



Майкопский  
государственный  
технологический  
университет



**ИнноВектор**  
АКСЕЛЕРАТОР МГТУ



## **Томатный хлеб функционального назначения**

**Лидер проекта: Текучева Елизавета**

**2024 г.**





## АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА

Анализ структуры питания населения показал, что хлеб и хлебобулочные изделия прочно занимают лидирующее место в питании. Традиционные сорта хлеба характеризуются недостаточной биологической и пищевой ценностью, поэтому необходим поиск путей их обогащения.

Таким образом, особую актуальность приобретают разработки по выпуску хлеба функционального назначения, обладающего повышенной биологической и пищевой ценностью.

Перспективным направлением является использование в производстве хлеба нетрадиционных источников сырья, а именно продуктов переработки томатов, которые обеспечивают лечебно-профилактическую направленность хлеба.

Для хлебопекарной отрасли России характерна концентрация производственных мощностей на крупных предприятиях и одновременно большое количество малых предприятий.

Её производственная база включает в себя около 750 крупных и средних предприятий, около 125 тысяч мини-предприятий и пекарен, которые обеспечивают ежегодную выработку примерно 7 млн тонн хлебной продукции, при этом 72 % приходится на крупные хлебозаводы.

Основной целью проекта является разработка нового продукта – томатного хлеба функционального назначения.





# ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

**Цель** - разработка технологии томатного хлеба функционального назначения, который имеет не только отличные вкусовые качества, но и обладает полезными свойствами для здоровья человека.

