

**ФОНД СОДЕЙСТВИЯ
ИННОВАЦИЯМ**

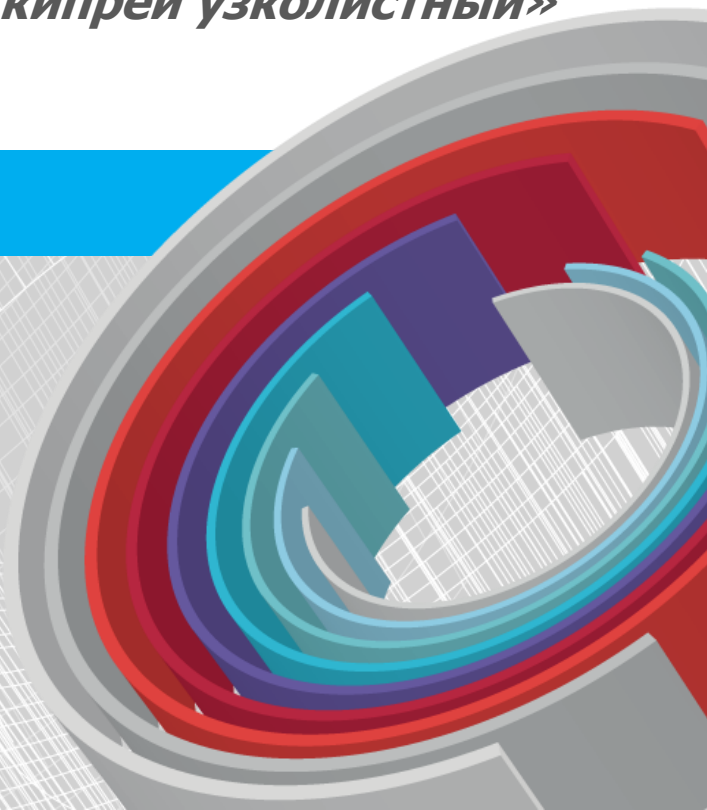


**«Разработка биотехнологии заготовки
витаминизированной продукции на основе
растительного сырья кипрей узколистный»**

УМНИК-2019

Явнова Владислава Дмитриевна , студентка 4- курса

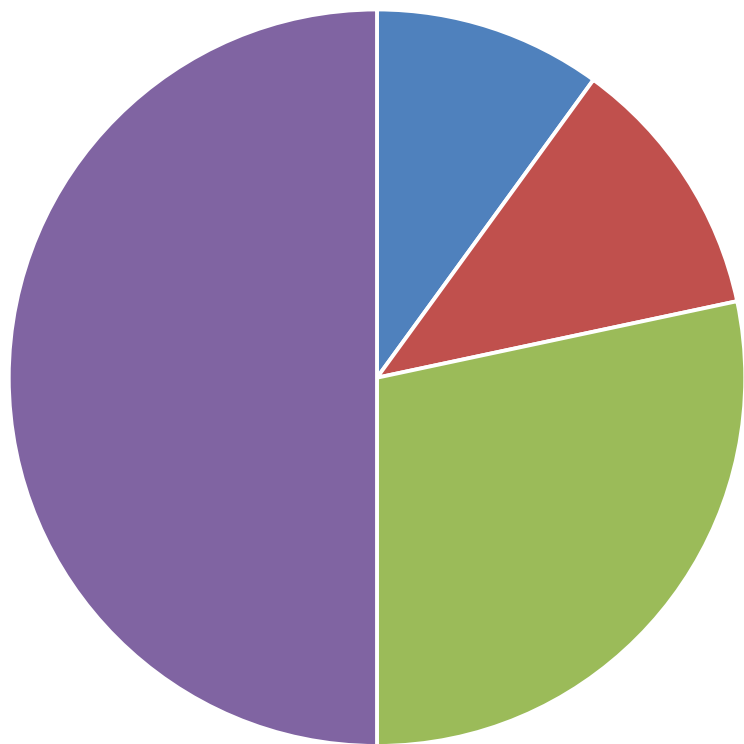
*ФГБОУ ВО «ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»*



