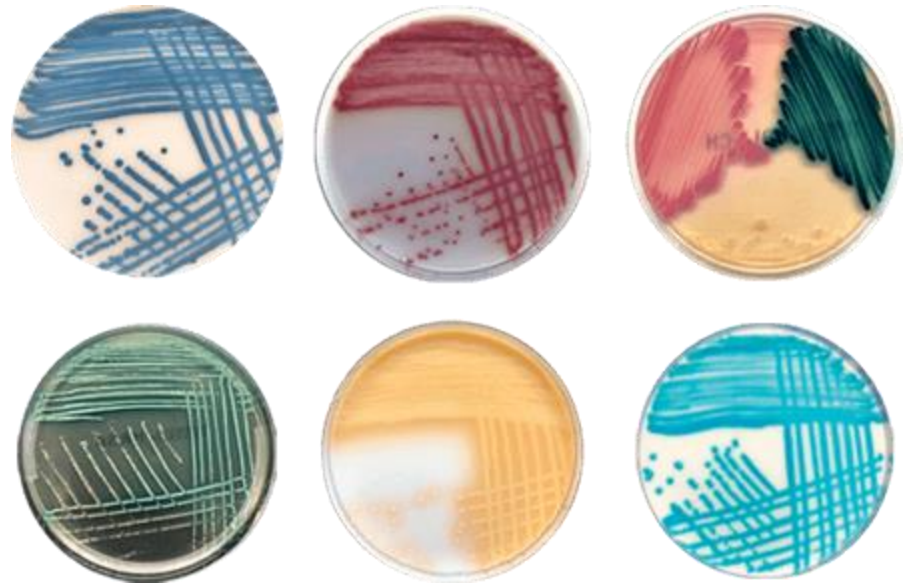
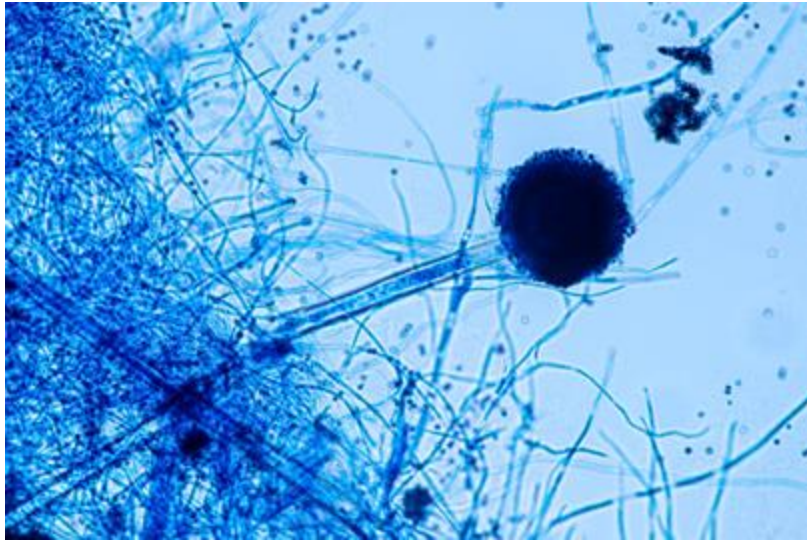


Nutrient

(питательная среда для микроорганизмов)



АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА

Культивирование микроорганизмов требует оптимизации, которая достигается разработкой новых основ питательных сред для получения целевого продукта с учётом снижения экономических затрат на его производство



В хлебопечении Альфа-Амилаза используется для расщепления крахмала на декстрины (улучшают водопоглотительную способность теста и хлеба) и сахара.

Существует несколько реакций, ускоряемых с помощью действия ферментов.

Первая из них – выделение сахара из крахмала.

Затем сахар должен быть расщеплён на простые сахара, которые поглощаются дрожжами во время процесса ферментации (подъема теста).



ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КВАСА

1. Дробление солода.
2. Затиране: горючую воду смешивают с солодом.
3. Фильтрация затора.
4. Добавление сахара (в нашем случае – альфа-амилазу и крахмал).
5. Брожение дрожжей и молочнокислых бактерий.
6. Отфильтровывание кваса.

