

Создание технологии производства растительного напитка (овсяное молоко) методом коджи-ферментации

Неизвестный Сергей Алексеевич, студент 6 курса
Лечебного факультета СибГМУ,
mye-mailsergey@mail.ru



ПРОБЛЕМА

Глобальный нутритивный кризис: непереносимость лактозы и дефицит клетчатки

НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ ЛАКТОЗЫ



≈ **68%** населения мира
мальабсорбция лактозы

Северная Европа: <15%

Азия и Африка: до 90–100%

Непереносимость лактозы



боль в животе




вздутие



диарея



метеоризм

 Риск: дефицит кальция и витамина D → снижение минеральной плотности костей, переломы

ДЕФИЦИТ КЛЕТЧАТКИ



>5 миллиардов человек
хронический дефицит пищевых волокон

90–97% взрослых при западном типе питания,
>95% — в ряде развивающихся стран





колоректальный рак



сахарный диабет 2 типа



сердечно-сосудистые катастрофы

 vs  Мало клетчатки → дисбиоз, снижение КЦЖК, хроническое метаболическое воспаление низкой степени

Избегать симптомов  Предотвращать дефицит нутриентов

Пациентам нужно и ограничивать триггерные продукты, и сохранять достаточное поступление кальция, витамина D и клетчатки

РЕШЕНИЕ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ЯДРО ПРОЕКТА

5



Синтез амилаз, протеаз, липаз; гидролиз лактозы → глюкоза + галактоза; традиционная японская ферментация для современного питания

Характеристики продукта	КОДЗИ-МОЛОКО	PLANTO	NEMOLOKO	ZINUS
<p>Нутритивная ценность</p>	<p>Не просто «обогащённый напиток», а ферментированный продукт с собственной биосинтезированной матрицей витаминов группы В и эрготионеина, чего нет в стандартных овсяных/кокосовых/ореховых напитках</p>	<p>Кокосовые и другие растительные напитки, 100% растительной основы</p>	<p>Овсяные напитки, позиционируются как полноценный заменитель молока</p>	<p>Линейка растительных напитков (миндаль, фундук и др.), без лактозы и глютена</p>
	<p>50-100 МЕ витамина D 120 мг кальция</p>	<p>Карбонат кальция 100 мг</p>	<p>Содержит фосфат кальция 120 мг</p>	<p>Фосфат кальция 87 мг</p>
<p>Функциональный напиток</p>	<p>В отличие от обычных овсяных/ореховых напитков, высокобелковый профиль формируется не только добавлением изолята, но и ферментативной предобработкой, повышающей усвоение</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>

ОБЪЕМ РЫНКА

мировой рынок растительного молока

TAM
1.3 трлн. рублей

российский рынок "альтернативного" молока

SAM
2 млрд. рублей

1% от SAM

SOM
20 млн. рублей

МОДЕЛЬ МОНЕТИЗАЦИИ, И ПОТРЕБИТЕЛИ

Модель монетизации:

1. Продажа технологии производства кодзи-молока производителям
2. Прямые (опт и поставка)

Потенциальный потребитель:

- Люди и родители детей с непереносимостью лактозы и аллергией на молочный белок.
- Спортсмены.
- Вегетарианцы.
- Люди, соблюдающие пост.
- Лица, придерживающиеся принципов правильного питания.

КОМАНДА И ПРОГРЕСС



Руководитель проекта

Неизвестный Сергей
Алексеевич, СибГМУ,
Лечебный факультет, 6 курс,
Разработка концепции проекта



Маркетолог

Сергеенко Никита
Максимович
СибГМУ, 4 курс,
Педиатрический факультет.



