

Проекты по сектору «Аквакультура» Технологической платформы
«Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК –
продукты здорового питания»

№	Наименование раздела	Оказание консультационной помощи сельскохозяйственным товаропроизводителям и переподготовка специалистов для сельского хозяйства. Приоритетное развитие животноводства в Воронежской области.
1.	Тема проекта	Строительство рыбохозяйственного комплекса по выращиванию ценных объектов аквакультуры и глубокой переработке водных биоресурсов с организацией подготовки кадров различного уровня в учебно-методических центрах
2.	Ожидаемый результат	<p>Предложенные технологические решения позволят:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значительно усилить продовольственную базу населения области высококачественными продуктами питания относительно невысокой стоимости; - сократить имеющийся дефицит полноценного белка животного происхождения; - расширить и разнообразить ассортимент рыбных продуктов на основе местного сырья и передовых охраноспособных технологий на основе импортозамещения; - завоевать нового покупателя; - обеспечить положительные производственные показатели; - организовать максимальное и рациональное использование продуктов переработки прудовых рыб на принципах безотходности и полностью замкнутых технологических циклов; - разработать рекомендации по строительству прудово-рыбоводного хозяйства и технологий промышленного выращивания рыбопосадочного материала и товарной рыбы в открытых водоемах, прудах и установках замкнутого водообеспечения (УЗВ); - создать производства традиционных конкурентоспособных рыбопродуктов (пресервы, рубленые полуфабрикаты, фарш сурими и продукты из него, чипсы, кулинарные продукты, в том числе имитирующие импортные японской кухни, тестовые, вторые замороженные блюда); - внедрить технологии новых видов функциональных (обогащенных эссенциальными веществами) пищевых продуктов из побочных продуктов разделки

		<p>рыбохозяйственного комплекса РФ для улучшения структуры питания населения в соответствии с доктриной продовольственной безопасности;</p> <p>- обосновать и реализовать инновационные решения и спроектировать рецептурно-компонентные основы моно- и комбинированных сушеных пищевых продуктов быстрого приготовления с повышенной биологической ценности и высокой хранимоспособностью из рыбного сырья в соответствии с требованиями современного рынка, в том числе супы, бульоны, соусы, майонезы;</p> <p>- провести проектные работы, а также подготовить техническую документацию для запуска серийного производства ассортимента оригинальных комбинированных и функциональных пищевых продуктов из рыбного сырья (снеки, слоеные, цельномышечные);</p> <p>- получить технические и технологические решения по максимальной переработке вторичных продуктов и отходов производством пищевых, кормовых и кожгалантерейных изделий, ферментных препаратов, желатина, косметических средств для омоложения, базирующиеся на передовом мировом и отечественном опыте для создания промышленного кластера рыбохозяйственного комплекса.</p>
3.	Оценка срока достижения результата	50 месяцев
4.	Состав группы, которая планирует реализовывать проект	<p>Департамент Аграрной политики Воронежской области</p> <p>ООО «Системы качества жизни»</p> <p>ООО «Агробιοинновация»</p> <p>ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»</p> <p>ФГБОУ ВПО «Астраханский государственный университет»</p> <p>Администрация Каширского района</p> <p>Администрация Поворинского района</p> <p>Администрация Бутурлиновского района</p>
5.	Бюджетная оценка	до 500 млн.р.
6.	Риски невозможности реализации проекта	<p>В процессе реализации производственного бизнес-проекта существуют основные риски и способы по их уменьшению:</p> <p>Риск 1: Отказ заказчика от введения в рацион данного вида продукта</p> <p>Мероприятия:</p> <p>- на основе обратной связи от клиента сформировать другое предложение по данному направлению – изменить</p>

	<p>форму состав, способ применения и пр.</p> <ul style="list-style-type: none"> - предложить другому клиенту (здравоохранение, детские учреждения) <p>Риск 2: Использование идеи конкурентами</p> <p>Мероприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охрана коммерческой тайны технологии изготовления продукта, оформления патента - разработка новых форм продуктов, в том числе из другого сырья - адаптация продукта к массовому рынку под собственным брендом <p>Риск 3: Низкое качество сырья</p> <p>Мероприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тщательный подбор поставщиков, аудит условий производства и хранения сырья у поставщика - входящий контроль качества <p>Риск 4: Несоблюдение условий и сроков хранения продукта у клиента</p> <p>Мероприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка надежной влагонепроницаемой упаковки - разработка рекомендаций к условиям хранения продукта у клиента - проведения исследований на предельные значения условий и сроков хранения продукта
--	---

