

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 | Пектиносодержащие сырные чипсы |
| 3. Вид деятельности (по ОКВЭД), по которому реализуется инновационный проект | 10, 10.5, 10.51.3 |
| 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 охранный документ, при наличии охранного документа указать место регистрации, дату выдачи и срок действия) | – |
| 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 пектиносодержащих сырных чипсов, которые могут служить альтернативой традиционным чипсам (например, картофельным), не соответствующим нормам здорового питания. Комбинация сыра и пектиновых веществ представляет собой новый и уникальный продукт, который может привлечь внимание потребителей и дать компании конкурентное преимущество на рынке. Разнообразные закуски и перекусы становятся все более популярными, особенно среди занятых людей, которым хочется иметь удобную, вкусную и питательную закуску на ходу. Пектиносодержащие сырные чипсы могут удовлетворить спрос на новые и интересные варианты закусок. 2) Сфера применения – пищевая промышленность. 3) Описание принципиальной новизны: предлагаемое решение по разработке пектиносодержащих сырных чипсов является инновационным за счет использования пектинов для улучшения текстуры, структуры и качества, придание функциональной направленности, а также за счет расширения рынка и исследования |

| | |
|--|--|
| | <p>новых аспектов производства новых видов чипсов.</p> <p>4) Аналогов нет. Все технические решения будут иметь научную новизну.</p> <p>5) Конкурентные преимущества нового продукта или технологического процесса, услуги:</p> <p>1. Удобная форма для потребителей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чипсы обладают хрустящей текстурой, что создает приятные ощущения во время употребления. - чипсы обычно упакованы в порционные пакеты, что делает их удобными для перекусов вне дома. <p>2. Увеличение выбора для потребителей: вместо традиционных чипсов из картофеля, предложение включает сырные чипсы, которые могут предоставить альтернативу для людей с определенными предпочтениями в пище, например, для тех, кто предпочитает сырные закуски.</p> <p>3. Инновация в сегменте закусок: использование пектиновых веществ в технологии сырных чипсов является новой технологией на рынке закусок, что позволяет привлечь внимание и интерес покупателей, ищущих что-то новое.</p> <p>4. Низкая конкурентоспособность на рынке закусок: традиционные сырные чипсы (например, картофельные) состоят из тонких ломтиков, которые могут быть хрупкими и ломкими. Проект предлагает использовать пектиновые вещества, которые будут сохранять форму и структуру чипсов.</p> <p>5. Повышение качества продукта: пектиновая оболочка может не только сохранять форму чипсов, но придать функциональную направленность за счет полезных свойств пектиновых веществ.</p> <p>7. Расширение рыночной доли: бизнес-проект предлагает новую продуктовую линейку в сегменте закусок, что позволяет привлечь новую аудиторию и увеличить рыночную долю компании.</p> <p>6) Молокоперерабатывающие предприятия, мини-сыроварни, производители снековой продукции.</p> <p>7) Проведение НИОКР, приобретение оборудования.</p> |
| 8. Объем необходимых средств для реализации инновационного проекта (указать объем собственных средств и (или) объем заемных средств) | 1 071 200 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. Кудайнетова Саида Каплановна, г. Майкоп, Первомайская улица, д. 191, 8(918)6975281. |
| 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) 4 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 | <u>Ключевые действия:</u> конструирование технологии пектиносодержащих сырных чипсов (на примере адыгейского сыра). <u>Ценностное предложение:</u> - улучшение структуры и целостности сырных чипсов; - расширение ассортимента снековой продукции; - придание сырным чипсам функциональной направленности за счет свойств пектиновых веществ. <u>Партнеры:</u> ФГБОУ ВО «МГТУ», ООО «Тамбовский», ООО «Молочный завод «Рязанский». <u>Поставщики:</u> торговые точки и предприниматели. <u>Каналы продвижения:</u> - Сайт ФГБОУ ВО «МГТУ», сайт завода ООО «Тамбовский»; - реклама в социальных сетях, (ВК, Одноклассники); - распространение рекламных буклетов. <u>Потоки выручки:</u> регулярный доход от периодических платежей клиентов за производимую технологию. <u>Структура расходов:</u> расходные материалы. Оборудование. Заработная плата. Реклама. |

Субъект инновационной деятельности

Ректор
ФГБОУ ВО «МГТУ»

С.К. Куижева

