

Разработка технологии производства витаминизированных напитков на основе ретентат молочной сыыворотки

Спикер: Марук П.И.
Голубева А.А.
Логвинова Е.Н.
Носуля А.М.
Дегтярева П.С.
Шинкаренко Л.К

ПЛАТФОРМА
УНИВЕРСИТЕТСКОГО
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА



Технологическое направление

Нано-био-информационные когнитивные технологии

Описание проекта

Продукт массового потребления, но по содержанию полезных веществ, он является профилактическим.

Компонент	Процентное содержание, %
Вода	95
Калий	0,109
Кальций	0,056
Магний	0,0058
Фосфор	0,051
Белок	0,6
Витамины группы В	4

Целевая аудитория

Клиенты - B2C:

Люди, имеющие слабую иммунную систему или люди, имеющие проблемы с артериальным давлением.

Портрет потребителя:

Основной возрастной категорией являются люди от 16 до 45 лет. При выборе продукции доверяют личному опыту или рекомендации достоверных источников. Качественной продукцией считают продукты без искусственных добавок и красителей. Готовы переплачивать за экологически чистые продукты, если они дороже аналогов.

Проблема

В настоящее время существует проблема полного и рационального использования молочной сыворотки, что является актуальным во всех странах с развитым молочным делом независимо от формы собственности и системы экономических отношений.

Актуальность

В современном мире, где все больше людей страдает от недостатка витаминов в организме. Это связано с неправильным питанием, стрессом, загрязнением окружающей среды и другими факторами. Необходимо предпринять меры по поддержанию и укреплению иммунитета населения.

Решение

Производство напитка на основе ретентат молочной сыворотки, с добавлением компонентов, которые увеличивают содержание полезных веществ в продукте.

Конкуренты

Конкуренты	Название продукта	Достоинства		Недостатки	
<p>ООО «ВБД», Россия</p> 	<p>Мажитель</p>	<p>Приятный вкус</p>	<p>Удобная упаковка</p>	<p>Наличие аллергена E120 в составе</p>	<p>Наличие большого количества сахара и консервантов</p>
<p>АО ДАНОН РОССИЯ, Россия</p> 	<p>Актуаль</p>	<p>Приятный вкус</p>	<p>Консистенция</p>	<p>Большой количество красителей</p>	<p>Большое количество ароматизаторов</p>
<p>ОАО «Савушкин продукт», Россия</p> 	<p>Свежесть</p>	<p>Приятный вкус</p>		<p>Наличие в составе E466</p>	<p>Приторность напитка</p>

Анализ рынка

TAM:

В 2022 молочный рынок в России составлял 314 млрд. рублей

SAM:

313 предприятий в России специализируется на производстве молочных продуктов.
Объем: 53 млрд. рублей

SOM:

Возможная доля на рынке:

$(53 \text{ млрд. рублей}) / (313$

$\text{предприятий}) = 169 \text{ млн. рублей}$
(0,3% от SAM)

MVP

ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ

Очистка молочной сыворотки от казеиновой пыли

ПАСТЕРИЗАЦИЯ

При температуре 72 ± 2 °C в течении 15-20 секунд

ОХЛАЖДЕНИЕ

При температуре 23-27°C

ВНЕСЕНИЕ НАПОЛНИТЕЛЕЙ

Экстракты лекарственных растений, раствор лимонной кислоты, фруктовый сок, раствор пектина в сахарном сиропе

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

При температуре 25 ± 2 °C в течении 10-15 мин

ОХЛАЖДЕНИЕ

При температуре 23-27°C

РОЗЛИВ

Затем упаковка и маркировка

ХРАНЕНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ

При температуре 4-8°C

MVP

Внешний вид продукта: Однородная непрозрачная жидкость с выпадением при хранении незначительного осадка, исчезающего при перемешивании.

Вкус и аромат: Чистый, свойственный молочной сыворотке, для казеиновой и творожной - кисловатый, для соленой подсырной - от солоноватого до соленого, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет: Светло-желтый

Себестоимость и реализация

НАИМЕНОВАНИЕ	Цена продукта за 1 кг, руб	Количество сырья на 0.3 л	Себестоимость за 0,3 л продукта, р
Сыворотка молочная	50	300 мл	15
Сахарный сироп	225	20 г	4,5
Глюкозно-фруктозный сироп	500	5 г	0,3
Стабилизаторы	542	4 г	2,2
Вода	0	11 мл	0,3
Лимонная кислота	128	5 г	0,64
Экстракты	5 000	2 г	10
ИТОГО			32,64

Исходя из себестоимости продукта, упаковки и затрат на рекламу, продукт можно сбывать **по стоимости 90 рублей за 0,3 литра.**

Календарный план реализации стартап-проекта

	Январь 2024	Февраль 2024	Март 2024	Апрель 2024	Май 2024	Июнь 2024	Июль 2024	Август 2024	Сентябрь 2024
Разработка продукта									
Составление плана производства									
Регистрация ИП/ООО									
Аренда помещения									
Заказ оборудования									
Установка оборудования									
Маркетинг									
Поиск сотрудников									
Выпуск продукции									

