



Йогурт из кобыльего молока

Автор проекта: Давыдова Анастасия Андреевна

Руководитель: Канарейкина Светлана Георгиевна

Магистр 1 года обучения ФГБОУ ВО БашГАУ



Паспорт проекта

- * Код ГРНТИ: 65.63.33
- * Госпрограмма: Развития с/х и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013-2020 г. от 14.07.2012г. №717
- * Проводится в рамках темы «Разработка и совершенствование технологических процессов производства и переработки животноводческой продукции» № госрегистрации 115103130076
- * Область применения по ОКВЭД: 15.51.13 Производство кисломолочной продукции
- * Цель: создание популярной и востребованной на рынке ассортиментной линейки продуктов питания на основе кобыльего молока с повышенной пищевой и биологической ценностью.
- * Затраты на реализацию: 400 000 рублей
- * Инновационный продукт: разработка рецептуры, ТУ

Проблема

1. ПРОБЛЕМА- ЗДОРОВЬЕ НАСЕЛЕНИЯ (пути решения):
ПРОФИЛАКТИКА + ЛЕЧЕНИЕ.

Профилактика:

1) здоровое питание, 2) правильный образ жизни, 3) спорт.

ЗДОРОВЬЕ НАСЕЛЕНИЯ

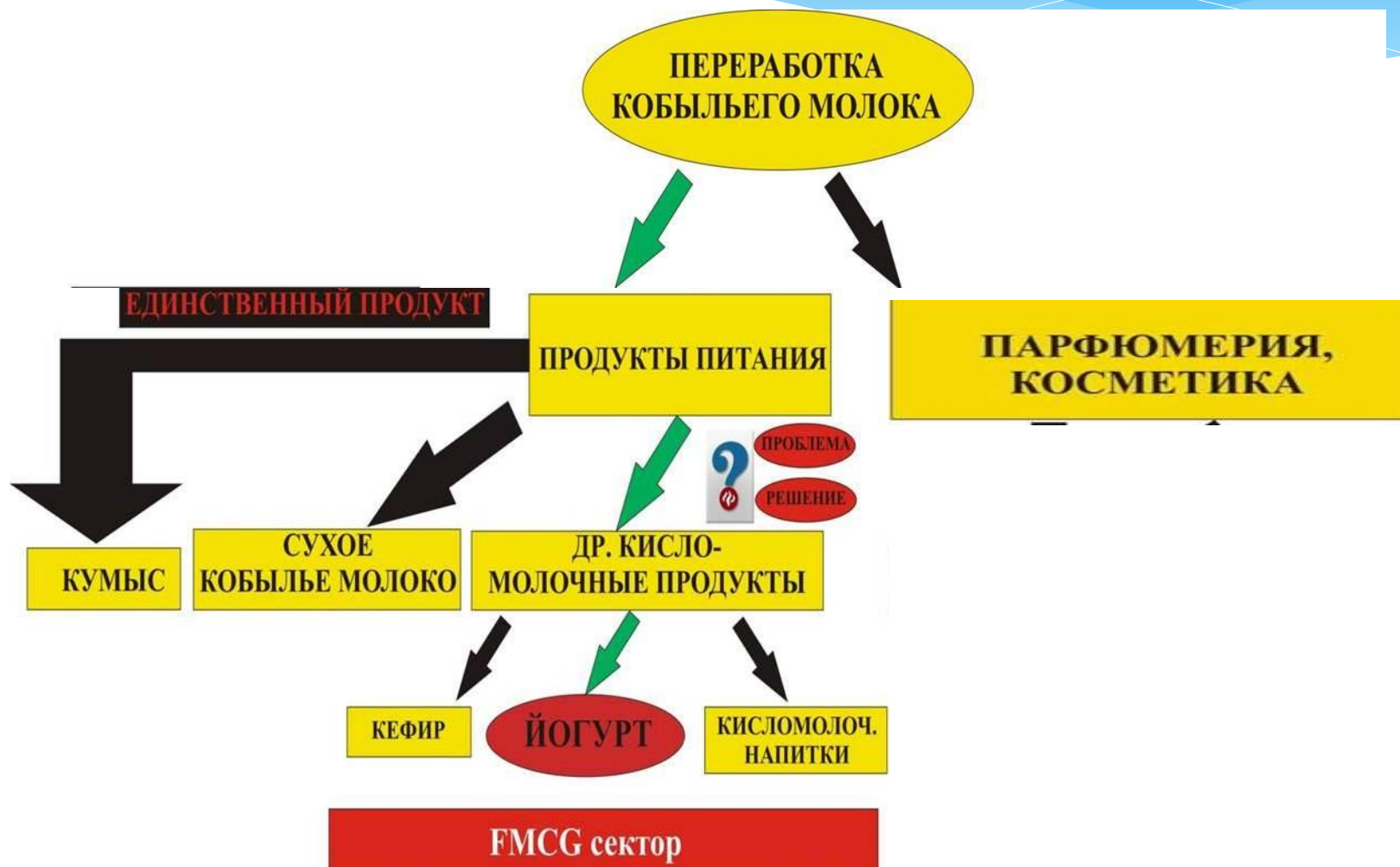
один из вариантов решения



**продукты питания с
лечебно-профилактическими свойствами**

Проблемы потребителей

- **НЕТ** ассортиментной линейки кисломолочных продуктов на основе кобыльего молока (единственный выпускаемый промышленный продукт - кумыс)



- Решение проблемы – выпуск ассортиментной линейки продуктов из кобыльего молока, в частности, йогурта – наиболее популярного кисломолочного продукта

