

РОСБИОТЕХ

РОССИЙСКИЙ
БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ

Технология получения сухого порошка биоцеллюлозы с высокой влагоудерживающей способностью

FOODNET

Биокаталитические, биосинтетические,
биосенсорные технологии
Технологии биоинженерии

ПРОБЛЕМА

2

1. Проблемы **потребителя**:

- высокая калорийность продуктов питания;
- большое количество синтетических добавок в продуктах питания и косметических средствах;
- небольшой срок годности после вскрытия *(до 7 дней)*;
- аллергические реакции на компоненты эмульсионных пищевых продуктов *(крахмалы, сорбиновая кислота, бензоат натрия, карбоксиметилцеллюлоза)*.

2. Проблемы **производителя**:

- небольшой срок годности после вскрытия;
- падение популярности привычных продуктов на фоне роста культуры health food;
- поиск новых решений и уникальных рецептов.



РЕШЕНИЕ

ПРИМЕНЕНИЕ **БИОЦЕЛЛЮЛОЗЫ (БЦ) В СОСТАВЕ ПРОДУКТА**

Бактериальная целлюлоза - это природный полимер, синтезируемый некоторыми видами бактерий.

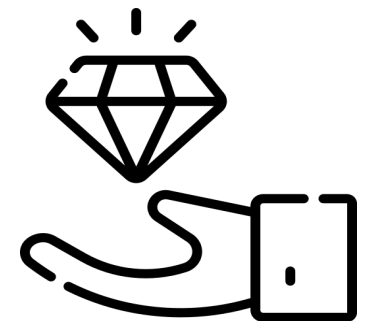
Основные свойства биоцеллюлозы:

- Загуститель
- Эмульгатор
- Стабилизатор
- Высокая проницаемость
- Влагоудерживающий агент
- Нетоксична
- Биосовместима



В РЕЗУЛЬТАТЕ

- Производитель получает высокостабильный продукт без добавления синтетических веществ, с увеличенным сроком годности, не имеющий аналогов на российском рынке.
- Потребитель получает гипоаллергенный и полностью натуральный продукт, с увеличенным сроком годности и сниженной калорийностью (для продуктов питания).



ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СЕКМЕНТЫ

- Производители эмульсионных продуктов питания (майонез, майонезный и другие соусы);
- Производители эмульсионных косметических средств (уходовые маски, крема для тела и кожи лица)

4

Ценностное предложение проекта

На отечественном рынке не представлена БЦ и нет технологии по ее получению. Это уникальный продукт, внедряя который производитель становится инноватором в своей сфере и получает продукт, который не вызывает аллергических реакций, исключает использование синтетических добавок в составе и позволяет продукту завоевать бóльшим спросом среди конечных потребителей.

КОНКУРЕНТЫ

Конкурент	Продукт	Характеристика продукта	Конкурентное преимущество БИОЦЕЛЛЮЛОЗЫ
АМК-Групп	НаКМЦ	Полусинтетический продукт; Может вызывать аллергические реакции	Натуральный продукт; Гипоаллергенен
Эвалар; Королевфарм	МКЦ	Полусинтетический продукт; Может вызывать аллергические реакции; Невысокая влагоудерживающая способность	Натуральный продукт; Гипоаллергенен; Высокая влагоудерживающая способность
JeNaCell	Биоцеллюлоза	Иностраный производитель (Германия); Поставки в РФ ограничены и затратны для производителя	Отечественный производитель; Дешевая и удобная логистика по РФ
BOWILL Biotech LTD	Биоцеллюлоза	Иностраный производитель (Польша); Поставки в РФ ограничены и затратны для производителя	Отечественный производитель; Дешевая и удобная логистика по РФ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН



КОМАНДА ПРОЕКТА



Малахова Е.А.
Биотехнология
20-ТПМ-12



Терешина А.С.
Продукты питания из
растительного сырья
20-ТПМ-4