



ИННОВАЦИОННЫЕ МОЛОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ

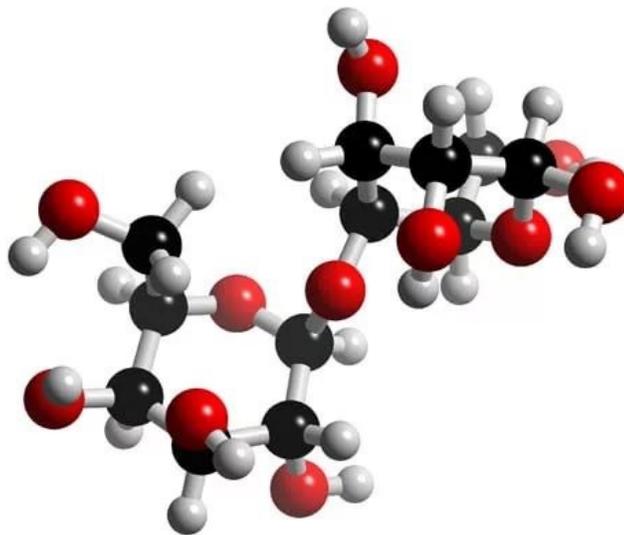
МОЛОКО – это многокомпонентная сбалансированная система

белков

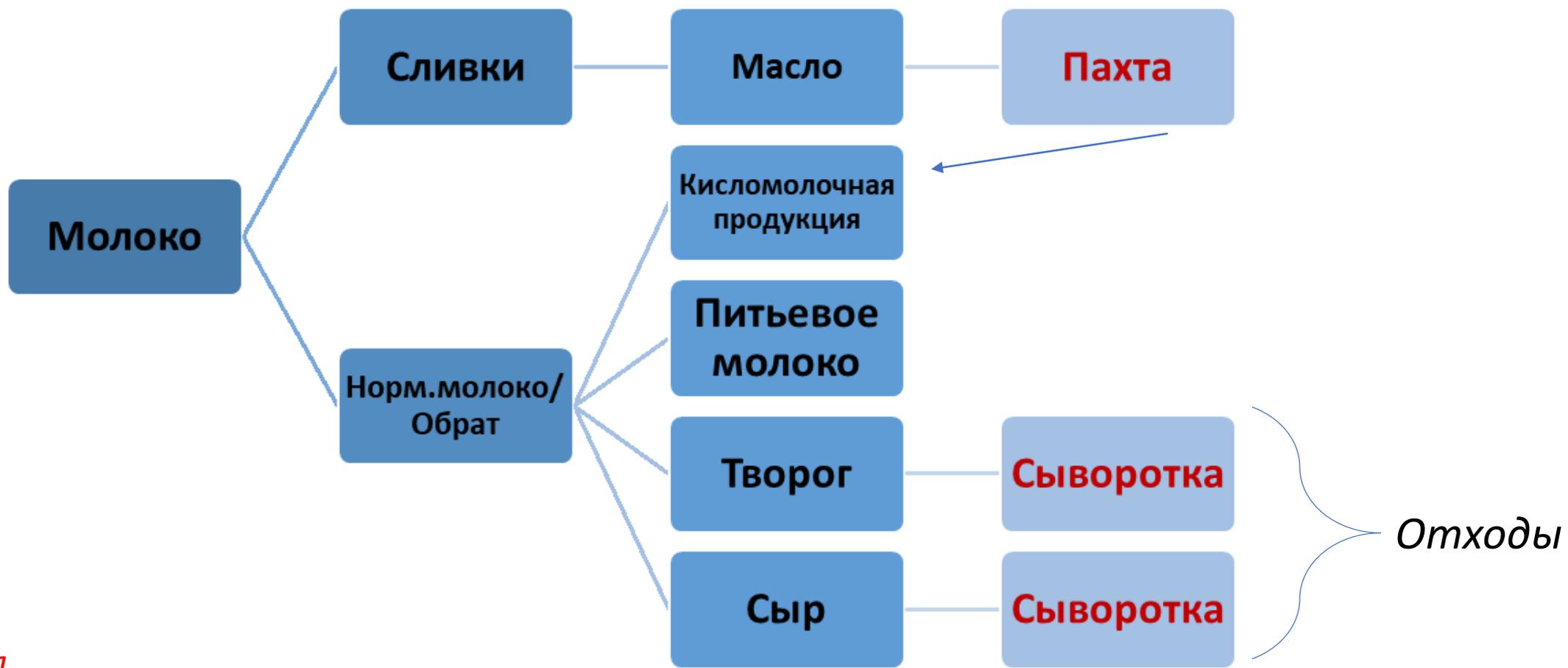
жиров

углеводов

минеральных веществ

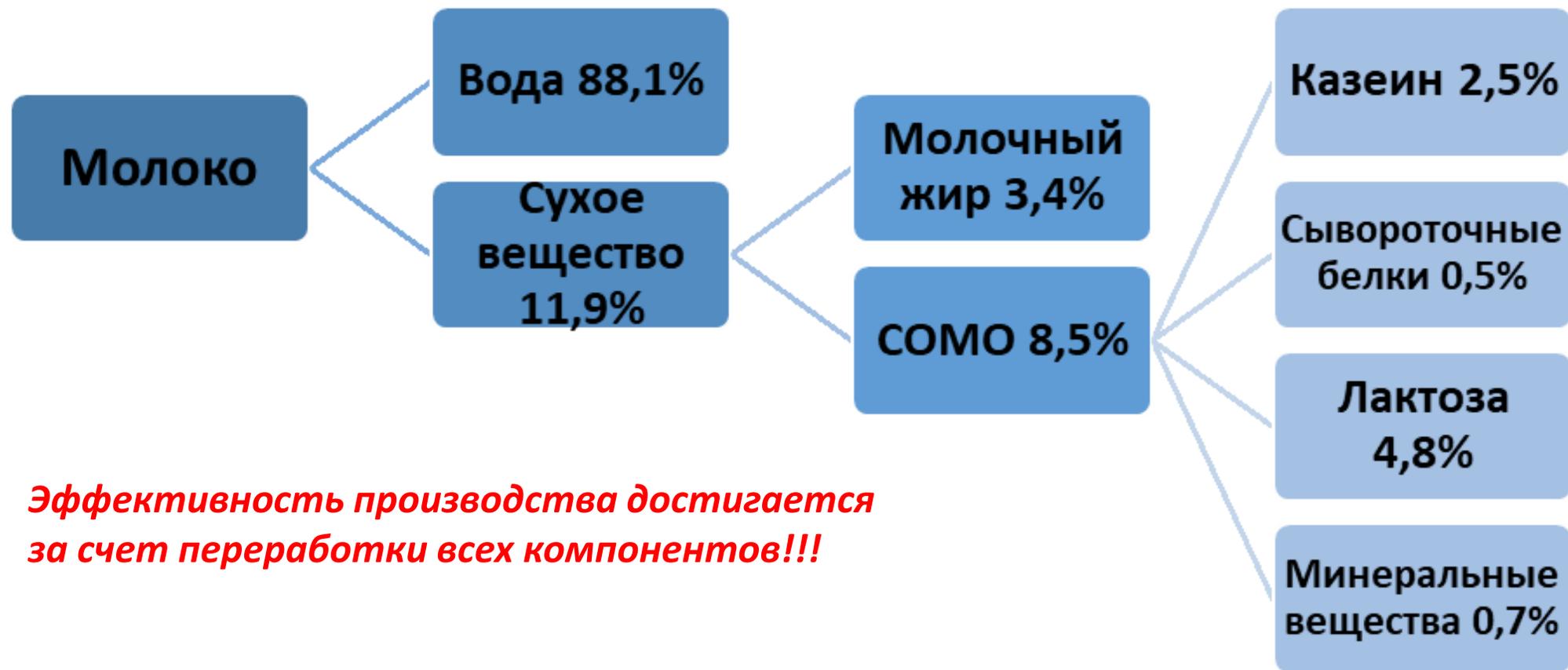


принимаящая в результате технологических операций новые формы



тол

Исм. <http://www.dairynews.ru>



Эффективность производства достигается за счет переработки всех компонентов!!!

цена молока	20	Расчет по компонентам, рубли	Расчет по жир/белок, рубли	По договору (40/60), рубли
жир	3,4	0,7	10,6	8
казеин	2,5	0,5	7,9	10,08
16% сывороточный белок	0,5	0,1	1,5	1,92
лактоза	4,8	1,0		
минералы	0,7	0,1		
вода	88,1	17,6		
Проверка	100	20	20	20

Самое дорогое в молоке - ВОДА! Самое ценное в молоке – СЫВОРОТОЧНЫЕ БЕЛКИ!