№	Наименование раздела	Информация по проекту: «Аквакультура»
1	Тема проекта/исследования	Разработка научно-технических основ повышения эффективности деятельности рыбоводных хозяйств Российской Федерации
2	Ожидаемый результат	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предложения по интенсификации рыбоводных процессов, способствующие повышению рыбопродуктивности; 2. Меры по снижению кормовых затрат, позволяющие снижать себестоимость товарной продукции; 3. Предложения по оптимизации организационной структуры предприятия. 4. Модель эффективного рыбоводного предприятия, с экономическим обоснованием.
3	Оценка срока достижения результата	3 года
4	Состав группы, которая планирует реализовывать проект	Учёные и специалисты вузов, научно-исследовательских институтов, рыбоводных хозяйств и предприятий.
5	Бюджетная оценка	30 млн. рублей.

6	Риски невозможности реализации проекта	<ol style="list-style-type: none"> 1. невозможность собрать полную информацию о деятельности от частных рыбоводных предприятий; 2. недостаток высококвалифицированных кадров, имеющих опыт работы, для выполнения проекта
---	--	---

№	Наименование раздела	Информация по проекту: «Аквакультура»
1	Тема проекта/исследования	Организация прогнозно-аналитического центра аквакультуры для информационно-аналитического, методического обеспечения рыбоводных хозяйств Российской Федерации
2	Ожидаемый результат	<ol style="list-style-type: none"> 1. Макет информационной карты для сбора сведений от рыбхозов; 2. База данных «Рыбоводные хозяйства Российской Федерации»; 3. База данных «Методические разработки в области аквакультуры»; 4. Положение, организационная структура прогнозно-аналитического центра аквакультуры; 5. Предложения по организации центра.
3	Оценка срока достижения результата	3 года
4	Состав группы, которая планирует реализовывать проект	Учёные и специалисты вузов, научно-исследовательских институтов, рыбоводных предприятий, органы государственной власти.
5	Бюджетная оценка	30 млн. рублей
6	Риски невозможности реализации проекта	<ol style="list-style-type: none"> 1. Невозможность собрать полную необходимую информацию от рыбхозов; 2. Отсутствие понимания и поддержки со стороны органов государственной власти в создании указанного центра.

№	Наименование раздела	Информация по проекту: «Аквакультура»
1	Тема проекта/исследования	Разработка комплекса мер, направленных на восстановление природных запасов ценных промысловых биообъектов во внутренних водоёмах России.
2	Ожидаемый результат	<ol style="list-style-type: none"> 1. Аналитический обзор современного состояния и воспроизводства естественных запасов рыб во внутренних водоёмах страны; 2. Мероприятия, способствующие улучшению естественного воспроизводства рыб; 3. Комплекс мер, способствующих повышению эффективности искусственного воспроизводства ценных промысловых видов рыб; 4. Программа сохранения и восстановления природных запасов ценных промысловых видов рыб во внутренних водоёмах России.

3	Оценка срока достижения результата	3 года
4	Состав группы, которая планирует реализовывать проект	Учёные и специалисты Вузов и НИИ, органы государственного управления, региональные органы власти
5	Бюджетная оценка	60 млн. рублей.
6	Риски невозможности реализации проекта	1.Отсутствие необходимой информации в регионах страны; 2. Нежелание региональных органов власти сотрудничать с группой исполнителей.

№	Наименование раздела	Информация по проекту: «Аквакультура»
1	Тема проекта/исследования	Разработка научно-технических основ развития фермерского рыбоводства
2	Ожидаемый результат	1. Научно-методические рекомендации по организации фермерских рыбоводных хозяйств; 2. Пакет необходимых документов для создания фермерских хозяйств; 3. Техничко-экономическое обоснование для организации эффективного рыбоводного хозяйства; 4. Аналитический обзор современного состояния фермерских рыбоводных хозяйств в стране.
3	Оценка срока достижения результата	3 года
4	Состав группы, которая планирует реализовывать проект	Специалисты рыбоводных хозяйств ГКО «Росрыбхоз», ведущие учёные рыбохозяйственных факультетов вуза и научно-исследовательских институтов, региональные органы исполнительной власти.
5	Бюджетная оценка	36 млн. рублей.
6	Риски невозможности реализации проекта	1. Возможное отсутствие необходимых методических разработок по теме проекта; 2. Отсутствие законодательной базы, т.к. не принят закон по аквакультуре.

