



БИОИТАММ

Научно-производственный
центр

Получение бактериальных заквасок и ферментных препаратов для молочной промышленности и сыроделия

Создание отечественной бактериальной закваски по собственной разработанной технологии с уникальными ростовыми характеристиками для выработки молочной продукции и сыров.

Расскажите кратко про вашу идею

Проект направлен на разработку бактериальных заквасок, в том числе защитных культур, плесеней, и для наращивания объема производственной линии, усовершенствование условий уже имеющейся производственной лаборатории на предприятии СССПоК «Альянс Фермервест».

Проект подходит к направлению «Биотехнология» и к импортозамещению. Для выработки заквасок используются только отечественные материалы и фермерское сырье.



Какую проблему решает ваш проект

Проект решает проблему импортозамещения, дает возможность предприятиям молочной отрасли работать с отечественными препаратами, тем самым снижая экономические затраты на таможенные пошлины и делает товар на выходе намного доступнее для населения, сохраняя качество и снижая цену.

Целевая аудитория

Продукт будет ориентирован на сектор рынка - B2B (клиентами являются другие компании и предприниматели).

Основные потребители:

1. Молокоперерабатывающие предприятия (заводы, агрохолдинги)
2. Частные или государственные сыроварни



БИОИТАММ
Научно-производственный
центр

Как ваш проект/продукт решает проблему

Продукт проекта решает проблему импортозамещения бактериальных заквасок (концентратов) в молочной промышленности.

Отечественные закваски позволят повысить качество выпускаемой молочной продукции и значительно снизит стоимость готового продукта, тем самым будет доступен большему числу населения.

Размер рынка, на какую долю вы претендуете

Отечественные закваски будут пользоваться спросом среди производителей молочной промышленности так, как они заинтересованы в доступности и выпуску высококачественной продукции для потребителей. Объем отечественного производства заквасок, по нашим оценкам, составляет всего 1,2 млрд рублей, в то время как емкость рынка бактериальных заквасок оценивается почти в 9,9 млрд. рублей. Т.е. лишь 12% потребности в бактериальных заквасках покрывается за счет внутрироссийского производства.

Кто основные конкуренты

Конкурент	Его описание	Как вы его победите?	Дополнительная информация
«Вектор-БиАльгам»	Пробиотические бифидо- и лактосодержащие продукты	Наша закваска богата питательными веществами, повышает полезные свойства продукта в 2 раза	Отсутствует
ФГБНУ «Экспериментальная биофабрика»	Бакконцентраты для сыров, творога	Мы будем сотрудничать с предприятиями и испытывать закваски непосредственно в живую	Отсутствует
ФГАНУ «ВНИМИ»	Бакконцентраты для творога, сметаны	Наш ассортимент будет больше, включая плесени, защитные культуры	Отсутствует
«Барнаульская биофабрика»	Бакконцентраты для сыров, кисломолочных напитков под брендом «Алтай»	Наша закваска будет создана специально под заказчика под особенности молока, которое они используют для выработки продукта	Отсутствует

Отличительные особенности продукта. Конкурентные преимущества.

1. Уникальность наших бактериальных заквасок состоит в том, что мы используем исключительно отечественное вспомогательное сырье и материалы;
2. Нарбатываем свою собственную коллекцию микроорганизмов для работы, вырабатываем БЗ по индивидуальной технологии, сохраняя большее количество жизнеспособных клеток и тем самым повышаем активность и эффективность сквашивания молока для получения сырного сгустка.
3. Наша закваска несет в себе такие компоненты, которые обогащают молоко в целях повышения содержания казеина и питательных веществ в готовой продукции на выходе.



Бизнес-модель

Продукцию планируется реализовывать путем прямого ведения переговоров с потенциальными потребителями БК И БЗ, так же в планах организация реклам-проектов (формирование брошюр, создания веб-сайтов, участие в тендерах).

На начало проекта планируется выпускать в месяц около 200 шт дозированной закваски в расчете 0,006 кг на 500 кг молока-сырья, далее увеличивать объемы производства до 1000 натуральных единиц в месяц. Годовой оборот составит 7000 шт.

Планируемый период выхода предприятия на самоокупаемость: 2 года

Что уже сделано?

На данный момент реализации проекта:

1. Открыта производственная микробиологическая лаборатория
2. Сотрудничаем с сыроварней, которая полностью перешла на наши разработки
3. Разработаны и усовершенствованы 4 вида заквасок
4. Разработана собственная технология получения БЗ
5. Получены Декларация соответствия ТР ТС и Технические условия
6. Готовятся к подаче документы на регистрацию патента и «ноу хау»



Как с помощью гранта у вас получиться запустить/развить свой проект

Грантовые средства планируется потратить на специализированное оборудование – лиофильная сушка, для получение сухой закваски. Так же для расширения штата сотрудников и активный маркетинг.

Получение гранта позволит нам выйти на крупный рынок, сотрудничать с агрохолдингами и популяризировать отечественный продукт на всю территорию РФ. Так же получить документы качества и РИД.



Контактное лицо

Генеральный директор
ООО «НПЦ Биостамм»

Юнович Д.Д.
г. Белгород
22 года



Телефон: 8 (919) 220 11 84