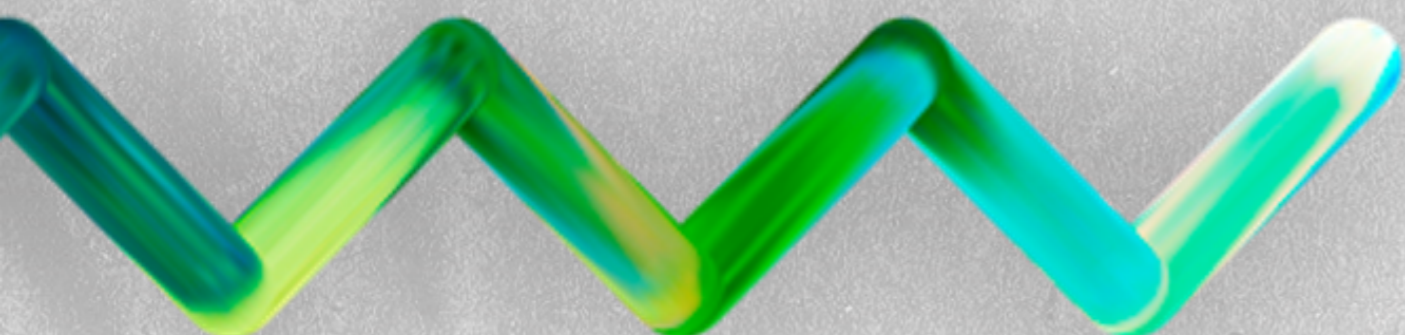
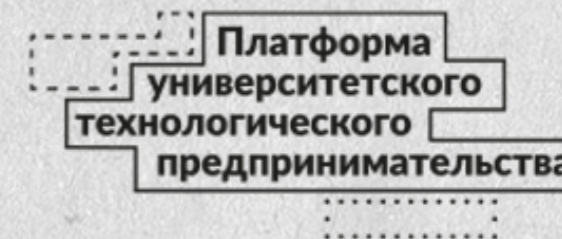




Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»



Глубокая переработка картофеля

*Руководитель проекта: **Печеневская Алена Витальевна***

*Наставник: **Борисова Анна Григорьевна** - старший преподаватель, заместитель декана по практике факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем*

Актуальность проекта

Актуальность проекта заключается в том, чтобы улучшить технологию переработки крахмала из картофеля, по причине высокого спроса на данный вид продукции.



Картофель – одна из самых доходных сельхозкультур, отличный источник крахмала.



Картофельный крахмал богат такими витаминами и минералами, как: витамином В1, В6, РР, калием, магнием, фосфором, марганцем и медью, и применяется как в пищевой промышленности, так и в других отраслях – фармацевтической, химической и др.

Применение крахмала

«Экстра» - супы и соусы быстрого приготовления, таблетированные препараты;

«Высший» - кисель, соусы, запеканки, колбасные изделия;

«Первый» - вкусовые качества и долговечность;

«Второй» – только для технических целей и промышленной переработки.



Проблема

В Волгоградской области нет производства, которое перерабатывает картофель в крахмал. Производителю не выгодно ввозить крахмал из других регионов.

В России более качественный сорт «Экстра» производится в небольших объемах.



Решение

Предлагаем запустить на базе ВолГАУ мини-ленту по переработке картофеля в крахмал с целью создания линии производства картофельного крахмала и крахмалопродуктов, с перспективой развития мощностей, и укрепления лидирующих позиций на внутреннем рынке области.

Для производства крахмала необходимо оборудование: картофелечистка, картофелерезка, сортировочные машины и пресс для отжима сока.



РЫНОК

Объем рынка

В 2022 году российскими предприятиями было выпущено 415 372 т крахмалов, что на 28.2% выше по сравнению с результатами 2021 года. Среднегодовой прирост производства (CAGR) крахмалов за период 2017-2022 гг. составил 10.4%.



Лидирующий федеральный округ РФ по производству крахмалов – Центральный ФО (57.9% производства за период с 2017 по 2022), на втором месте – Южный ФО (26.3% производства). Остальной процент возится из других областей и ФО.

Потенциал рынка

В сентябре 2023г производство крахмалов выросло на 1,3% по сравнению с сентябрем прошлого года и составило 28 890,9 т.

В сентябре 2023 года средние цены на крахмалы от производителей составили 36 677,0 руб./т.

Вывод: спрос на крахмал устойчиво растет.