- ✓ **Государственная программа импортозамещения в Российской экономике;**
- ✓ **Современный Мир переживает бум натуральных продуктов;**
- ✓ **Согласно статистическим опросам более 70% опрошенных предпочитают натуральный чай (наш предлагаемый продукт), 60% используют травы для профилактики заболеваний;**
- ✓ **Высокий уровень импорта чайной продукции из Китая, Индии, Кении;**
- ✓ **Наличие большого разнообразия видов лекарственных растений отличающихся высоким содержанием витаминов, эфиров, смол, ферментов;**

АКТУАЛЬНОСТЬ

Данные соц. опроса о полезности кипрея



■ употребляют ■ пробовали ■ слышали ■ не знают



ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА И ИСХОДНОГО СЫРЬЯ

- Цветёт



Листья



Наименование НИР:	
Наименование создаваемого продукта:	Витаминизированная продукция с добавлением лекарственных трав на основе растения кипрей узколистный
Срок планируемого выхода на рынок:	2020-2021 гг.
Потребители создаваемой продукции:	Потенциальными клиентами нашего продукта являются все граждане нашей страны. Особенно можно выделить группу людей с повышенным артериальным давлением, т.к. наш продукт понижает давление и не имеет побочных эффектов.

<p>Суть научной новизны продукта:</p>	<p>Научная новизна - разработанная и проверенная опытным путём биотехнология производства чая, Внедрение 2-х этапной естественной ферментации, отсутствие обжарки чая.</p>
<p>Научно-технический и практический задел:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Проведен мониторинг геоботанических, дендрологических исследований (выявление массивов зарослей, составление маршрутов, описание ассоциаций, определение биометрических параметров, отбор проб) кипрея узколистного и лекарственных растений; 2) Подобраны расчетные методы ресурсоведения (оценка величины запасов методом учетных площадок, определение биоресурсного, эксплуатационного запаса, средней урожайности, возможного объема ежегодных заготовок и прочее) на территории Оренбургской области и Республики Башкортостан; 3) Разработан опытный аппарат для скрутки листа кипрея для лабораторных исследований; 4) Определены районы с масштабными площадями произрастания листа кипрея.
<p>Планируемая к созданию интеллектуальная собственность:</p>	<p>Планируется поэтапная подача заявок на патент РФ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Планируется получить патент на изобретение "аппарат скручивания листа кипрея АСЛК-20" производительностью 20 кг/час; 2) Планируется получить патент на изобретение "аппарата сушки листа кипрея АС-20"; 3) Планируется получить патент на изобретение "биотехнология заготовки витаминизированного напитка на основе растительного сырья кипрей узколистный"; 4) Сертификация и декларирование опытных образцов продукции.

Суть научной новизны
продукта:

Научная новизна - разработанная и проверенная опытным путём биотехнология производства чая, Внедрение 2-х этапной естественной ферментации, отсутствие обжарки чая.

1) Научной новизной является предлагаемая биотехнология заготовки высококачественного витаминизированного напитка на основе традиционного национального растения кипрей узколистный с добавлением лекарственных трав:

- две стадии ферментации (впервые в производстве и переработке кипрея узколистного);
- элементы разработанного аппарата по скрутке листа кипрея в основном из дерева, что придает большую экологичность конечному продукту (конкуренты используют китайские металлические роллеры, при этом происходит соприкосновение листа кипрея с металлом, что в дальнейшем сказывается на вкусовых и полезных качествах продукта в худшую сторону);

- две стадии сушки: естественная - на специальных стеллажах; принудительная (не более 50 град. Цельсия) - на разработанном аппарате сушки скрученной массы листа кипрея АС-20 (конкуренты используют сушку-обжарку (100-120 град. Цельсия) сырья, что приводит в большей степени к уменьшению полезности продукта)

2) Продукт в ассортименте (с душицей, чабрецом, черникой, листьями смородины лесной, лобазником, шиповником) сформирован на основании расчетных методов ресурсоведения (оценка величины запасов методом учетных площадок, определение биоресурсного, эксплуатационного запаса, средней урожайности, возможного объема ежегодных заготовок и прочее), что не принесет вреда экологическому состоянию района сбора трав.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ГРАНУЛИРОВАННОГО ВИТАМИНИЗИРОВАННОГО НАПИТКА

1. Сбор листьев.
1-ый этап ферментации.



