



ФОНД СОДЕЙСТВИЯ
ИННОВАЦИЯМ

Ультрамилк

Пойдун Филипп

Ткаченко Владислав

Золоторёва Полина

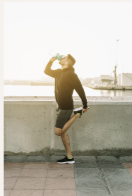
Ниязмухамедов Тимур

Проблематика

Недостаток качественных функциональных напитков категории "Здоровье"

Проблема молочных и яблочных производств по утилизации отходов

Задачи государства в оздоровлении населения и переработке отходов промышленности





Решение

Разработка рецептуры и технологии изготовления напитка на основе молочной сыворотки, обогащенного пектином и глицинаторибофлавином цинка с использованием возможностей искусственного интеллекта



Инновационность проекта

Сочетание в проекте молочной сыворотки, пектина, хелатного комплекса цинка, ультразвука и искусственного интеллекта позволит достигнуть высокого уровня инновационности проекта, а также предсказуемости поведения напитка уже на ранних стадиях разработки.

Применение искусственного интеллекта



Применение *искусственного интеллекта* в разработке рецептуры и технологии напитка позволяет оптимизировать процессы, ускорить процесс производства и достичь высокого качества продукта.

Использование *молочной сыворотки* как основы напитка обеспечивает высокое содержание белка и полезных микроэлементов: калий, магний, кальций, натрий, фосфор и хлор. Это также содействует утилизации отходов молочной промышленности.





Обогащение пектином

Добавление *пектина* улучшает текстуру и стабильность напитка, а также способствует созданию функционального продукта с высокими органолептическими характеристиками.



Глицинаторибофлавинат цинка

Обогащение напитка
глицинаторибофлавинатом цинка
способствует созданию
функционального продукта,
обладающего высокими
антиоксидантными свойствами и
положительным влиянием на здоровье.

Анализ рынка



Название продукта	Разрабатываемый продукт	«Мозито» (АО молочный комбинат «Ставропольский»)	«Актуаль» (Данон)	«Маниталь» (Вимм-Билль-Данн)
Фасовка, мл	330	330	310/930	260/910
Цена за 100 мл, руб	12,1	11,8	17,1	17,3
Обогащение минералами	калий, магний, натрий, фосфор, хлор	-	цинк, медь	-
Обогащение витаминами	комплекс глицинато-рибофлавината цинка	-	B1, B6, B3, E, D	-
Консерванты	-	-	+	+

Технология производства



Использование искусственного интеллекта на каждой из стадий производства позволит построить полностью контролируемую систему управления производством напитка.

Команда проекта



Пойдун Филипп
Руководитель
проекта



Ткаченко Владислав
Главный технолог



Золотарёва Полина
Инженер нейросетей



Ниязмухамедов Тимур
Инженер-лаборант



Спасибо за внимание!

Есть вопросы? Свяжитесь с нами

ultramilk.orig@ya.ru

+7 919 742 01 75

