

Информация об инновационном проекте

Наименование раздела	Представленные сведения
1. Субъект инновационной деятельности (полное наименование, год начала деятельности, основной вид деятельности, виды выпускаемой продукции, общее количество работников)	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»; год начала деятельности – 1994; основной вид деятельности – образовательная; общее количество работников - 548
2. Наименование инновационного проекта	«Разработка рецептуры функционального десерта с использованием нетрадиционного сырья»
3. Вид деятельности (по ОКВЭД), по которому реализуется инновационный проект	72.19 – Научные исследования и разработки в области естественных и технических наук
4. Стадия разработки инновационного проекта (идея, выполнение научно-исследовательских работ, опытно-конструкторских и технологических работ (далее – НИОКР), технико-экономическое обоснование, проектно-сметная документация, освоение серийного производства, другое)	Выполнение научно-исследовательских работ
5. Правовая защищенность инновационного проекта – объекта интеллектуальной собственности (подана ли заявка на патент или другой охраняемый документ, при наличии охраняемого документа указать место регистрации, дату выдачи и срок действия)	Отсутствует
6. Категория инновации: 1) технологическая: продуктовые и процессные инновации; 2) нетехнологическая: организационные, управленческие, социальные инновации	Технологическая: продуктовые и процессные инновации
7. Краткое описание инновационного проекта: 1) назначение инновационного проекта; 2) сфера применения; 3) описание принципиальной новизны; 4) наличие аналогов; 5) конкурентные преимущества нового продукта или технологического процесса, услуги; 6) потенциальные потребители; 7) основные направления финансирования инновационного проекта (проведение НИОКР, приобретение оборудования и (или) другое)	1) -для пополнения и разнообразия рациона альпинистов, путешественников и людей, выполняющих работу в экстремальных условиях. - заболеваемость диабетом растет, в связи с чем растет необходимость усовершенствования питания диабетиков. - на рынке не представлены десерты с продуктами исключительно растительного происхождения. 2) пищевая промышленность. 3) предлагаемая рецептура десерта в отличии аналогов состоит из растительного сырья, содержит много белка и клетчатки и идеально подходит для здорового питания.

	<p>4) - Желе Аппетиссимо, 150 г. (Россия) Состав: вода, сахар, консервированные фрукты (ананас, красная папайя, желтая папайя, гуава), сироп глюкозно-фруктозный (глюкоза, фруктоза), стабилизатор агар, регулятор кислотности лимонная кислота, консервант сорбат калия, ароматизатор экзотика, краситель куркумин. Цена: 22-40 руб.;</p> <p>-Желе Tarami, 160г. (Япония) Состав: мякоть персика, персиковый сок, сахар, глюкозный сироп, лимонный сок, загуститель – полисахариды (каррагинан, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, ксантановая камедь и т.п.), антиоксидант - витамин С, подкислитель (тринатрия цитрат, лимонная кислота), ароматизатор (персик). Цена: 157-300 руб.;</p> <p>-Mr. Tonito Jelly Daily, 350 г. (Польша) Состав: Желатин свиной, регулятор кислотности: лимонная кислота; ароматизатор, концентрат свекольного сока в порошке, подсластители: сукралоза, ацесульфам К; L-аскорбиновая кислота (витамин С), DL-альфа-токоферилацетат (витамин Е), ретинилацетат (витамин А). Продукт может содержать молоко (включая лактозу), сою, арахис, другие орехи, семена кунжута, овес, яйца, ракообразных, рыбу. Цена: 1196-2000 руб.;</p> <p>5) -предлагаемый десерт является биологически чистым продуктом, обладающим богатым белковым составом и клетчаткой. - доступная цена.</p> <p>6) Группа 1: Альпинисты, путешественники и люди, выполняющие работу в экстремальных условиях. Группа 2: Люди, страдающие сахарным диабетом. Группа 3: Вегетарианцы. Группа 4: Люди, ведущие здоровый образ жизни.</p> <p>7) проведение НИОКР, приобретение оборудования</p>
<p>8. Объем необходимых средств для реализации инновационного проекта (указать объем собственных средств и (или) объем заемных средств)</p>	<p>Заемные средства – 1 000 000 рублей.</p>
<p>9. Сроки реализации инновационного</p>	<p>1 год.</p>

проекта (общее количество лет, необходимое для реализации инновационного проекта)	
10. Формы взаимодействия с потенциальным инвестором (вхождение в состав учредителей организации, лицензионное соглашение и (или) другое)	Заключение между инвестором и разработчиком договора аутсорсинга
11. Контактная информация субъекта инновационной деятельности (адреса, телефоны, ФИО ответственных исполнителей)	1. Адрес: г. Майкоп, ул. Первомайская, 191, Тел.: 8(982)0123456 Сиюхова Нафсет Тевчежевна 2. Глецерукова Аминет Салимчериевна 3. Макаров Тимур Нальбиевич 4. Парфинова Яна Спартаковна 5. Шапилов Артем Максимович
12. Разработчик инновационного проекта: 1) наименование сторонней организации или подразделения субъекта инновационной деятельности; 2) общее количество человек, занятых в разработке инновационного проекта; 3) ученая степень, звание, опыт работы руководителя сторонней организации или подразделения субъекта инновационной деятельности, занятого в разработке инновационного проекта	1) Кафедра стандартизации, метрологии и товарной экспертизы ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет». 2) Количество занятых – 5 человек. 3) Доктор сельскохозяйственных наук, доцент, опыт работы 25 лет.
13. Экономические и социальные показатели реализации инновационного проекта: увеличение объема продаж товаров, оказания услуг, выполнения работ; повышение производительности труда; увеличение налоговых поступлений в бюджеты всех уровней бюджетной системы Российской Федерации; создание новых рабочих мест; период, за который будут возвращены вложенные средства и другое	1) Увеличение объема выполнения работ на 17 %. 2) Повышение производительности труда на 10 %. 3) Увеличение налоговых поступлений на 1,2%. 4) Создание новых рабочих мест – 4 места. 5) Период, за который будут возвращены вложенные средства – 1 год.

Субъект инновационной деятельности

Ректор
ФГБОУ ВО «МГТУ»

С.К. Куижева

