

**Заявление**  
**о включении информации об инновационном проекте**  
**единую информационную базу данных инновационных проектов**

1. Изучив Порядок формирования единой информационной базы данных инновационных проектов, прошу включить информацию об инновационном проекте: «Биотехнологический напиток на основе козьего молока, подсырной сыворотки и яблочного пектинового экстракта» в единую информационную базу данных инновационных проектов.

2. Субъект инновационной деятельности: Федеральное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» (ФГБОУ ВО «МГТУ»).  
Руководитель проекта: Хатко Зурет Нурбиевна.

3. Данные государственной регистрации субъекта инновационной деятельности: г. Майкоп, 06.05.1994 г. № 534 (Администрация г. Майкоп, Республика Адыгея).

4. Адрес (местонахождение) субъекта инновационной деятельности: г. Майкоп, ул. Первомайская 191, ФГБОУ ВО «МГТУ».

5. Электронный адрес (при наличии) субъекта инновационной деятельности: <http://mkgtu.ru>

6. Подтверждаю согласие на публикацию сведений, содержащихся в настоящем заявлении и приложении к нему, в открытых информационных источниках.

7. Приложение: информация об инновационном проекте на 2 листах.

Субъект инновационной деятельности

Ректор  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

С.К. Куижева





### 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 – 535
2. Наименование инновационного проекта	Биотехнологический напиток на основе козьего молока, подсырной сыворотки и яблочного пектинового экстракта
3. Вид деятельности (по ОКВЭД), по которому реализуется инновационный проект	72.11, 10.51, 10.89.15
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)	идея, выполнение научно-исследовательских работ, опытно-конструкторских и технологических работ
5. Правовая защищенность инновационного проекта - объекта интеллектуальной собственности (подана ли заявка на патент или другой охраняемый документ, при наличии охранного документа указать место регистрации, дату выдачи и срок действия)	нет
6. Категория инновации: 1) технологическая: продуктовые и процессные инновации; 2) нетехнологическая: организационные, управленческие, социальные инновация	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) Назначение – разработка рецептуры и технологии биотехнологического напитка на основе козьего молока, подсырной сыворотки и яблочного пектинового экстракта. 2) Сфера применения – пищевая промышленность. 3) Описание принципиальной новизны - теоретическое обоснование и практическая реализация пищевых продуктов с использованием вторичного сырья; - расширение ассортимента вырабатываемой продукции, за счёт внедрения новых инновационных технологий; - комплексное исследование пищевой и биологической ценности пищевых продуктов с использованием вторичного сырья (подсырной сыворотки и яблочных выжимок) в сравнении с традиционными аналогами. 4) Аналогов нет. Все технические решения будут иметь научную новизну. 5) Биотехнологические напитки могут обеспечивать рациональное, полноценное, здоровое питание населения, за счет химического состава, витаминов, минеральных веществ,



	повысить пищевую и биологическую ценность готовой продукции. 6) Рекомендуются для массового, для лечебно-профилактического и диетического питания. 7) Проведение НИОКР, приобретение оборудования
8. Объем необходимых средств для реализации инновационного проекта (указать объем собственных средств и (или) объем заемных средств)	1 млн.руб.
9. Сроки реализации инновационного проекта (общее количество лет, необходимое для реализации инновационного проекта)	1 год
10. Формы взаимодействия с потенциальным инвестором (вхождение в состав учредителей организации, лицензионное соглашение и (или) другое)	-
11. Контактная информация субъекта инновационной деятельности (адреса, телефоны, ФИО ответственных исполнителей)	Хатко Зурет Нурбиевна 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, Первомайская улица, д. 191, 8(988)4771219
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) ФГБОУ ВО «МГТУ» 2) 5 3) Руководитель – Хатко З.Н.- д-р техн. наук, доцент, заведующая кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания
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	Для решения проблемы здоровья населения и рационального использования традиционных и нетрадиционных видов сырья, и вторичных ресурсов, образующихся при их производстве, разрабатывается напиток на основе козьего молока, который может служить альтернативой традиционным молочным продуктам и может иметь преимущества за счет своих полезных свойств. За счет использования козьего молока напиток можно употреблять людям с непереносимостью белков коровьего молока. Напиток расширит спрос на альтернативы для вегетарианцев и людей с проблемами ЖКТ.

Субъект инновационной деятельности

Ректор  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

С.К. Куижева