№	Наименование раздела	Информация по проекту: «Аквакультура»
1	Тема проекта/исследования	Биологическое и технико-экономическое обоснование освоения новых объектов аквакультуры
2	Ожидаемый результат	1.Рыбоводно-биологическое обоснование для выращивания нетрадиционных рыбоводных биообъектов; 2. Биотехнология выращивания новых объектов аквакультуры.
3	Оценка срока достижения результата	2 года
4	Состав группы, которая планирует реализовывать проект	Учёные и специалисты вузов, научно-исследовательских институтов рыбохозяйственного направления, рыбоводных предприятий.

5	Бюджетная оценка	40 млн. рублей.
6	Риски невозможности реализации проекта	<ol style="list-style-type: none"> 1. Необходимость апробации предлагаемых биотехнологий, что увеличивает срок выполнения научно-исследовательской работы; 2. Сложности с проверкой потребительского рынка на новый вид продукции

№	Наименование раздела	Информация по проекту: «Технология производства икорной продукции из овулировавшей икры осетровых видов рыб»
1	Тема проекта/исследования	Разработки технологии производства икорной продукции из овулировавшей икры, осетровых, видов рыб, выращенных в промышленных хозяйствах Сибири и Урала на термальных водах.
2	Ожидаемый результат	<p>Технология производства соленой зернистой икры из овулировавшей икры осетровых видов рыб, выращенных в промышленных хозяйствах Сибири и Урала на термальных водах.</p> <p>Известные технологии изготовления пищевой продукции из овулировавшей икры осетровых рыб, полученной прижизненным методом после искусственного стимулирования созревания самок, основаны на следующих основных процессах - предварительная обработка (удаление овариальной жидкости, уплотнение оболочек икры), посол. При этом, как показывают, исследования, решающее значение для обеспечения качества готовой продукции является процесс предварительной обработки. В зависимости от применяемого способа первичной обработки потери питательных веществ (белка и жира) могут составлять до 30-40 % от исходного. Вследствие этого, готовая соленая продукция, изготовленная из овулировавшей икры, может значительно отличаться по содержанию белка и жира от известных аналогов осетровой икры, полученной и приготовленной традиционными способами. В связи с этим актуальными являются работы, направленные на улучшение качества готовой продукции из овулировавшей икры осетровых рыб.</p> <p>В процессе выполнения работы будут проведены научные исследования по разработке и обоснованию нового способа изготовления соленой пищевой продукции из овулировавшей икры-сырца осетровых рыб, направленные на улучшение качества готовой продукции за счет наиболее полного и эффективного удаления овариальной жидкости в процессе первичной обработки</p>

		<p>икры-сырца, обеспечения зернистой консистенции соленой икры и снижения потерь питательных веществ (белка и жира) в процессе первичной обработки и последующего посола.</p> <p>С этой целью на этапе предварительной обработки овулировавшей икры впервые будет использовано применение пищевых добавок, разрешенных компетентными органами при изготовлении пищевых продуктов, в сочетании с известными способами первичной обработки овулировавшей икры-сырца осетровых рыб.</p> <p>Впервые будут проведены работы по установлению сроков годности соленой пищевой продукции из овулировавшей икры осетровых рыб, выращенных в промышленных хозяйствах Сибири и Урала на термальных водах. Для этого будут изготовлены и заложены на хранение образцы соленой зернистой икры осетровых рыб искусственного выращивания. При изготовлении продукции будет использоваться новый способ, разработанный в процессе выполнения настоящей научной работы. Проведение работ по установлению сроков годности будет проводиться в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>Разработка и обоснование способа изготовления соленой зернистой икры из овулировавшей икры осетровых рыб. установление сроков годности скоропортящейся продукции будет сопровождаться соответствующими химическими и микробиологическими исследованиями.</p> <p>При оценке безопасности овулировавшей икры-сырца и готовой продукции из нее будут определяться показатели, установленные санитарными нормами (СанПиП 2.3.2,1078-01).</p>
3	Оценка срока достижения результата	Научно-техническая работа по теме может быть выполнена в период с апреля по декабрь 2013 г., что связано с биотехнологическим циклом выращивания осетровых видов рыб.
4	Состав группы, которая планирует реализовывать проект	ФГУП «Государственный научно-производственный центр рыбного хозяйства», г, Тюмень
5	Бюджетная оценка	3 500 тыс. руб.
6	Риски невозможности реализации проекта	отсутствуют

