



СИБИРСКИЙ  
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ

SIBERIAN  
FEDERAL  
UNIVERSITY



ПЛАТФОРМА  
УНИВЕРСИТЕТСКОГО  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

# Health *food tech*

**Экспресс-тест определения  
антипитательной ценности  
продуктов сити-фермерства**

**Гарантия питательности – просто, быстро, точно!**

---

**Малышева  
Владислава  
Владимирована**

Красноярск, 2023

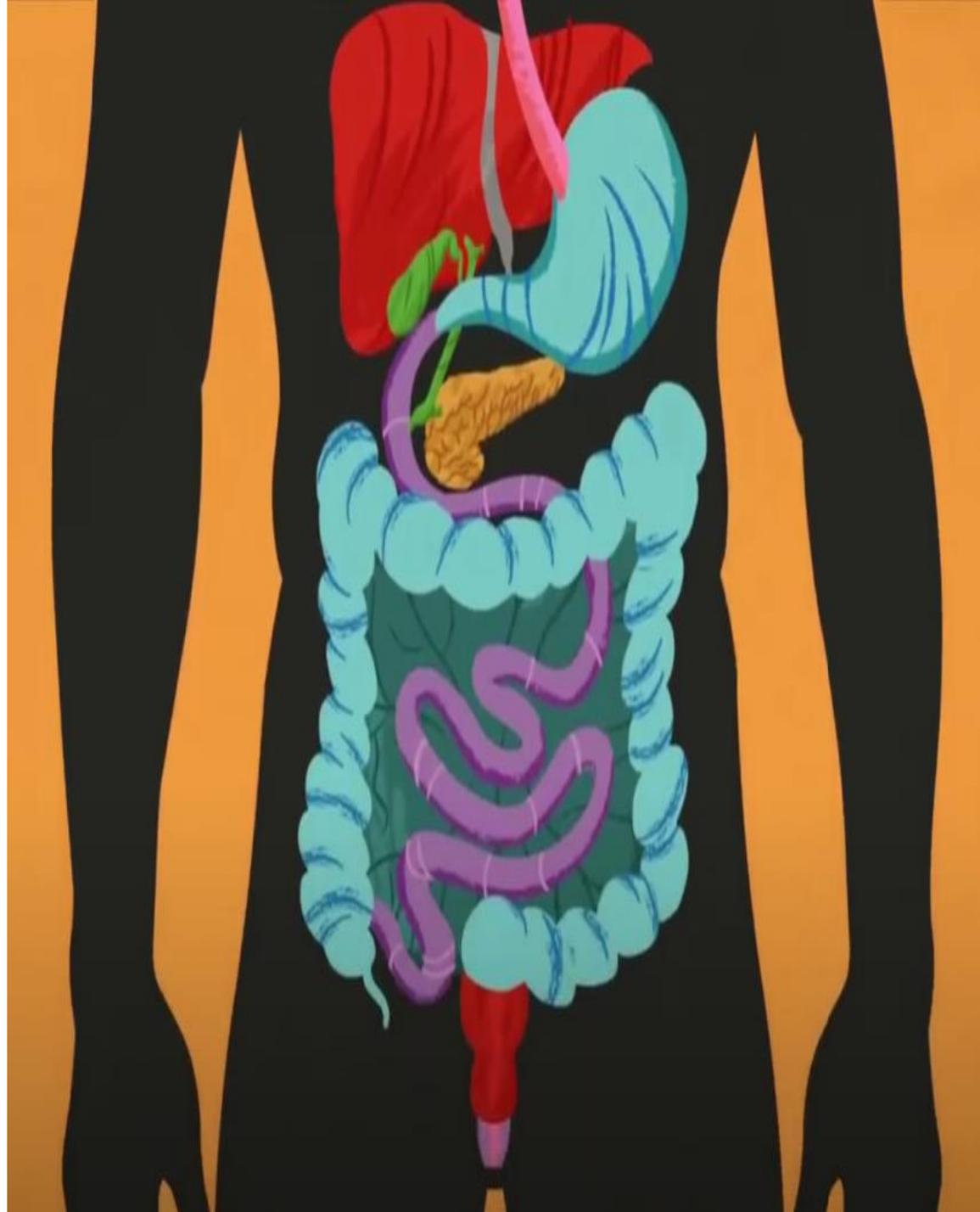
## Проблемы

Во многих продуктах растительного происхождения находятся ингибиторы ферментов ЖКТ -> мешают распаду пищи на элементы усваивания организмом

Большинство полезных продуктов растительного происхождения не правильно употребляются -> многие питательных веществ не усваиваются

