



Белок Нового поколения или Новое в молоке

*127254 Москва, пр. Огородный, д. 20А,
стр.1, эт. 2, пом.7
тел. +7 903 734 00 40*

Тренды в питании молодежи

- «ВКУСНЯШКИ»
- на бегу
- с собой
- только разогреть
- уже готово



Культура приготовления пищи снижается



Innovative Dairy Solutions

Вкусное молоко

Сырные снеки
Сырные чипсы
Сырное печенье
Сырные конфеты
Сырное пирожное



Экспресс молоко

Сырный аперитив
Сырные закуски
Сырные роллы





Innovative Dairy Solutions

Полезное молоко

Высокобелковые

Йогурты

Шейки

Смузи

Напитки



**36% населения
занимаются спортом**



Innovative Dairy Solutions

Молоко может быть разным!!!



Классические молочные продукты



Продукты на основе молочных компонентов



Что такое молоко ?

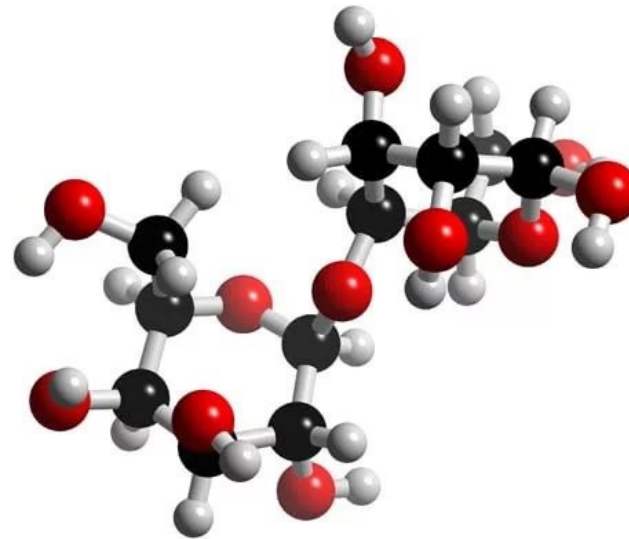
МОЛОКО – это многокомпонентная сбалансированная система

белков

жиров

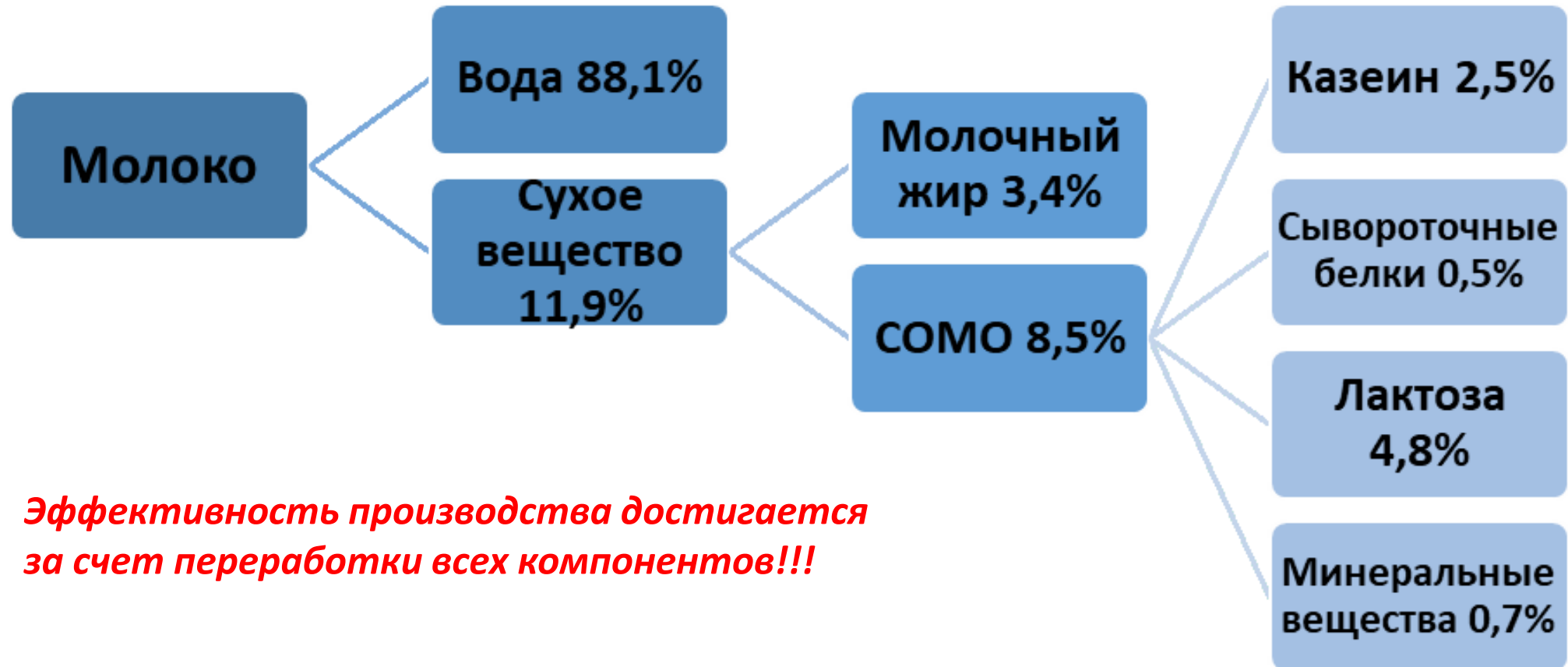
углеводов

минеральных веществ



принимаящая в результате технологических операций новые формы

Компоненты молока



Стоимость молока

цена молока	20	Расчет по компонентам, рубли	Расчет по жир/белок, рубли	По договору (40/60), рубли
жир	3,4	0,7	10,6	8
казеин	2,5	0,5	7,9	10,08
16% сывороточный белок	0,5	0,1	1,5	1,92
лактоза	4,8	1,0		
минералы	0,7	0,1		
вода	88,1	17,6		
Проверка	100	20	20	20