Производитель

Терентьев Никита,
технолог,
поставщик готового
продукта: Кодзи-молоко

УРОВЕНЬ ГОТОВНОСТИ ТЕХНОЛОГИИ

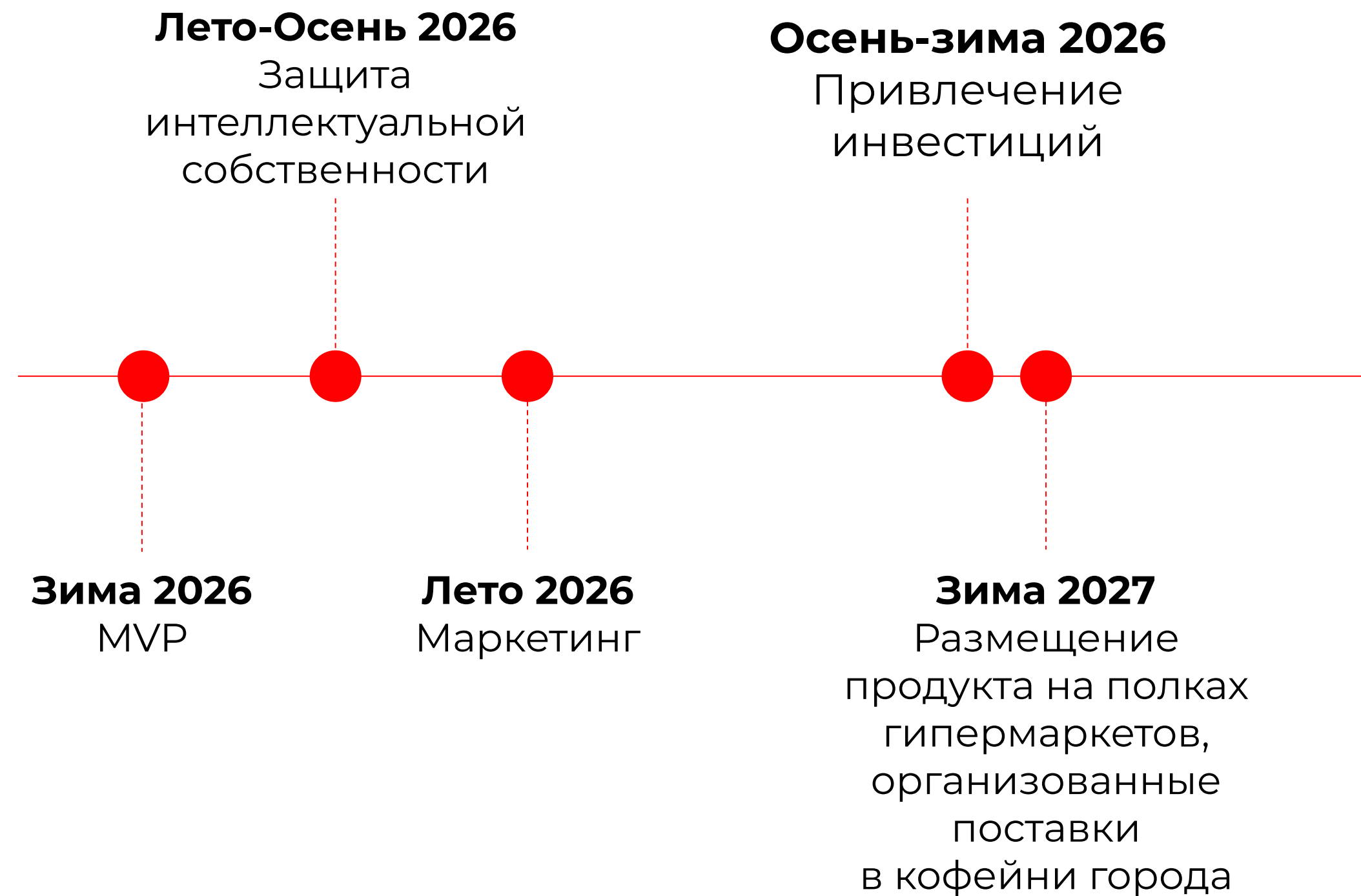
ОПИСАНИЕ УРОВНЕЙ ГОТОВНОСТИ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ИМ АРТЕФАКТОВ

УГТ	Краткое описание	Артефакт
1-3	Формирование концепции, лабораторные исследования, создание макета	Научные статьи, отчеты о моделировании, письма заинтересованности от партнеров
4-6	Создание прототипа, подтверждение характеристик в лабораторных условиях	Фото/видео работающего лабораторного макета, протоколы успешных экспериментов
<u>7</u>	<u>Пилотирование проекта (опытные испытания)</u>	<u>Видеодемонстрация работы прототипа в промышленных условиях, отчет независимого тестирования.</u>
8	Предсерийное производство	Акт о завершении пилотного проекта, отзыв пилотного заказчика, данные о стабильности работы.
9	Серийное производство, коммерческое использование	Контракты на продажу, фото серийного производства, отзывы клиентов.

ПРОГРЕСС ЗА ВРЕМЯ АКСЕЛЕРАЦИИ

	Уровень готовности продукта	Производственная готовность	Рыночная готовность	Партнерства
ДО УЧАСТИЯ В SIBMED-АКСЕЛЕРАТОРЕ	5	8	0	0
ПОСЛЕ УЧАСТИЯ В SIBMED-АКСЕЛЕРАТОРЕ	5	8	2	0

ПЛАНЫ РАЗВИТИЯ



ЗАПРОС

Финансы: 400 т. р. на исследования, сертификацию, масштабирование

Экспертиза: консультация по сертификации продукта (ГОСТ 33980-2016 (20000 - 40000 рублей))

Необходимо найти партнеров для контрактного производства

КОМАНДА
№40

Создание технологии производства растительного напитка (овсяное молоко) методом коджи-ферментации

Неизвестный Сергей Алексеевич, студент 6 курса
Лечебного факультета СибГМУ,
mye-mailsergey@mail.ru