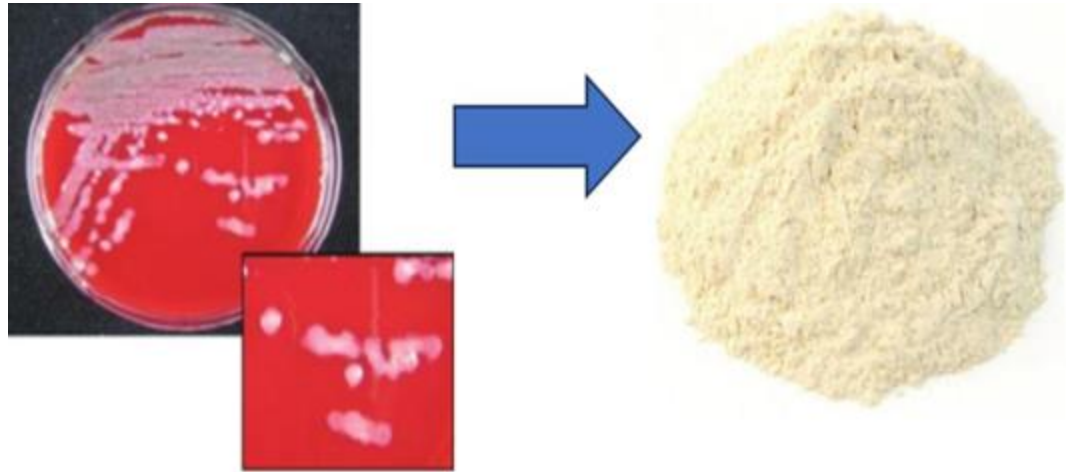
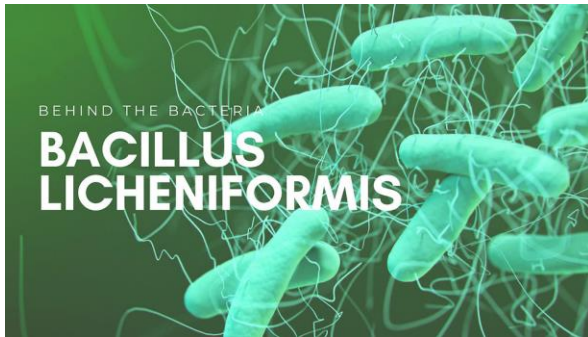


Сохраняя традиции



РЕШАЕТ ПРОБЛЕМЫ

- получение целевого продукта с применением более экономичного сырья
- упрощение выделения и очистки целевых продуктов, что скажется на увеличении объёмов продукции (рис.1)



Bacillus licheniformis

Альфа-амилаза

Рис.1. Получение целевого продукта

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

предприятия пищевой промышленности
(заводы по производству хлеба, кваса)



РЕШИТЬ ПРОБЛЕМУ ПОМОЖЕТ

Культивация *м/о* поверхностным методом. Компоненты питательной среды - желатин из рыбопромышленных отходов и фукус.



ЦЕННОСТЬ, ЦЕННОСТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

МЫ - Команда “Nutrient”

помогаем в получении целевого продукта

в ситуации когда нужно использовать альтернативные источники сахара(зерновые культуры, бобовые, корнеплоды...)

решать проблему выработки и очистки ферментативного препарата

с помощью разработки основы пит.среды для культивирования микроорганизмов

РЫНОК

FOOD NET



БИЗНЕС-МОДЕЛЬ

1. Проблема - возможность использования крахмала в качестве заменителя сахара для брожения.
2. Пользователи - пищевые предприятия.
3. Ценностное предложение - альфа-амилаза.
4. Решение - новая основа пит.среды.
5. Каналы - заводы.
6. Доходы - за счёт целевого продукта.
7. Расходы - на привлечение клиентов, сырьё.
8. Материки - через сайт.
9. Скрытое преимущество - продукт нельзя легко скопировать.

ТЕКУЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

| Номер | Фото | Компоненты |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  | <ul style="list-style-type: none">● Желатин |
| 2 |  | <ul style="list-style-type: none">● Желатин● Фукус порошковый● Отруби кукурузные |

В КОМАНДЕ:

- Черных Кристина Сергеевна – лидер, разработчик.
- Железнякова Кристина Николаевна – дизайнер.
- Михайличенко Лилия Александровна – маркетолог.