2. Гранулирование.
2-ой этап ферментации.



3. 1-ый этап сушки
(естественным путем).



4. 2-ый этап сушки
(на спецоборудовании).



Получаем готовый продукт.



Примечание:
При соблюдении
технологии
производства у чая
проявляется фруктовый
аромат, напоминающий
чернослив.*



ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЛИСТОВОГО ВИТАМИНИЗИРОВАННОГО НАПИТКА

1. Сбор листьев.
1-ый этап ферментации.



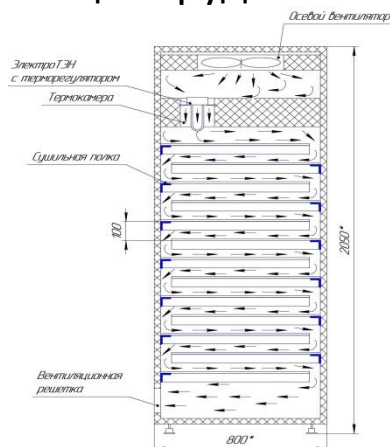
2. Скрутка чайного листа.
2-ой этап ферментации.



3. 1-ый этап сушки
(естественным путем).



4. 2-ый этап сушки
(на спецоборудовании).



Получаем готовый продукт.



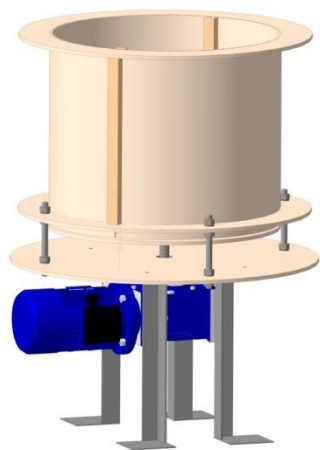
Примечание:
При соблюдении
технологии
производства у чая
проявляется фруктовый
аромат, напоминающий
чернослив.*



Специализированные
сушильные стеллажи



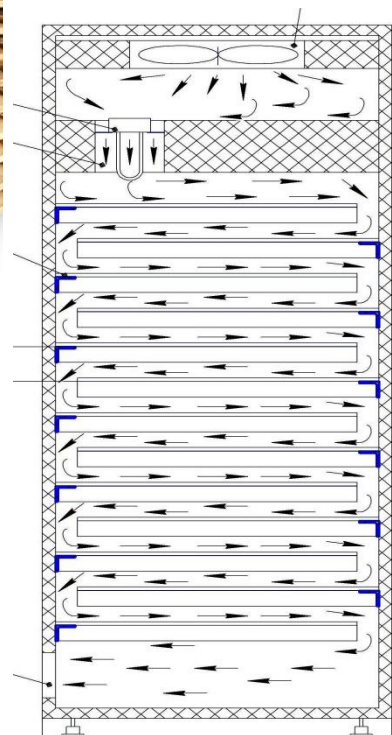
Разработанный
роллер для скрутки
чайного листа,
25 кг/час