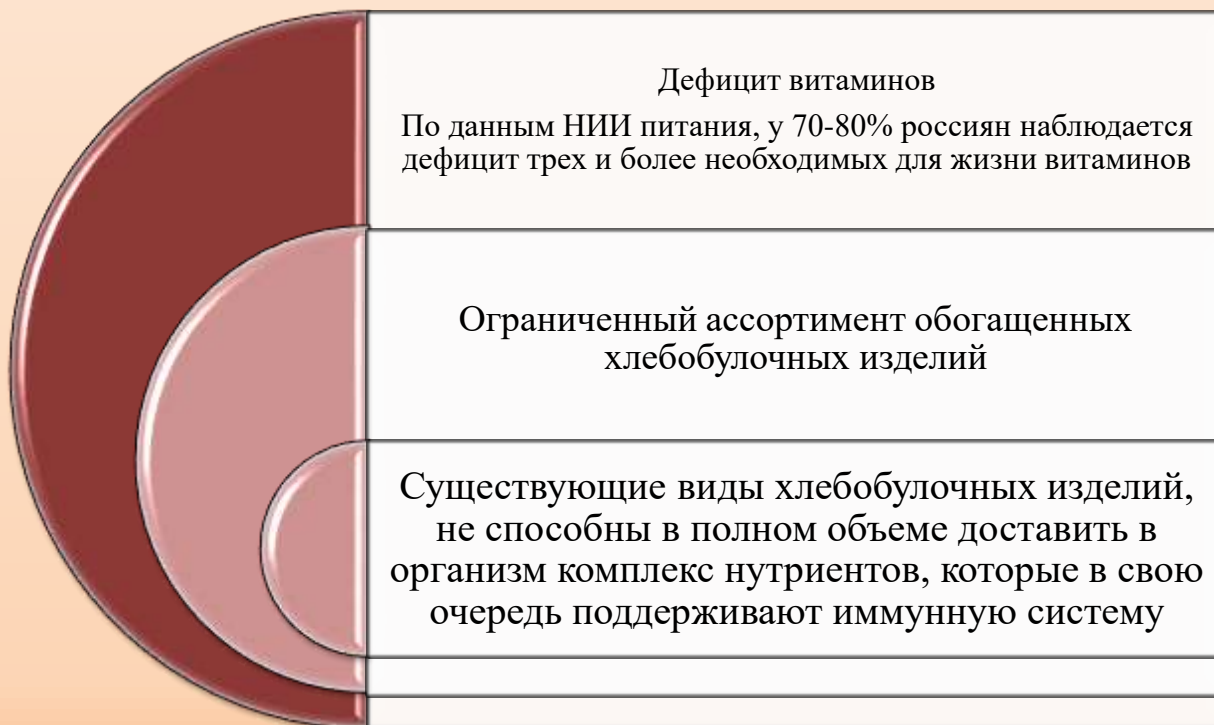
## **Задачи:**

1. Исследование свойств и состава томатов для определения их потенциальных пользы для здоровья.
2. Разработка рецептуры хлеба с добавлением томатной пасты и сока для обогащения продукта витаминами, минералами и антиоксидантами.
3. Определение оптимальных условий для приготовления томатного хлеба, чтобы сохранить все полезные свойства ингредиентов.
4. Исследование влияния томатного хлеба на организм человека и его потенциальные пользы для здоровья, такие как улучшение пищеварения, защита от окислительного стресса и др.
5. Апробация полученных результатов.





## ПРОБЛЕМА



## Почему существующих вариантов решения не достаточно?







## РЕШЕНИЕ

**Разработка технологии  
и обогащение хлеба  
томатопродуктами**

**Это новое поколение  
хлеба с добавленной  
пользой для организма –  
в нем будет повышена  
концентрация полезных  
веществ**

**Использование в  
технологии томатов и  
продуктов их  
переработки, т.к. они  
общедоступны по всей  
территории Республики  
Адыгея**

**Такой хлеб станет  
ответом на актуальный  
запрос потребителя -  
желание заботиться о себе  
без использования  
различных  
биологических добавок**



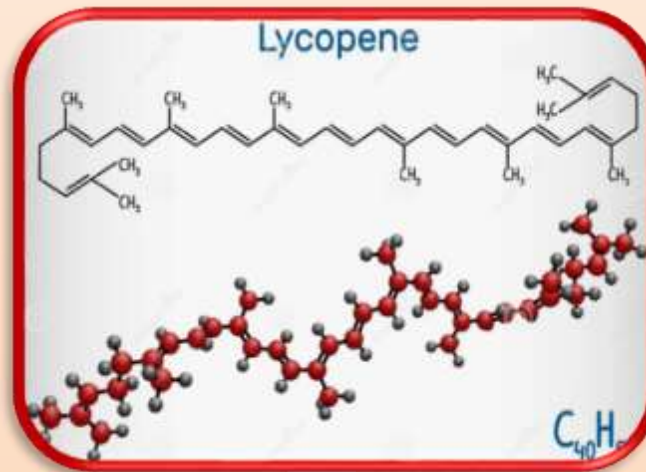
# ПОЛЬЗА ТОМАТОВ И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ



Майкопский  
государственный  
технологический  
университет



**Каротиноиды** (лютеин, бета-каротин и ликопин), витамин С и медь, которые в достаточном количестве присутствуют в томатопродуктах, помогают предотвратить усталость глаз, уменьшить головную боль от зрительного напряжения и даже снизить риск таких глазных заболеваний, как катаракта и возрастная дегенерация жёлтого пятна.



В томатах содержится **ликопин** – каротиноидный пигмент. Именно он придает томатам такой яркий красный цвет. В организме каждый день образуются сотни тысяч раковых клеток. Ликопин активизирует защитные клетки – макрофаги, они уничтожают атипичные клетки. Ликопин защищает клетки кожи от разрушающего действия ультрафиолетовых лучей, замедляет процессы старения и регулирует ее пигментацию.