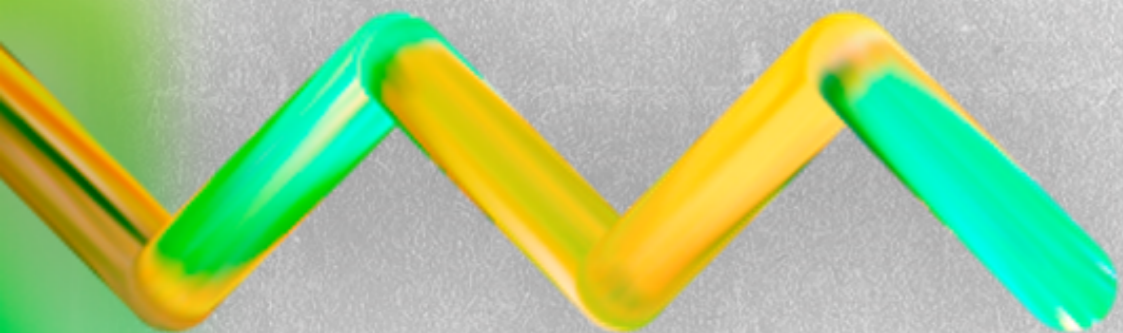


Целевая аудитория:

мясомолочная промышленность, пищевая промышленность, бумажная промышленность, медицинская промышленность, а также население, покупающее крахмал в розничной торговле.

Бизнес-модель

Модель B2B – схема сотрудничества продавца и покупателя, при которой обе стороны сделки являются юридическими лицами или предпринимателями.



Текущие результаты

Картофельный крахмал планируется продавать в точки общественного питания (кафе, рестораны, столовые, кондитерские), так как его используют для изготовления различных соусов, муссов, супов-пюре, в панировочных смесях, для тортов и пирожных.

Так же сейчас развит промысел частных кондитерских, и домашних кондитеров, поэтому реализация крахмала им также может иметь место.



Данный продукт необходим для нашего региона, и на него будет спрос!

Университет одобрил наш проект и поддержит наше предложение о возможности производства данного продукта.

Команда



Печеневская Алена

Лидер

ПТФобТПП232



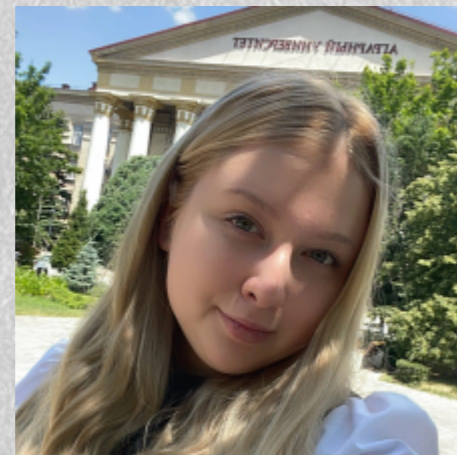
Максимова Динара

ПТФобТПП232



Егоров Максим

ПТФобТПП202



Соловьева София

ПТФобТПП232



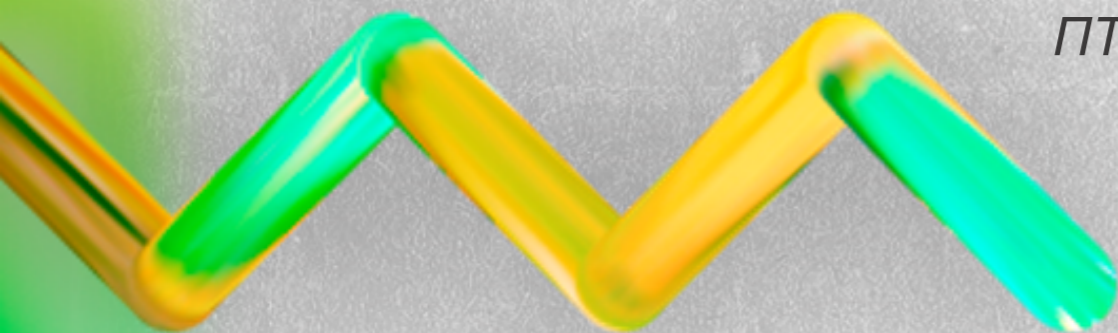
Кулакова Анна

ПТФобТПП232



Елфимов Александр

ПТФобТПП202



Планы развития

Планируется продвигать наш готовый продукт на различных выставках от университета (под собственной маркой университета, так как производство осуществляется в лабораторных условиях на базе университета).



Этикетка готового изделия тоже будет под университетским знаком.

В перспективах мы видим постройку и запуск завода по производству картофельного крахмала, который сможет быть конкурентом для предприятия ООО "НьюБио".



Платформа
университетского
технологического
предпринимательства



Контакты

Лидер проекта Печеневская А.В.

Телефон +7 (937) 105-00-30

email alena.p03@list.ru

бизнес-акселератор

агро

МИР

будущего