Сыворотка – самое ценное и дорогое – сливается в канализацию!

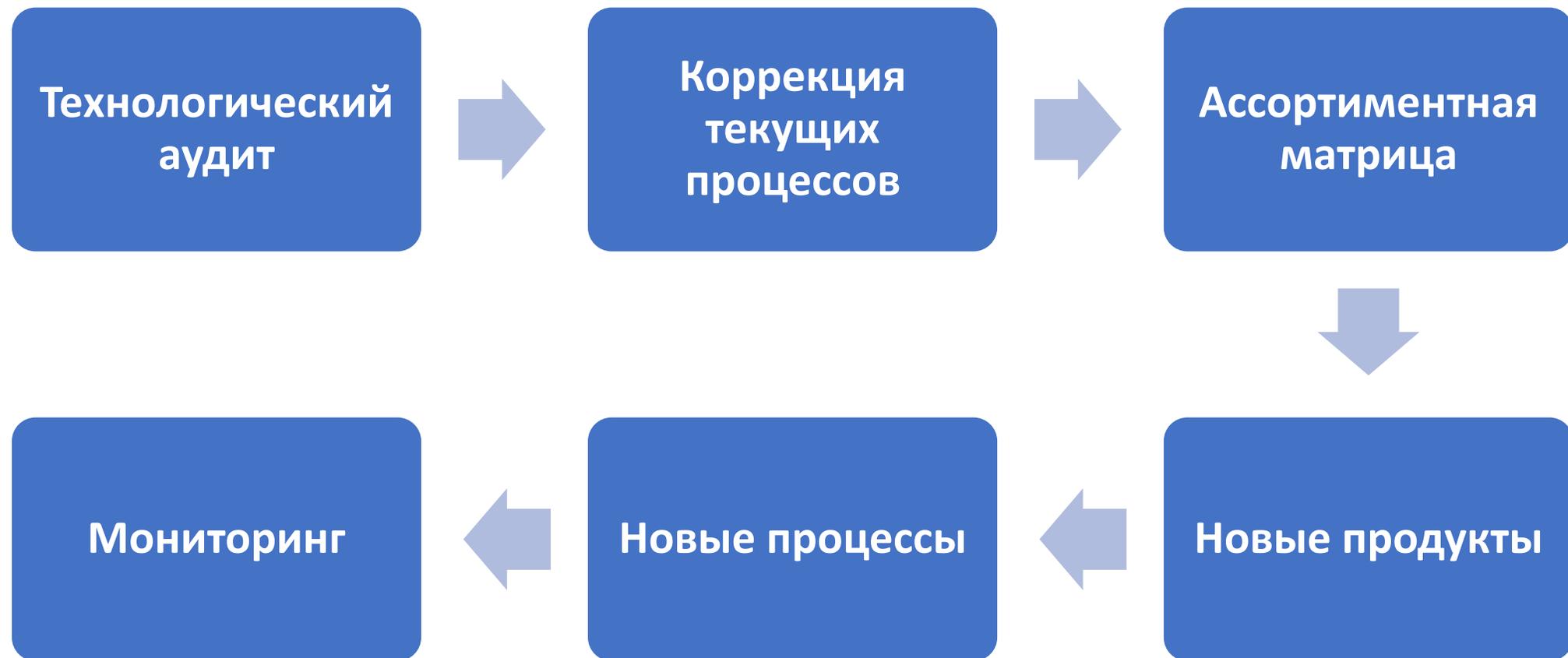
Сырьевая стоимость продуктов

Продукт	Объем , тн./мес.	Классическая переработка		Переработка белка		Переработка лактозы	
		Сырьевая стоимость продукта, т.руб.	Сырьевая стоимость продукта, руб/кг.	Сырьевая стоимость продукта, т.руб.	Сырьевая стоимость продукта, руб/кг.	Сырьевая стоимость продукта, т.руб.	Сырьевая стоимость продукта, руб/кг.
масло	50	12750	256	12750	256	816	16
творог	200	11250	56	9393	47	601	3
казеиновая пыль	10	0		95	10	6	1
Партикулят (сывороточный белок)	60	0		1763	29	113	2
Пермеат (лактоза, минералы, вода)	824			0	0	22464	27
потери	56						
Итого	1200	24000	96	24000	75	24000	21