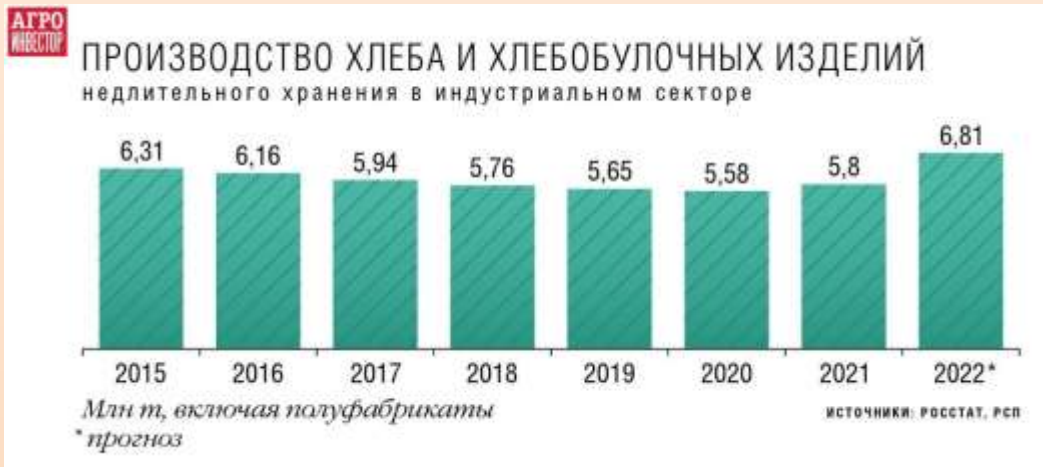
СОДЕРЖАНИЕ ЛИКОПИНА В РАЗЛИЧНЫХ ТОМАТАХ И ТОМАТНЫХ ПРОДУКТАХ\*

Продукт	Ликопин (мг \ 100 г)	Ликопин (мг на порцию)	Размер порции
Соус для салатов	18,6	23,3	125 г
Томатный сок	9	22	1 стакан (243 г)
Томатный суп в банке	10,9	13,7	245 г (после готовки)
Томатная паста	28,6	9,2	2 столовые ложки (32 г)
Свежий помидор	2,6	3,2	1 шт. (125 г)
Томатный кетчуп	16,7	2,5	1 столовая ложка (15 г)



Ликопин в более доступном виде — в намного более концентрированном — находится в томатной пасте. Если в обычном помидоре содержится примерно 2,5 мг/кг ликопина, в томатном соусе уже более 60 мг/кг, то томатная паста — рекордсмен по его содержанию, в некоторых ее разновидностях содержание ликопина может достигать до 1000 мг/кг и более.

