



# 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 ?

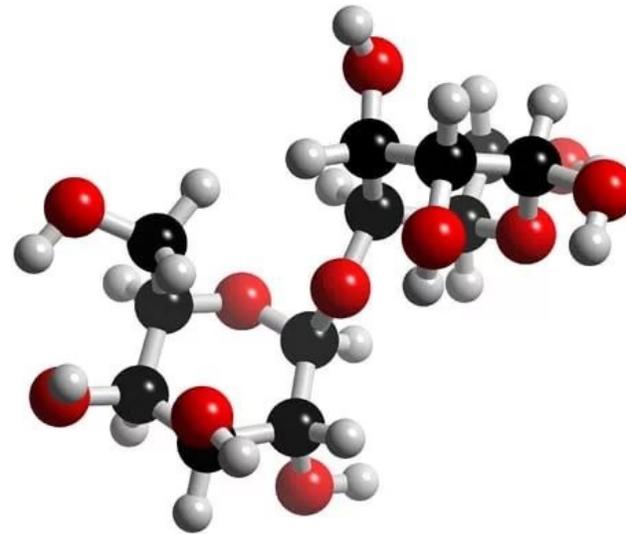
***МОЛОКО – это многокомпонентная сбалансированная система***

*белков*

*жиров*

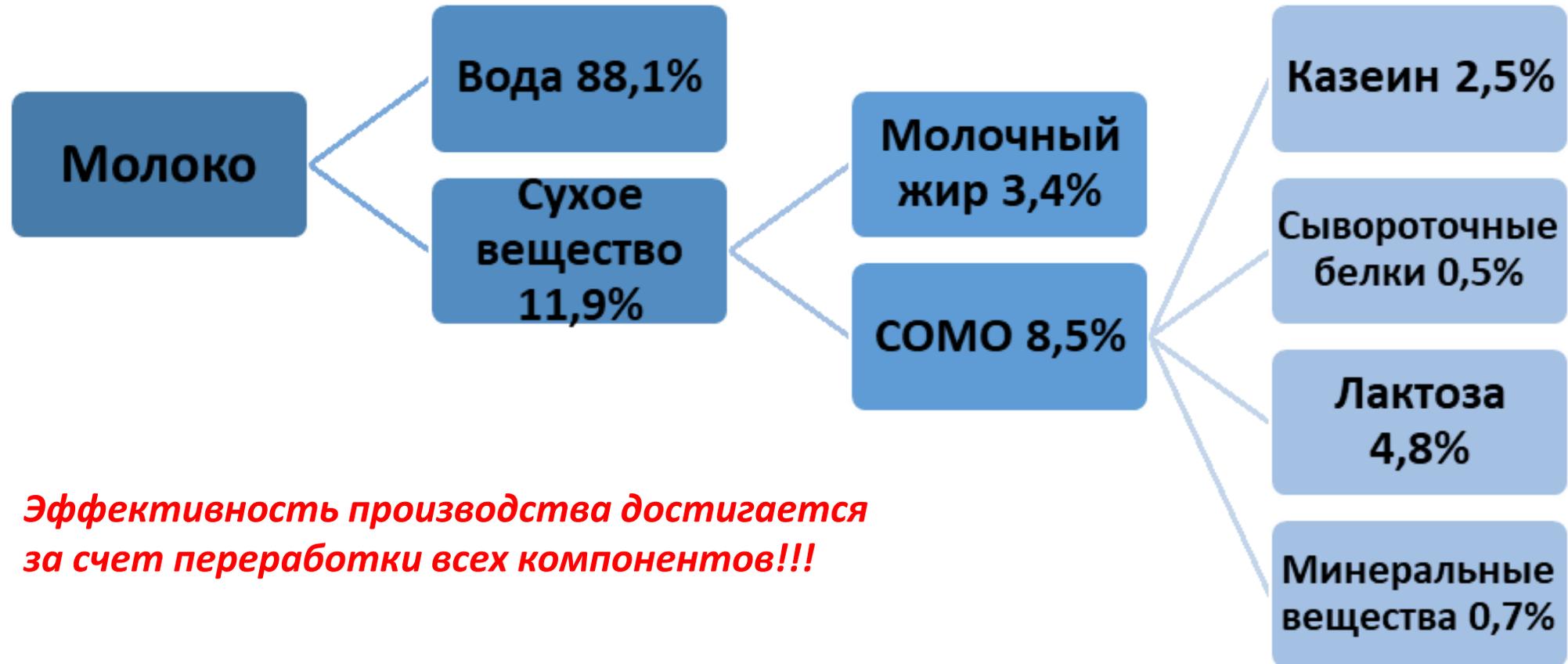
*углеводов*

*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	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>

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
потери	56						
<b>Итого</b>	<b>1200</b>	<b>24000</b>	<b>96</b>	<b>24000</b>	<b>75</b>	<b>24000</b>	<b>21</b>

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*)

Ультраfiltrация

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.

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



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**