Спрос на решение

РЫНОК В2В

**ПОСТАВЩИКИ СЫРЬЯ-
КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА
(КОНЕЗАВОДЫ, ФЕРМЫ)**

РЫНОК В2С

**РОЗНИЧНЫЕ
ПОКУПАТЕЛИ**

ЛЕСТНИЦА ЗДОРОВЬЯ=ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ+СПОРТ

**ПОЛЕЗНЫЕ СВ-ВА
ЙОГУРТА**

↑ ИММУНИТЕТ

**↑ ЖЕЛУДЧНО-
КИШЕЧНЫЙ ТРАКТ**

↑ Са (кальций)

↑ Витамины гр. В

↓ ХОЛЕСТИРИН

↓ Вредные бактерии

**Дополнительные
свойства продукта (из
кобыльего молока):**

- ❖ **противотуберкулезный**
- ❖ **диетический**

Описание проекта

Состав различных видов молока, используемых для питания человека, %

Показатели	Коровье	Кобылье	Женское
Сухое вещество	12,5	11,2	12,4
Общий белок	3 – 3,3	2 – 2,3	1,8 – 2,2
в т.ч. Казеин	85	50,7	24,5
Альбумин, глобулин	15 	49,3 	75,5
Лактоза	4,7 	6 – 7 	6,3
Жир:	3,7 	1,5 – 2,5 	3,7
Минеральные соли	0,7	0,3 	0,3

Резюме: Состав кобыльего молока приближен к женскому.

Основные конкуренты

Наименование фирмы и продукта	Цена за 100 г, руб	Внешний вид
DANON, Актимель <i>(из коровьего молока)</i>	23	
ВИММ -БИЛЛЬ-ДАНН, Имунеле <i>(из коровьего молока)</i>	21	
Санаторий “Юматово”, Кумыс “Юматово” <i>(из кобыльего молока)</i>	18	
Наш продукт <i>(из кобыльего молока)</i>	22	

Конкурентные преимущества

❑ По характеристикам (свойствам) продукта:

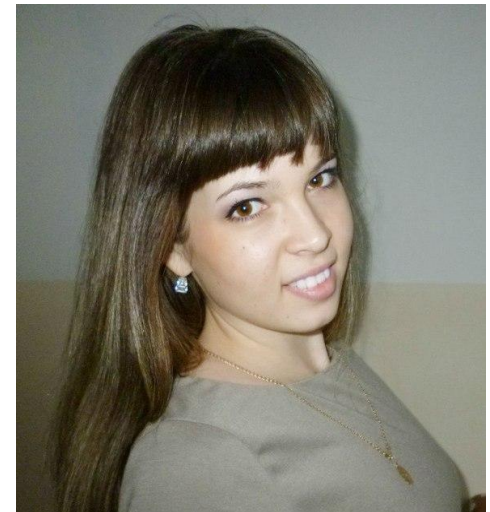
- Высокая пищевая и биологическая ценность;
- Диетический продукт;
- Повышает иммунитет (наличие альбуминов и глобулинов в кобыльем молоке);
- Неспиртосодержащий (в отличие от кумыса);
- Увеличен срок годности продукта до 10 суток;

❑ По возможности внедрения и масштабирования:

- На любом действующем молочном заводе.

Команда проекта

- ❑ **руководитель проекта** - Канарейкина Светлана Георгиевна, доцент, к.с.-х.н., опыт работы в молочной промышленности более 30 лет; эксперт..
- ❑ **экономист-маркетолог** -Канарейкин Владимир Иванович, доцент, к.т.н. , опыт работы в маркетинге и продажах более 5 лет.
- ❑ **научный консультант**-Ахатова Ираида Абубакировна член-корреспондент АН Республики Башкортостан, д.с.-х.н., профессор, заслуженный деятель науки РБ.
- ❑ **магистрант 1-го года обучения**-Давыдова Анастасия Андреевна
Факультет Пищевых Технологий, БГАУ



Проект для молодежи аграрных Вузов (БГАУ)



Конечная цель - создать цепочку от производства до реализации университетскую розницу национальных продуктов питания для каждого региона РФ для обеспечения здорового питания и самообеспечения столовых ВУЗОВ.

Смета проекта

Расходная статья	Требуется
Сырье (Кобылье молоко 100 л. (110 руб/л) – 11 000 руб. Остальные ингредиенты (закваски, СОМ и др.) – 4000 руб., материалы для дегустации (- 1000 руб Форма для промоутеров 6шт - 3000 руб разработка логотипа – 15 000 руб раздаточные материал для дегустаций-конференций (брошюры 500 шт цена 2р/шт) 1000 р.	34 000руб
Лабораторные исследования (исследование массовой доли жира, белка, срока годности, витамин С и В, углеводов)	40 000руб
Покупка оборудования (фасовка йогурта -64000 руб (аппарат УСС-2Р - 1шт), йогуртница (2 шт) - 6000 р/шт =12000руб)	76 000руб
Сертификация (подготовка документации, опытных образцов, госпошлины, прочие расходы)	100 000руб
Клинические испытания продукта (анализы; заключения аккредитованных лабораторий)	100 000руб
Привлечение экспертов	50 000руб
Итого	400 000руб

Риски и драйверы

Основные риски проекта

- *барьеры входа на продуктовый рынок (высокие маркетинговые, производ., логистические издержки),*
- *производственные мощности*
- *система сбыта*

Основные пути снижения или минимизации рисков

- *привлечение партнеров;*
- *участие в грантах(конкурсах);*
- *софинансирование*



Спасибо за
внимание!