# РЫНОК ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ





# Ассортимент обогащенных хлебов г. Майкоп



Хлеб с сухофруктами



Хлеб цельнозерновой

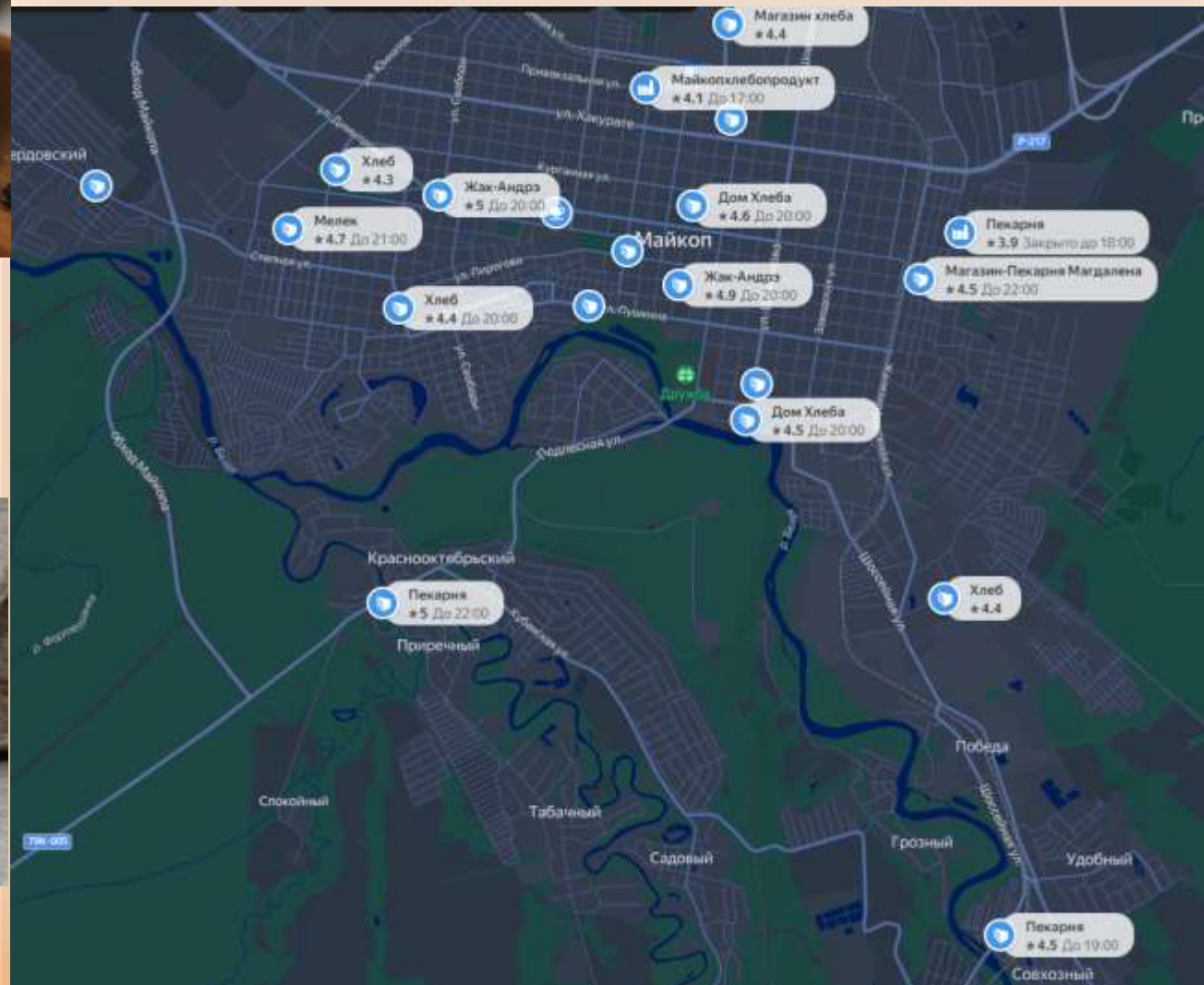


Хлеб кукурузный



Хлеб с отрубями

## Пекарни г. Майкоп





# АНКЕТИРОВАНИЕ ЦЕЛЕВОЙ АУДИТОРИИ

(предприятий выпускающие х/б изделия)

### КАКОЙ ХЛЕБ ЧАЩЕ ПРИОБРЕТАЮТ?



### КАК ЧАСТО ВЫ МЕНЯЕТЕ АССОРТИМЕНТ Х/Б ИЗДЕЛИЙ?



### НА ЧТО ЧАЩЕ ВСЕГО ПОТРЕБИТЕЛЬ ОБРАЩАЕТ ВНИМАНИЕ ПРИ ПОКУПКЕ ХЛЕБА?



# АНКЕТИРОВАНИЕ ЦЕЛЕВОЙ АУДИТОРИИ

ПРЕДПОЧТЕНИЯ ПРИ ВЫБОРЕ ХЛЕБА



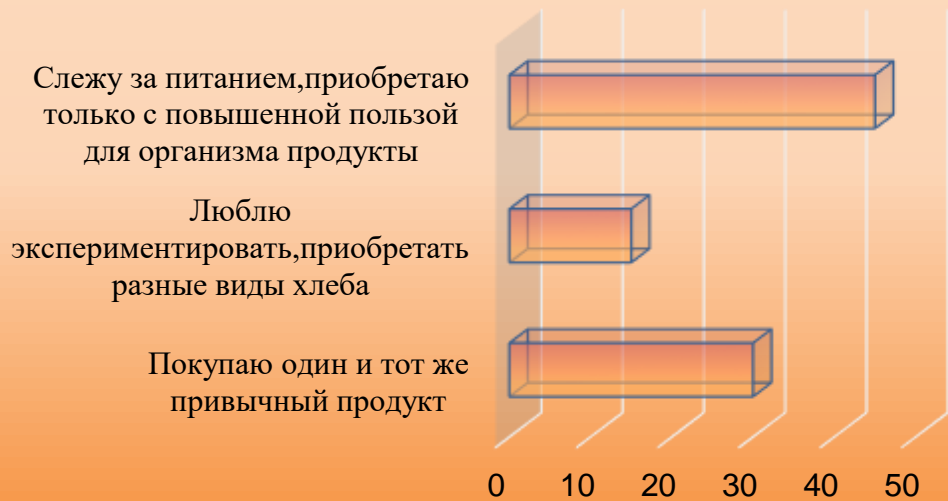
ГДЕ ЧАЩЕ ВСЕГО ВЫ ПРИОБРЕТАЕТЕ ХЛЕБ?