№	Наименование раздела	Информация по проекту: «Разработка технологии на изготовление безопасной пищевой продукции из недоиспользуемого рыбного сырья»
1	Тема проекта/исследования	«Разработка технологии и нормативной документации на изготовление безопасной сушено-вяленой пищевой продукции из недоиспользуемого рыбного сырья Обь-Иртышского бассейна (налим, язь, карась, плотва)»
2	Ожидаемый результат	<p>Технологии изготовления новых конкурентоспособных видов сушено-вяленой пищевой продукции из недоиспользуемого рыбного сырья Обь-Иртышского бассейна - налима, язя, карася, плотвы;</p> <p>Нормативная документация, устанавливающая требования к технологии изготовления, качеству и безопасности сушено-вяленой пищевой продукции из недоиспользуемого рыбного сырья Обь-Иртышского бассейна.</p> <p>В настоящее время сушено-вяленая рыбная продукция с пониженным содержанием влаги (не более 30 %) предприятиями Сибири и Урала не вырабатывается. Это обусловлено в том числе отсутствием доступной отраслевой технологии и национального стандарта, устанавливающего требования к качеству и безопасности данного вида продукции. Единственный нормативный документ, действующий в рыбохозяйственной отрасли, распространяется только на воблю и красноперку.</p> <p>В то же время, преимущества данной продукции, заключающиеся в длительных сроках ее хранения при отсутствии специальных условий хранения, дешевом исходном сырье, появлении импортного и отечественного оборудования для изготовления сушено-вяленой продукции в разделанном виде, в том числе, в виде соломки, стружки, палочек, возможность использования в качестве сырья не только жирных, но и тощих костистых рыб, таких как карась, язь, плотва, щука, налим, делают именно это направление переработки актуальным.</p> <p>Данный вид продукции в упаковке массой нетто 20-50 г. относится к так называемым «снекам», продукции закусочного направления. Маркетинговые исследования показывают, что рынок снеков из морепродуктов - один из наиболее быстроразвивающихся сегментов рынка. России и СНГ. Однако его рост обеспечивается не увеличением отечественного производства, а массовым завозом аналогичной продукции из Китая, других стран. При этом собственная сырьевая база, позволяющая развивать данный сегмент рынка, остается неиспользованной.</p> <p>Учитывая, что сырьевая база водоемов Обь-</p>

		Иртышского бассейна, в значительной степени состоит из малоценных видов рыб, в целях обеспечения использования добываемого сырья, целесообразно создание данного высокоэффективного производства и проведение научных работ по разработке технологии изготовления, стандартизации сушено-вяленой продукции.
3	Оценка срока достижения результата	Научно-техническая работа по теме выполняется в течение года с момента заключения контракта
4	Состав группы, которая планирует реализовывать проект	ФГУП «Государственный научно-производственный центр рыбного хозяйства», г. Тюмень
5	Бюджетная оценка	1 800 тыс. руб.
6	Риски невозможности реализации проекта	отсутствуют