Постоянные затраты

Инженер-технолог	80 тыс. руб
Логист	40 тыс. руб
Лаборант-аналитик	40 тыс. руб
Инженер тех.обслуживания	60 тыс. руб
Маркетолог	35 тыс. руб
Фасовщик	30 тыс. руб
Аренда помещения: 40 тыс. рублей	
ЖКХ: 100 тыс. рублей	
Итого: 385 тыс. рублей	

Единовременные затраты

Наименование	Количество, шт	Стоимость, руб
Насос центробежный	2	112 тыс
Охладитель пластинчатый	1	300 тыс
Сепаратор	1	700 тыс
Пастеризационно- охлаждающая установка	1	400 тыс
Заквасочная установка	1	1 300 тыс
Автомат фасовки	1	1 100 тыс
Итого:	3,912 млн. руб	

Результаты участия в акселераторе

Мы получили ценный опыт и знания, которые помогут нам успешно реализовать нашу идею и создать полезный продукт для людей.

- Наша команда приобрела такие полезные знания и навыки, как:
- Сегментация целевой аудитории и работа с целевыми рынками.
 - Маркетинг и продвижение продуктов.
 - Формирование бренда стартапа.
 - Построение воронки продаж.
 - Бизнес-моделирование. Ценностное предложение для клиента.
 - Технологические сложности в производстве.
 - Как презентовать себя инвесторам. Как держать себя на сцене.

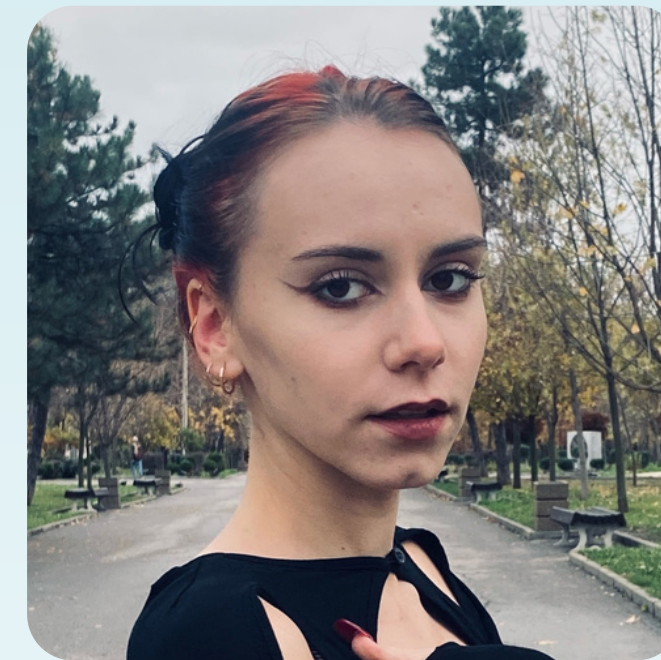
Команда



Логвинова Екатерина
главный технолог



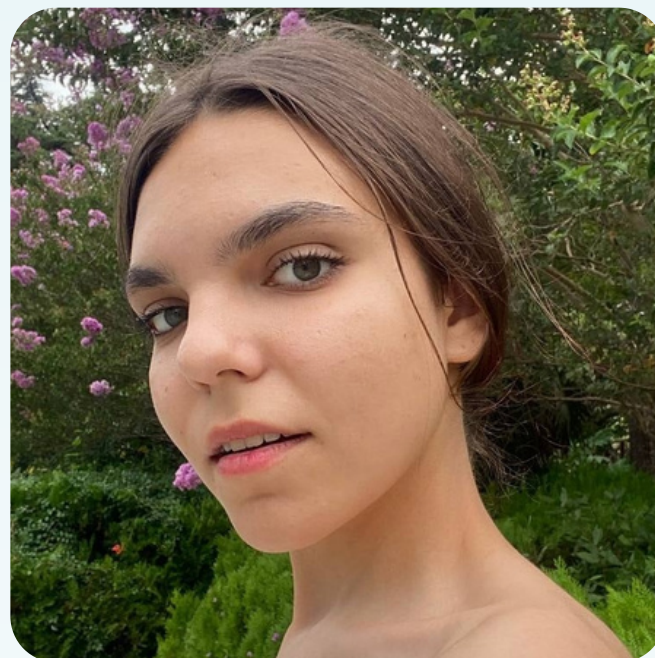
Голубева Алина
лидер команды



Марук Полина
спикер



Дегтярева Полина
маркетолог



Шинкаренко Лилия
главный инженер



Носуля Анастасия
дизайнер

Спасибо!

КОНТАКТЫ

Голубева Алина Александровна

+7(908)197-26-86

alina.golubeva201916@gmail.com

