد فاز اجرایی گردید و پوستر و سایت رویداد طراحی و اطلاع رسانی جهت ثبت نام علاقمندان در کلیه مراکز علمی کاربردی کشور و تمامی ادارات کل استان و شوراهای اداری شهرستان ها صورت پذیرفت. علاوه بر آن، به منظور استفاده حداکثری از ظرفیت فضای مجازی اقدام به ساخت پیج اینستاگرام با موضوع نیشکر به جهت معرفی بیزنس ها، استارت‌آپ ها و محصولات نیشکر گردید. فرایند ثبت ایده از آبان ۱۳۹۹ شروع شد، که تعداد ۱۵ نفر جهت مشارکت در رویداد اقدام به ثبت نام نمودند. پس از بررسی های صورت گرفته و براساس آنچه در معرفی رویداد استارت‌آپی گفته شد مشارکت کنندگان می بایست اقدام به ساخت محصول اولیه می نمودند در غیر این صورت مشارکت آنان در رویداد مذکور ملغی می گردید لذا پس از بررسی های صورت گرفته تعداد ۶ نفر که دارای محصول اولیه بودند جهت انجام مراحل بعدی معرفی شدند. دروه های آموزشی و منتورینگ انجام شد و در نهایت پس از برگزاری پیش رویداد تعداد ۵ ایده جهت حضور در رویداد نهایی انتخاب شدند.

#### ه - جدول منتورهای رویداد شتاب نیشکر:

| نام و نام خانوادگی | محل کار                | مقطع تحصیلی - رشته |
|--------------------|------------------------|--------------------|
| حامد فضل الله تبار | دانشگاه دامغان         | دکتری مهندسی صنایع |
| بابک شیرازی        | دانشگاه علوم و فنون    | دکتری مهندسی صنایع |
| حسن هدایتی         | مرکز علمی کاربردی بابل | ارشد مهندسی صنایع  |
| رضا خسروی          | مرکز علمی کاربردی سکان | دکتری کارآفرینی    |

#### و - جدول ایده های برتر رویداد شتاب نیشکر:

| ردیف | فرد ارائه دهنده ایده     | شماره تماس | عنوان ایده                                                                     | نتیجه اخذ شده پس از رویداد |
|------|--------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| ۱    | پگاه درجانی              | ۹۱۱۲۹۲۲۰۸۳ | تولید محصولات تخمیری سین بیوتیک با استفاده از فرآورده ها و محصولات جانبی نیشکر | اول                        |
| 2    | مسیح شاکری و هادی عنایتی | ۹۱۱۳۵۶۹۲۰۰ | پهپاد محلول پاش مزارع نیشکر                                                    | دوم                        |

|   |                        |            |                               |              |
|---|------------------------|------------|-------------------------------|--------------|
| 3 | حسین ابراهیم نسب عمران | ۹۱۱۶۶۶۰۶۴۵ | پودر بستنی نیشکر              | سوم          |
| 4 | کیانا رضی              | ۹۳۹۱۱۶۳۴۱۸ | کیک نیشکر                     | شایسته تقدیر |
| 5 | اشکان ابراهیمی         | ۹۰۱۴۱۰۶۳۴۲ | آب نیشکر                      | شایسته تقدیر |
| 6 | بابک هاشمی             | ۹۱۱۸۹۳۳۸۴۸ | باگاس نیشکر در تهیه خوراک دام | شایسته تقدیر |

### معرفی صاحبان سه ایده برتر :

۱- پگاه درجانی (تولید محصولات تخمیری سین بیوتیک با استفاده از فرآورده ها و محصولات جانبی نیشکر)

۲- مسیح شاکری و هادی عنایتی (پهپاد محلول پاش مزارع نیشکر)

۳- حسین ابراهیم نسب عمران (پودر بستنی نیشکر)