№	Наименование раздела	Информация по проекту:
1	Тема проекта/исследования	«Разработка техники и технологий изготовления продукции с улучшенными свойствами из гидрокарбонатов Северного бассейна»
2	Ожидаемый результат	<p>1. Разработанная и утвержденная техническая документация (ТИ и ТУ) на технологии изготовления продуктов из гидробионтов с улучшенными свойствами (консервов, пресервов, подкопченной, сушеной, вяленой, формованной, фаршевой и кулинарной продукции, изоляторов и продукции на их основе);</p> <p>2. Чертежи и экспериментальные образцы дымогенератора повышенной производительности с ИК-энергоподводом, усовершенствованного устройства для изготовления копильного препарата, универсальной копильно-сушильной установки.</p> <p>Таким образом, бизнес получит разработанную «под ключ» утвержденную техническую и технологическую документацию и опытно-промышленные образцы оборудования для изготовления из гидробионтов Северного бассейна безопасной, здоровой, высококачественной продукции с функциональной направленностью.</p>
3	Оценка срока достижения результата	2012-2014 гг.
4	Состав группы, которая планирует реализовывать проект	<p>Для выполнения исследования ФГБОУ ВПО «Мурманский государственный технический университет» привлекает следующие образовательные учреждения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Астраханский государственный технический университет, – Воронежский государственный университет инженерных технологий, – Кубанский государственный технический

		<p>университет, Московский ГУПБ, – Дальневосточный государственный технический университет, – Калининградский государственный технический университет, – Московский государственный университет пищевых производств.</p> <p>Взаимодействие со следующими научными организациями: – Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО), – ГИПРОРЫБФЛОТ, – Полярный научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии (ПИНРО)</p>
5	Бюджетная оценка	8 млн. руб.
6	Риски невозможности реализации проекта	При соответствующем финансировании риски невозможности реализации проекта будут сведены к нулю.

№	Наименование раздела	Информация по проекту
1	Тема проекта/исследования	Инновационная технология комплексной переработки товарных осетровых видов рыб
2	Ожидаемый результат	<p>Пищевая продукция: - балычные изделия (среднесоленые) - консервы натуральные из мышечной ткани и молок - пресервные пасты и паштеты - жиры пищевые из жировых отложений осетра</p> <p>Биологически активные вещества (БАВ): - хондроитин сульфат из хрящевой ткани - сухой коллаген «Айсингласс» из плавательных пузырей промысловых видов рыб и товарного осетра</p> <p>Техническая продукция: кожа рыбная товарных осетровых</p> <p>Проведены экспериментальные исследования по изготовлению балычной продукции из товарного осетра и разработаны проекты ТУ 9282-002-00471704-03 Жиры рыбные пищевые целевого назначения ТУ 8631-006-10392857-01 «Кожа рыб» и ТИ к ним. Имеется патент РФ на изобретение № 2202623 «Способ обезжиривания рыбных кож» Разработан перечень технических требований к технологическому оборудованию для выделки кож рыб</p>
3	Оценка срока достижения результата	
4	Состав группы, которая планирует реализовывать проект	
5	Бюджетная оценка	Требуемые инвестиции 2 млн. руб. Приобретение технологического оборудования его транспортирование и монтаж: капсулятор жира; гомогенизатор; барабан подвесной для выделки кожи, гладильный пресс для кожи. Апробирование ранее полученных результатов в лабораторных и производственных условиях. Разработка и регистрация

		<p>технической документации (ТД) на балычные изделия, консервы, пресервные пасты, хондроитин сульфат, сухой коллаген Получение сертификата соответствия на продукты Необходимость господдержки 2 млн. руб. Выпуск опытных партий продуктов. Внедрение технологии в производство затраты на изготовление промышленной партии пищевой, технической, кормовой продукции и БАВ. Затраты на заготовку сырья материалов, тары и на расход топлива, электроэнергии, заработную плату, отчисления на социальные нужды, транспортные расходы, общепроизводственные расходы,</p>
6	Риски невозможности реализации проекта	