Емкость для
второй ферментации
V=200 л



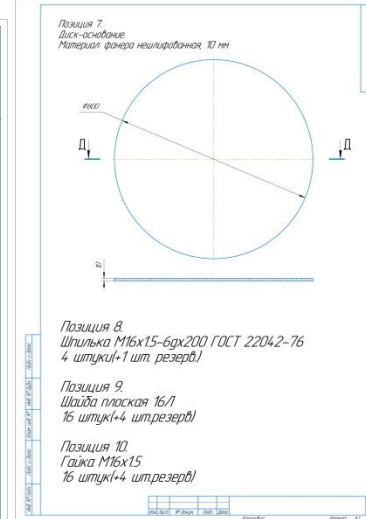
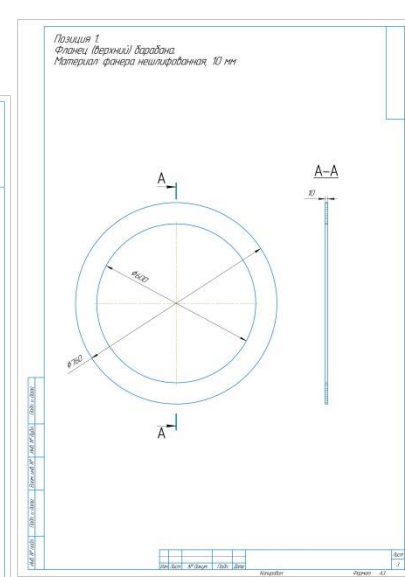
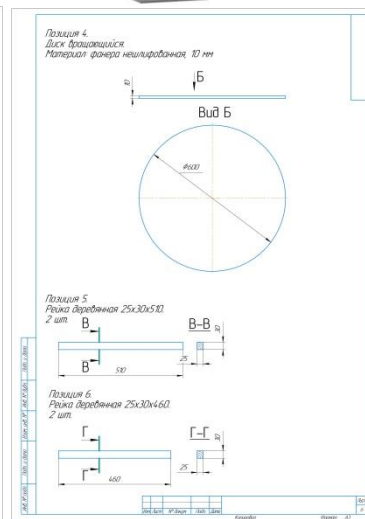
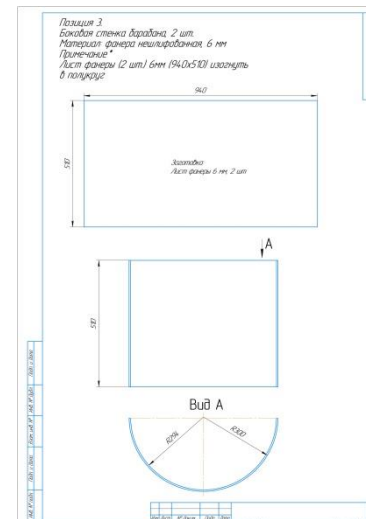
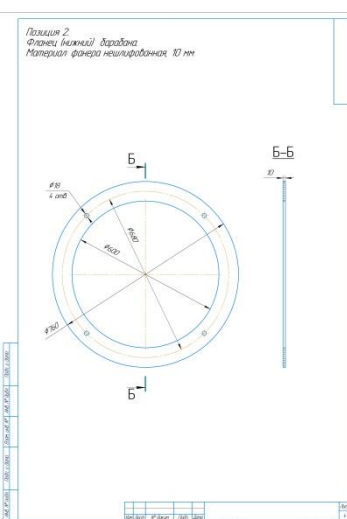
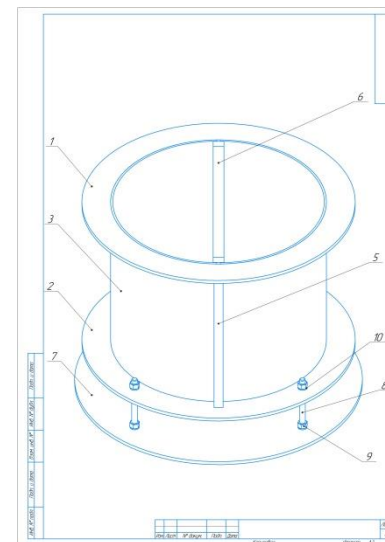
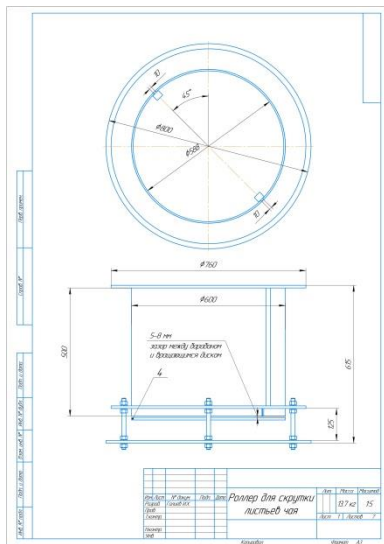
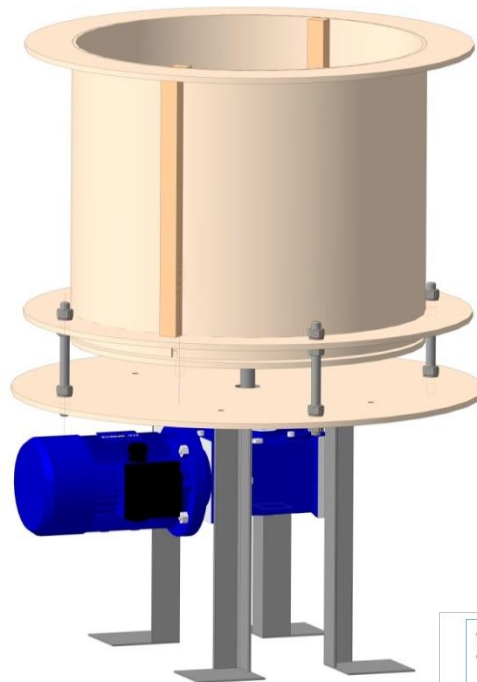
Шкаф для удаления
остатков влаги в
чайном листе