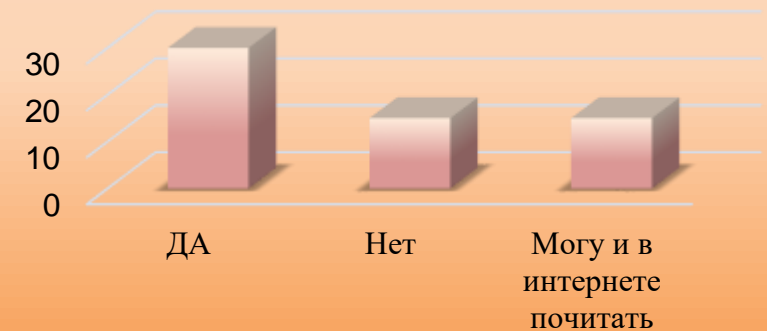
НА ЧТО ВЫ ОБРАЩАЕТЕ ВНИМАНИЕ ПРИ ВЫБОРЕ ХЛЕБА?



Ваше отношение к выбору продукции



Хотели бы вы знать больше при покупке хлеба о его полезных свойствах?



**НАШ ПРОЕКТ ПРЕДПОЛАГАЕТ  
ПОЛУЧЕНИЕ ДОХОДА СЛЕДУЮЩИМ  
СПОСОБОМ**



**В**

**2**

**Продажа рецептуры  
Продажа  
технологии**

**В**





# БИЗНЕС-МОДЕЛЬ



- **Ключевые партнеры:**
  - ФГБОУ ВО «МГТУ»;
  - Технолог хлебобулочного производства;
  - Крестьянско-фермерские хозяйства, производители овощных культур РФ.



- **Отношения с клиентами:**
  - Формирование канала обратной связи;

- **Ключевые процессы:**
  - Разработка технологии;
  - Доработка ТТК;
  - Получение патента;
  - Брендирование ;
  - Создание рекламы в соцсетях.

- **Кадры взаимодействия:**
  - Реклама в интернете;
  - Телевизионная реклама;
  - Реклама у блогера (*ведущий кулинарный или канал с/х назначения*).

- **Ключевые ресурсы:**
  - Человеческий;
  - Социальный;
  - Трудовой;
  - Информационный



- **Сегменты ЦА:**
  - Производители ХБИ (Майкопский хлебокомбинат; Тульский хлебокомбинат);
  - Жак-Андрэ;
  - Скалка;
  - Дольче;
  - Краснооктябрьские хлеба

- **Структура издержек:**
  - Закупка сырья;
  - Лабораторные анализы;
  - Получение патента;
  - Затраты на рекламу.



- **Источники доходов:**
  - Продажа технологии и рецептуры функционального хлеба



# ТЕКУЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ



*Использование томатной пасты*



*Использование томатного сока*



## КОМАНДА ПРОЕКТА



**Едыгова Саида Нурбиевна**  
Канд. техн. наук,  
доцент кафедры технологии  
пищевых продуктов и  
организации питания  
**Наставник проекта.**



**Киселева Вера Алексеевна**  
Канд. экон. наук, доцент кафедры  
кафедры маркетинга, сервиса и  
туризма  
**Консультант по  
экономической части.**



**Текучева Елизавета**  
Студентка группы ТП-31  
**Лидер проекта.**



**Кудайнетова Саида**  
Аспирант первого года обучения,  
м.н.с.  
Роль в проекте- **технолог  
пищевых продуктов питания.**



**Паничева Анастасия**  
Магистрант ТОП(м)-21  
Роль в проекте- **менеджер  
разработки.**



**Митрофанова Ульяна**  
Магистрант ТОП(м)-1 курса  
Роль в проекте- **маркетолог.**



**Благодарю за внимание!**

**Контакты:**

Лидер проекта-Елизавета

**Телефон: 8 928 470 3368**

**Email: [lizatekucheva1416@gmail.com](mailto:lizatekucheva1416@gmail.com)**