№	Наименование раздела	Информация по проекту
1	Тема проекта/исследования	Инновационная технология комплексной переработки ракообразных (речных раков и товарных креветок)
2	Ожидаемый результат	<p>Пищевая продукция: - мясо шейки, клешней речных раков и пресноводных креветок сушёное и сушёное с ароматом копчености; - вторые замороженные блюда из мяса раков и пресноводных креветок; - консервы натуральные и в заливках из мяса раков и пресноводных креветок; - пресервы из мяса раков и пресноводных креветок</p> <p>Техническая продукция: - хитин (содержание белковых и минеральных веществ менее 1%) из панцирьсодержащего сырья (ПСС) ракообразных (речных раков, пресноводных креветок)</p> <p>Биологически активные вещества (БАВ): -концентрат каротиноидов (пищевой краситель); - хитозан 1) среднемoleкулярный адсорбент, структурообразователь-пищевая добавка, 2) низкомолекулярный водорастворимый, как основа для приготовления (биостимулятор средства защиты семян растений)</p> <p>Кормовая продукция: - белково-минеральная кормовая добавка</p> <p>Имеющийся задел: Проекты: ТУ 9265-020-00471704-07 «Мясо шейки раков варено-мороженое» и ТИ по первичной обработке речных раков; ТУ 9263-018-00471701-07 «Сушеное и сушеное с ароматом копчености мясо шеек речных раков» и ТИ по изготовлению сушеной и сушеной с ароматом копчености продукции из мяса шеек речных раков; ТУ 9289-008-00471704-05 «Панцирьсодержащее сырье» и ТИ по заготовке ПСС; ТУ 9289-010-00471704-05 «Хитин» и ТИ к ним по получению хитина; ТУ 9280-014-00471704-05 «Кормовая белковая добавка» и ТИ к ним;</p>

		<p>ТУ 9289-015-00471704-05 «Концентрат каротиноидов»; ТИ к ним;</p> <p>«Нормы отходов, потерь, выхода и коэффициент расхода сырья при производстве продукции из речных раков»;</p> <p>Перечень технических требований к технологическому оборудованию для первичной обработки речных раков и производства хитина из ПСС, мяса шеек речных раков.</p> <p>ПАТЕНТ на изобретение № 2269913 Способ получения хитина. ПАТЕНТ на изобретение № 2292163 Способ получения каротиноидов. ПАТЕНТ на полезную модель № 71511</p> <p>Заявка № 2012101021/13(001430) «Биостимулятор роста сельскохозяйственных растений из хитина ракообразных и способ получения биостимулятора роста сельскохозяйственных растений из хитина ракообразных»</p>
3	Оценка срока достижения результата	
4	Состав группы, которая планирует реализовывать проект	
5	Бюджетная оценка	<p>Требуемые инвестиции</p> <p>2 млн. руб. Приобретение технологического оборудования его транспортирование и монтаж: фасовочно-упаковочное оборудование, вакуум-ротационный испаритель для концентрирования органических веществ и оборотного использования органических растворителей</p> <p>Разработка и регистрация ТД на «Гидролизат из мяса речных раков» на хитозан среднемoleкулярный - пищевая добавка и сорбент для очистки воды низкомолекулярный и средство защиты семян растений</p> <p>Сертификация пищевой, технической, кормовой продукции и БАВ</p> <p>Биологические и клинические испытания БАВ</p> <p>Необходимая государственная поддержка</p> <p>2 млн. руб.</p> <p>Выпуск опытной партии</p> <p>Внедрение технологии в производство</p> <p>затраты на изготовление промышленной партии пищевой, технической, кормовой продукции и БАВ.</p> <p>Затраты на заготовку сырья материалы, тару, на расход топлива, электроэнергии, заработную плату, отчисления на социальные нужды, транспортные расходы, общепроизводственные расходы.</p>
6	Риски невозможности реализации проекта	

№	Наименование раздела	Информация по проекту:
1	Тема проекта/исследования	Инновационная технология комплексной переработки водных растений
2	Ожидаемый результат	<p>Пищевая продукция:</p> <p>основные</p> <p>–пектиновые вещества являющиеся структурообразователями: зостерин, рдестин, их натриевые и аммониевые соли;</p> <p>–хлорофилл (натуральный пищевой краситель). Указанные вещества являются</p>