Объем молока, тн./мес 1200

Цена, руб./л 20

*Пример расчета сырьевой стоимости продуктов



Аудит технологических операций

- Оценка корректности текущих процессов
- Оценка потерь в текущих процессах

Аудит белково-жирового баланса

- Оценка сырьевой базы
- Оценка потерь компонентов при технологических операциях

Аудит рецептур

- Оценка эффективности рецептур (снижение себестоимости)
- Оценка вкусовых качеств
- Оценка соответствия рецептур Законодательству РФ





Годен до 3010г

Коррекция технологических процессов

- Гармонизация последовательности технологических процессов
- Оптимизация сроков технологических операций

Коррекция рецептур

- Рецептурное снижение себестоимости
- Повышение вкусовых качеств
- Увеличение сроков годности
- Корректировка рецептур в соответствии с Законодательством РФ

Текущая ассортиментная матрица

- Оценка доли и эффективности использования компонентов молока в текущем ассортименте
- Выработка программы оптимизации использования компонентов в текущем ассортименте

Новая ассортиментная матрица

- Разработка ассортиментной матрицы при переработке всех компонентов молока
- Разработка новых продуктов
- Разработка программы перехода на компонентную переработку





На имеющемся оборудовании

- Разработка новых продуктов с использованием имеющихся технологических линий
- Интеграция в текущий производственный процесс
- Технологические карты и документация

На новом оборудовании

- Разработка новых продуктов с использованием новых технологических процессов и линий
- Маркет-тест новых продуктов



Установка
Микропартикуляции

Разработка

- Разработка технологической схемы
- Инжиниринг технологического процесса
- Подбор оборудования
- Расчет экономической эффективности и составление Бизнес-Плана
- Поиск источников финансирования и господдержки

Внедрение

- Эффективная интеграция новых процессов в текущий
- Сопровождение промышленного запуска
- Обучение производственного персонала

Микропартикулят сывороточного белка - продукт, представляющий собой по консистенции обезжиренный кефир, вкус – сливочный с небольшой кислинкой, запах – от слабо сывороточного до нейтрального, цвет – белый.

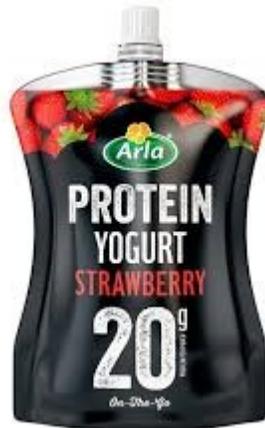
Сывороточные белки:	0,62%	
β -Лактоглобулин	10,0%	0,33
α -Лактоальбумин	4,3%	0,14
Иммуноглобулины	3,0%	0,09
Альбумин сыворотки крови	1,5%	0,04
Лактоферин	0,2%	0,006



В сывороточных белках содержатся незаменимые аминокислоты: [изолейцин](#), [лейцин](#), [лизин](#), [метионин](#), [валин](#), [треонин](#), [фенилаланин](#), а так же макроэлементы: Са (кальций), Mg(магний), К (калий), S (сера)

1. **Молоко** до 30% замены в рецептуре - микропартикулят подсырной сыворотки
2. **Нормализованное молоко для творога** до 15% замены в рецептуре - МП подсырный/творожный(кроме замены по молоку так же увеличение выхода)
3. **Йогурты питьевые** до 50% замены обрата в рецептуре- МП творожной сыворотки
4. **Сметана/сметанные продукты** до 10% замены - МП подсырной/творожной сыворотки
5. **Ряженка** до 20% замены -МП подсырной сыворотки
6. **Кефир, йогурт, снежок** до 20% замены -МП подсырной/творожной сыворотки





возможность применения МП в аналогичных продуктах до 100%

- **Технология производства** Новых продуктов на основе молочных компонентов
- **Аудит и Коррекция** существующих технологических процессов, компонентных балансов и рецептур
- **Разработка и внедрение** технических и технологических инновационных решений
- **Расчет экономической** эффективности процессов и инвестиций
- **Привлечение** финансирования и господдержки





Спасибо за внимание!

Генеральный Директор

Дмитрий Журавлев +7 903 734 00 40

Технолог по исследованиям и разработке
молочных продуктов

Дарья Шкарина +7 937 725 85 00

Директор по финансированию и развитию
бизнеса

Ирина Иванова +7 927 516 59 45