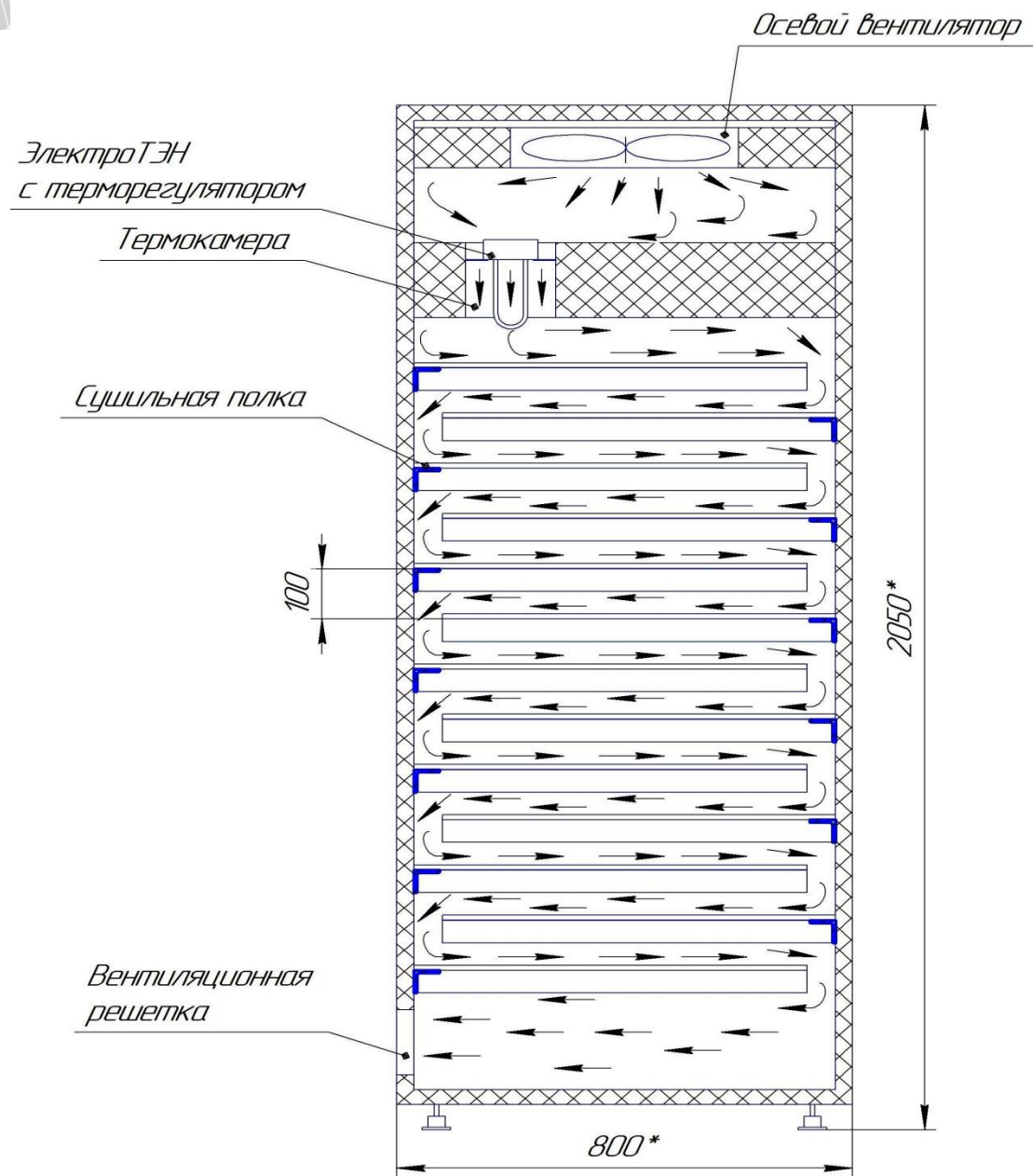
Дозатор чайного листа
ER-6CZK-1200



Станок для скрутки сыря



Эскиз сушильного шкафа



ИН-ТЕХ +7 (831) 216-10-05
info@in-tehnn.ru
Поставки приводной техники и
промышленного оборудования г. Нижний
Новгород ул. Коновалова, 7
ИНН/КПП 526312792/526301001 ОГРН 1165275035640, Тел./факс (831) 216-10-05, т. 8-910-391-47-95,
Эл. Почта: info@in-tehnn.ru, сайт: www.in-tehnn.ru

- ООО «ИН-ТЕХ»
- ООО «СТЕЛС»
- ИП КАРАБАЕВ
- КФХ Самситдинова]

Информационное письмо от компании поставщика узлов и деталей технологической линии

Настоящим письмом подтверждаем о сотрудничестве с научно-исследовательским коллективом (Наурузов Р.К., Холодилина Т.Н., Галиев И.Х., Самситдинов Р.Р.) из Оренбурга. Готовы предоставить скидку на оборудование для сборки технологической линии по производству импортзамещающего высококачественного чая на основе традиционного национального растения кипрей узколистный (иван-чай) с добавлением лекарственных трав. Подтверждаем поставку одного мотор-редуктора NMRV050-50-56-2800 научно-исслед. коллективу для сборки первого опытного образца роллера для скрутки чайного листа.

Компания «ИН-ТЕХ» представляет самые различные решения для повышения уровня автоматизации производства практически для всех отраслей промышленности (металлообрабатывающее, деревообрабатывающее производство, общее и специальное машиностроение, пищевая промышленность, агропромышленный комплекс, химия и нефтехимия, краностроение, станкостроение и многие другие).

Наша компания предлагает Вам:

- ✓ индивидуальный подход к каждому клиенту;
- ✓ уникальный подбор мотор-редукторов с возможностью получения чертежей в любом удобном для вас формате и с возможностью изготовления специальных исполнений (двойные тормоза, водяная «рубашка» охлаждения, специальное расположение вала конической передачи, специальные выходные валы);
- ✓ полная взаимозаменяемость с редукторами других фирм-производителей;
- ✓ сопутствующие и комплектующие товары для Ваших потребностей – звездочки приводные, приводные цепи, кулачковые и другие муфты, подшипники и подшипниковые узлы, натяжные устройства для цепей, а также все виды клиновых и зубчатых ремней, шкивы и др.