		<p>Биологически активными веществами (БАВ): пектиновые вещества являются биологически активными, т.к. обладают высокой комплексообразующей способностью (способность связывать ионы тяжелых металлов, образуя с ними нерастворимые комплексы соединений и выводить их из организма); хлорофилл оказывает лечебно-профилактическое воздействие на сердечно-сосудистую систему организма. Сходство строения молекул хлорофилла и гемоглобина указывает на способность хлорофилла повышать уровень кислорода в крови, ускорять азотистый обмен.</p> <p>Побочный кормовой продукт: углеводно-минеральная добавка. Отходы от переработки водных растений используются в качестве углеводно-минеральных компонентов при изготовлении кормов для с/х животных, птиц и рыб. Таким образом, осуществляется комплексный подход к использованию сырья.</p> <p>Предлагается комплексный подход к использованию водных растений Волго-Каспийского бассейна, а именно морской травы zostеры каспийской, произрастающей на территориях Северного Каспия и пресноводной травы рдеста пронзеннолистного (авандельта реки Волги) с целью получения лечебно-профилактической, пищевой и кормовой продукции.</p> <p>По результатам проведенных исследований разработаны и утверждены проекты следующих нормативных документов: ТУ 9284-024-00471704-10 «Рдест пронзеннолистный сушеный», ТУ 9289-063-00471704-11 «Продукты переработки морской травы <i>Zostera nana</i> каспийской» и ТИ к ним, ТУ 9289-064-00471704-11 «Продукты переработки пресноводной травы <i>Potamogeton perfoliatus</i>» и ТИ к ним, ТУ 0131-065-00471704-11 «Лечебно-профилактические напитки специального назначения» и ТИ к ним. Получены патенты РФ: № 2447675 «Способ комплексной переработки пресноводной травы рдест пронзеннолистный <i>Potamogeton perfoliatus</i>» (Мукатова М. Д., Салиева А. Р.), № 2302746 «Способ комплексной переработки морской травы каспийской семейства <i>Zosteraceae</i>» (Мукатова М.Д., Утеушев Р.Р., Киричко Н.А.).</p>
3	Оценка срока достижения результата	
4	Состав группы, которая планирует реализовывать проект	
5	Бюджетная оценка	<p>Согласно разработанному бизнес-плану сумма необходимых долгосрочных инвестиций для организации производства по комплексной переработке морской травы zostеры малой, пресноводного рдеста составляет 2500 тыс. руб. при сроке окупаемости 2,5 года</p> <p>Расходование на приобретение технологического оборудования его транспортировку и монтаж:</p> <p>на апробирование модели технологий в лабораторных и производственных условиях. Необходима государственная поддержка в размере 1 млн. руб. на этапе сбора и заготовки сырья для промышленной переработки</p> <p>Внедрение технологии в производство</p> <p>затраты на изготовление промышленной партии основной и побочной продукции.</p>

6	Риски невозможности реализации проекта	
---	--	--

№	Наименование раздела	Информация по проекту:
1	Тема проекта/исследования	Инновационная технология производства комбинированных рыборастиельных экструдированных кормов из отходов переработки водных биологических ресурсов и отходов мукомольно-, зерно-, овощеперерабатывающих производств
2	Ожидаемый результат	<p>Кормовая продукция (основная):</p> <ul style="list-style-type: none"> - комбикорма для карповых видов рыб; - комбикорма для осетровых видов рыб; - кормовая добавка для молодняка птиц; - кормовая добавка для кур-несушек <p>Проект ТУ 9296-003-00471704-03 «Корма рыборастиельные влажного гранулирования» и ТИ к ним</p> <p>2. Нормы отходов, потерь, и выхода готовой продукции при производстве рыборастиельных кормов влажного гранулирования</p> <p>3. Перечень технических требований к технологическому оборудованию для производства рыборастиельных кормов влажного гранулирования</p> <p>Патент № 2262862 Способ изготовления комбикорма влажного гранулирования</p>
3	Оценка срока достижения результата	
4	Состав группы, которая планирует реализовывать проект	
5	Бюджетная оценка	<p>Требуемые инвестиции 1,5 млн. руб.</p> <p>Приобретение экструдера, прибора У1-ДОВ для определения водостойкости комбикормов, установка марки У17-ЕКГ для определения крошимости гранул кормов.</p> <p>Разработка и регистрация технической документации на комбикорма лечебно-профилактического назначения</p> <p>Сертификация кормовой продукции Биологические испытания кормовой продукции</p> <p>Необходимая государственная поддержка 2 млн. руб.</p> <p>Внедрение технологии в производство</p> <p>затраты на изготовление промышленной партии кормовой продукции с использованием БАВ.</p> <p>Затраты на заготовку, сбор отходов (сырья) материалов, тару, расходы на топливо, электроэнергию, заработную плату, отчисления на социальные нужды, транспортные расходы, общепроизводственные расходы.</p>
6	Риски невозможности реализации проекта	