Множество методов определения питательной ценности растительных продуктов не связаны с действием ферментов ЖКТ -> питательную ценность таких продуктов можно считать условной не верной

Методы определения питательной ценности долгие и дорогостоящие -> потребители предпочитают использовать более дешевые и быстрые методы



## Решение - это ....

Определение наличия  
ингибиторов ЖКТ

Подбор обработки  
растительных  
продуктов

Определение  
питательной ценности  
растительных  
продуктов

Дешево

Быстро

**Определение  
активности  
ферментов ЖКТ на  
растительные  
экстракты**

**Определение  
активностей  
ферментов  
ЖКТ на  
экстракты  
обработанных  
растительных  
продуктов**

**Определение  
питательной  
ценности  
растительных  
продуктов  
активностями  
ферментов  
ЖКТ**

**Дешевые  
реактивы  
(ферменты  
ЖКТ) и  
быстрый  
результат, за  
счет скорости  
реакции  
ферментов**

# Аналоги

	<b>Методы</b>	<b>Эффективность</b>	<b>Стоимость</b>	<b>Время</b>
<b>Биохимические лаборатории</b>	Основаны на определении количества конкретных компонентов ( питательных и антипитательных)	Низкая (не все антипитательные вещества известны)	Дорого ( из-за определения количества антипитательных веществ )	Долго
<b>Мы</b>	Основаны на определении только наличия антипитательных компонентов	Высокая ( определяем не конкретные вещества, а наличие веществ, которые являются антипитательными)	Дешево (определяем только наличие)	Быстро

# Бизнес-модель

**01**

## Целевая аудитория

Научные учреждения

Сельско-хозяйственные учреждения

Производители пищевых продуктов

Медицинские учреждения  
( Нутрициология, Диетология)

**02**

## Доход

Продажа услуги по определению антипитательной ценности

**03**

## Траты

Реактивы

Оборудование

Разработка и тестирование

Маркетинг и реклама

Оплата работы команды разработчиков

## Дорожная карта проекта

Разработка моноферментной методики определения антипитательной ценности на основе ферментов ЖКТ расщепляющих белки

Разработка моноферментной методики определения антипитательной ценности на основе ферментов ЖКТ расщепляющих углеводы

Разработка моноферментной методики определения антипитательной ценности на основе ферментов ЖКТ расщепляющих углеводы

Разработка мультиферментной методики определения антипитательной ценности на основе ферментов ЖКТ расщепляющих белки, жиры, углеводы

Проверка методик

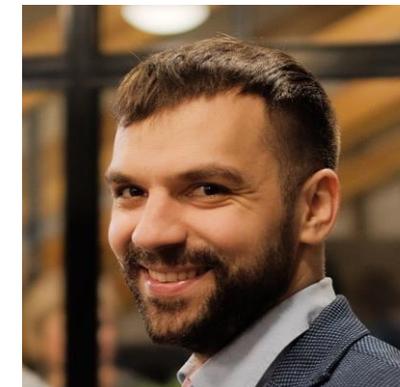
Услуга по определению антипитательной ценности продуктов сити-фермерства



**Мальшева Владислава Владимировна**  
1 курс магистратуры ИФБиТ СФУ, направление  
“Биофизика и медицинская инженерия”;  
Лаборант междисциплинарной лаборатории  
сити-фарминга “Гастрономический R&D парк”;



**Хантимиров Антон Геннадьевич**  
4 курс аспирантуры ИКИТ СФУ, направление “Информатика  
и вычислительная техника”;  
Старший преподаватель научно-учебной лаборатории  
микропроцессорных систем;  
Инженер междисциплинарной лаборатории сити-фарминга  
“Гастрономический R&D парк”;  
Разработчик спутниковых модемов в производственной  
компании “Дельта”.



**Тимофеев Иван Алексеевич**  
Кандидат физико-математических наук;  
Заведующий междисциплинарной лабораторией сити-  
фарминга “Гастрономический R&D парк”; Управляющий в  
науке и предпринимательстве; Управленческий 2-х  
летний опыт в реализации проектов в наукоёмком  
сельском хозяйстве, цифровизации сельского хозяйства,  
организации прикладных исследований для бизнеса в  
партнерстве с федеральными органами власти и  
ведущими российскими научными организациями.



**Драничникова Екатерина Александровна**  
1 курс магистратуры ИЭиГ СФУ;  
Лаборант междисциплинарной лаборатории сити-  
фарминга “Гастрономический R&D парк”;

**Health**  
*foodtech*

Полезно – значит питательно!

**E-mail:** [vladislava.dolinskaya@yandex.ru](mailto:vladislava.dolinskaya@yandex.ru)