С уважением,

Генеральный директор



ООО «Ин-Тех»

Исп. Гаврин А.С.
8 905 669 11 05

Основные характеристики продукта и преимущества перед аналогами

Параметр	Создаваемый продукт	Иван-чай от компании «ЛУГОВОЕ» Алтай	Черный чай «Джамбо»
<i>Технические параметры</i>			
<i>Процентное содержание витаминов и полезных элементов</i>	Витамин А – 13 мг Витамин В1 – 0,11 мг Витамин В2 – 0,137 мг Витамин В5 – 1,536 мг Витамин В6 – от 0,632 мг Витамин В9 – от 0,112мг Витамин С – от 13 мг Витамин РР – 5..6 мг	Минимальное содержание полезных макро- и микроэлементов за счет отсутствия стадии ферментации в технологическом процессе производства	Минимальное содержание, а в некоторых случаях и отсутствие полезных элементов за счет высокотемпературной обжарки чая
<i>Качество продукции, сорность и пр.</i>	Приятный фруктово-цветочный аромат и приятный вкус	Большая сорность, наличие различных сорных растений	Терпкий и резкий запах
<i>Стоимость</i>	120 р./50 гр.	120 р./50 гр.	70-80 р./100 гр.
<i>Страна-производитель</i>	РФ	РФ	Кения

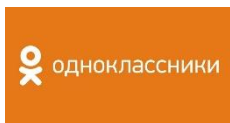


КИПРЕЙ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ ДОБАВЛЕНИЕМ ЗВЕРОБОЯ	150 РУБ./50 г.
КИПРЕЙ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЕРНИКИ	170 РУБ./50 г.
КИПРЕЙ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ДУШИЦЫ	150 РУБ./50 г.
КИПРЕЙ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ШИПОВНИКА	150 РУБ./50 г.
КИПРЕЙ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧАБРЕЦА ПОЛЗУЧЕГО	170 РУБ./50 г.
НАИМЕНОВАНИЕ	СТОИМОСТЬ, РУБ

Маркетинговая стратегия

Коммерциализация проекта при наличии финансирования может начать реализовываться в течение 24 месяцев. Объёмы производства ферментированного кипрея будут определяться финансированием с учётом расширения рынка сбыта в соседние регионы. Продукцию планируется производить на базе КФХ Саситдинова (Челябинская обл., с Арасланово).

Реализация продукции через интернет-площадки



Реализация продукции через специализированные магазины торговых центров



Продажа продукции в крупных чайных магазинах



Бизнес-модель

Рынок B2C Производство и продажа уникальной чайной продукции с добавлением лекарственных трав населению страны. Сумма инвестиций в проект от 2 млн. руб.



Исполнитель НИР
Явнова Владислава Дмитриевна,
студентка ФГОУ ВО "Оренбургский
ГПУ" кафедры ботаники физиологии
растений



Руководитель проекта –
Галиев Ильсур Ханифович,
инженер-конструктор

технологического оборудования



Заведующий производством,
Самситдинов Рамиль Рафаилович
Глава КФХ Самситдинова



Инженер-технолог,
Баймуханов Марат
Николаевич
аспирант 3-го курса
Оренбургского ГАУ
факультета агроинженерии



Научный консультант -
Холодилина Татьяна Николаевна,
заведующая лабораторией
федерального научного центра
биологических систем и агротехнологий
Российской академии наук



Маркетолог -
Галиев Ильнур Ханифович
6-и летний опыт работы
ведущим менеджером IT-
компаний (DOM.RU, SoftLine)

89228400278



89010959290

ivan-chai_56@mail.ru



Мы в



<https://vk.com/ivantea056>

Мы в



<https://ok.ru/profile/569986454982>

Мы в



(Оренбуржье) www.instagram.com/ivan_chay_56/

Мы в



(Россия) www.instagram.com/ivan_chay_natural/