Самое дорогое в молоке - **ВОДА!** Самое ценное в молоке – **СЫВОРОТОЧНЫЕ БЕЛКИ!**

Сыворотка – самое ценное и дорогое – сливается в канализацию!



Innovative Dairy Solutions

Сырьевая стоимость продуктов

Продукт	Объем , тн./мес.	Классическая переработка		Переработка белка		Переработка лактозы	
		Сырьевая стоимость продукта, т.руб.	Сырьевая стоимость продукта, руб/кг.	Сырьевая стоимость продукта, т.руб.	Сырьевая стоимость продукта, руб/кг.	Сырьевая стоимость продукта, т.руб.	Сырьевая стоимость продукта, руб/кг.
масло	50	12750	256	12750	256	816	16
творог	200	11250	56	9393	47	601	3
казеиновая пыль	10	0		95	10	6	1
Партикулят (сывороточный белок)	60	0		1763	29	113	2
Пермеат (лактоза, минералы, вода)	824			0	0	22464	27
<i>потери</i>	56						
Итого	1200	24000	96	24000	75	24000	21

Объем молока, тн./мес 1200

Цена, руб./л 20

*Пример расчета сырьевой стоимости продуктов

Молочный белок

Как получить самый полезный компонент молока?

Обезжиренное молоко

Сыворотка (*творожная, сырная*)

Ультрафилтрация

Микропартикуляция



Концентрат
сывороточного
белка

Концентрат
молочного белка

Микропартикулят
сывороточного белка

Микропартикулят

Микропартикулят сывороточного белка - продукт, представляющий собой по консистенции обезжиренный кефир, вкус – сливочный с небольшой кислинкой, запах – от слабо сывороточного до нейтрального, цвет – белый.

Сывороточные белки:	0,62%
β -Лактоглобулин	10,0% 0,33
α -Лактоальбумин	4,3% 0,14
Иммуноглобулины	3,0% 0,09
Альбумин сыворотки крови	1,5% 0,04
Лактоферин	0,2% 0,006



В сывороточных белках содержатся незаменимые аминокислоты: [изолейцин](#), [лейцин](#), [лизин](#), [метионин](#), [валин](#), [треонин](#), [фенилаланин](#), а так же макроэлементы: Са (кальций), Mg(магний), К (калий), S (сера)

Уникальность микропартикулята

1. **Пластичность белка** – однородный и глянцевый продукт
2. **Природный стабилизатор** – снижение молочного жира в продуктах
3. **Размер молекулы МПБ** равен размеру жирового шарика – сливочность, полнота вкуса



Применение микропартикулята

1. Как продукт – спортивное питание (жидкое, сухое)
2. Как компонент – классические молочные продукты, продукты на основе молочных компонентов или с добавлением молочных компонентов

Цель применения – нормализация белка в продукте, замена молочного или казеинового белка, высокобелковые продукты, снижение молочного жира в продукте, стабилизатор.

Также может использоваться в **кондитерской, мясной промышленности и косметологии**



Innovative Dairy Solutions

Самая распространенная технология в Европе



Сыворотка = пермеат+партикулят

«Ультрафльтрация и Микропартикуляция
сывороточных белков»

Первая линия в России
запущена в 2018 году



Молоко может быть в тренде, если


- Использовать молочные компоненты как основные или дополнительные в продуктах пользующихся спросом
- Молочным продуктам придать «готовность» и функциональность
- Разработать молочный фаст-фуд (smart-food)





Innovative Dairy Solutions

P.S.



**КУПИ ГОТОВОЕ,
А ВРЕМЯ ПОТРАТЬ
НА СЕБЯ**

+ 55 МИНУТ
для того, чтобы
выспаться

**КУПИ ГОТОВОЕ,
А ВРЕМЯ ПОТРАТЬ
НА СЕБЯ**

+ 1 ЧАС
на изучение
португальского
языка

**КУПИ ГОТОВОЕ,
А ВРЕМЯ ПОТРАТЬ
НА СЕБЯ**

+ 3 ЧАСА
ежедневно на просмотр
всех серий «Игры
престолов»





Молочный шоколад со стевией т.м. «012»

Состав: какао тертое, изомальт, какао-масло, концентрат молочного белка, концентрат сывороточного белка, подсластитель — мальтит, молоко сухое обезжиренное, эмульгатор — соевый лецитин, ароматизатор



Спасибо за внимание!

Генеральный Директор

Дмитрий Журавлев +7 903 734 00 40

Технолог по исследованиям и разработке
молочных продуктов

Дарья Шкарина +7 937 725 85 00

Директор по финансированию и
управлению инвестициями

Ирина Иванова +7 927 516 59 45