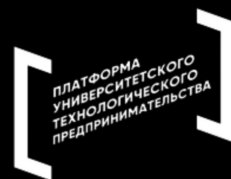


16.05.2023



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ
И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



ПЛАТФОРМА
УНИВЕРСИТЕТСКОГО
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА



ФЕСТИВАЛЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА



ООО «УРАЛХИМ ИННОВАЦИЯ»

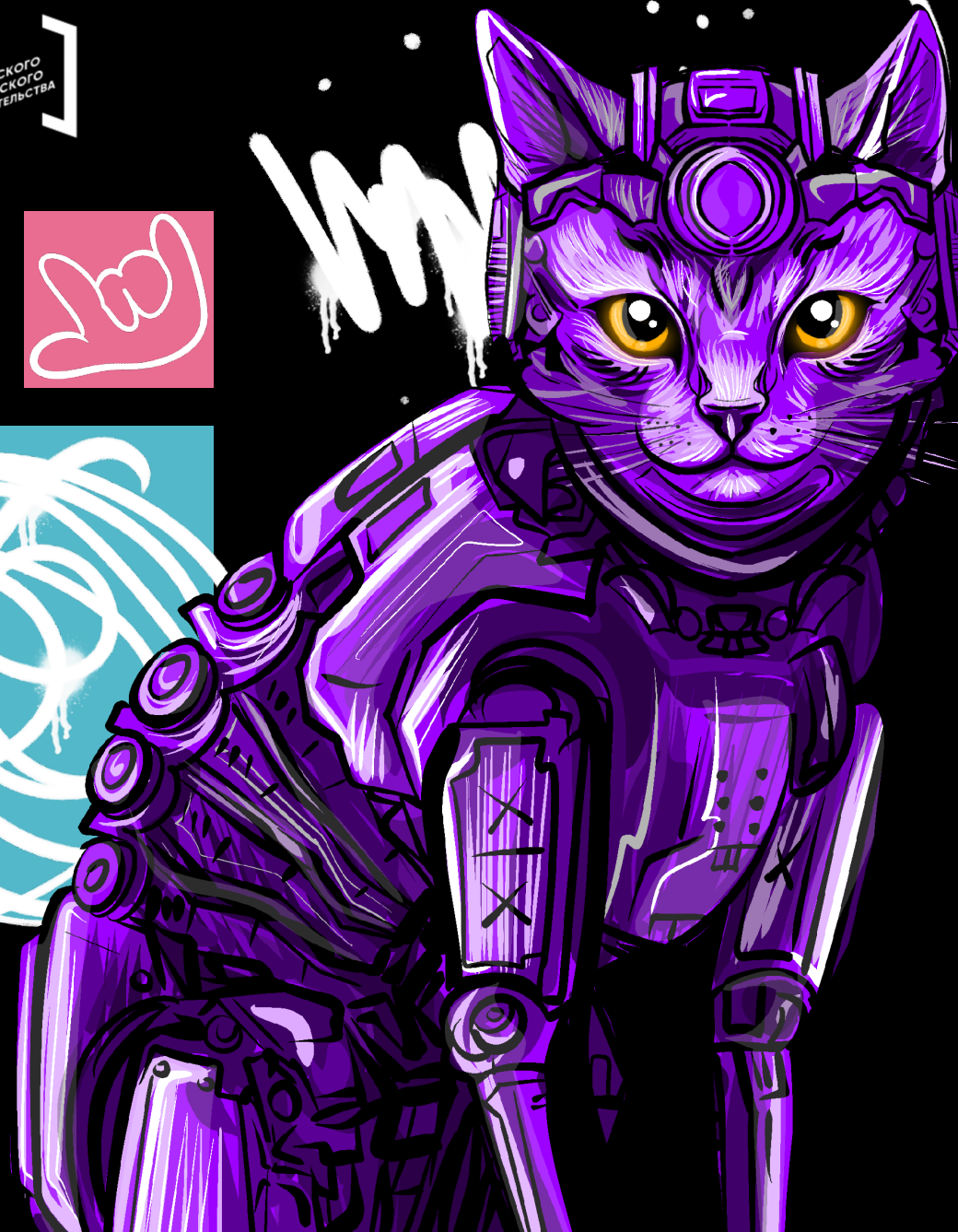
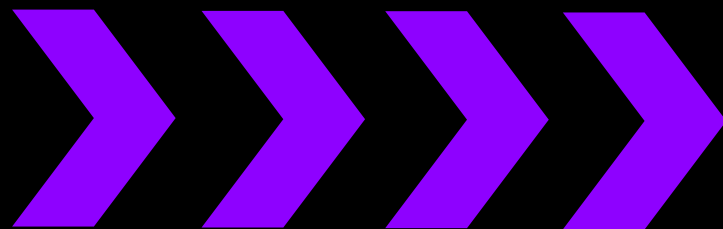
СТАНИСЛАВ БЕЛОВ, руководитель
Департамента развития альтернативных
белков

ЕКАТЕРИНА МЕЩЕРЯКОВА, маркетинг-
менеджер

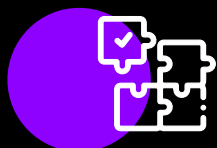
ШУЛЬГА ТАТЬЯНА, менеджер по разработкам
и исследованиям



ТЕХНО
КОД



УРАЛХИМ ИННОВАЦИЯ – R&D ЦЕНТР УРАЛХИМА



Дочерняя компания АО «ОХК «Уралхим», созданная в 2020 году для развития инновационной деятельности АО «ОХК «Уралхим»



Лаборатории и офис размещены на территории Инновационного Центра «Сколково»



Современный исследовательский центр, инфраструктура которого позволяет решать широкий спектр технологических задач в области агробиотехнологий

Первый проект, который прошел от стадии идеи до уровня разработки технологии, готовой к запуску в промышленное производство – технология извлечения белка из гороха в пищевых целях.



Задачи «Уралхим Инновация»:

1

R&D: модификация удобрений, глубокая переработка растительного сырья (гороха)

2

Поиск внешних технологий/ стартапов в агропромышленной сфере и их успешная интеграция в R&D цикл

3

Организация работы с научными организациями (НИИ, лаборатории и пр.)

Направления работы:

- Разработка новых форм и модификаций минеральных удобрений
- Новые продукты для промышленного применения с использованием сырья УРАЛХИМ
- Совершенствование технологических производственных процессов и импортозамещение
- Переработка растительного сырья для получения белка пищевого применения
- Промышленные биотехнологии получения микробного белка кормового применения

ООО «УРАЛХИМ ИННОВАЦИЯ»

КЕЙС №2: Применение нативного горохового крахмала

ОПИСАНИЕ ПРОБЛЕМЫ:

На рынке России нативный гороховый крахмал практически не применяется.

КТО СТАЛКИВАЕТСЯ С ЭТОЙ ПРОБЛЕМОЙ:

Производители горохового крахмала – трудность в поиске B2B партнера.

В ЧЕМ ПРОЯВЛЯЕТСЯ ЭТА ПРОБЛЕМА:

Производители не понимают, в каких продуктах гороховый крахмал может обладать преимуществами по сравнению с широко используемыми кукурузным и картофельным крахмалами.

КАК ПРОБЛЕМА РЕШАЕТСЯ СЕЙЧАС:

Потенциальным клиентам предлагается провести испытания образцов горохового крахмала в выпускаемой продукции.

ПОСТАНОВКА ЗАДАЧИ ДЛЯ ВЫРАБОТКИ РЕШЕНИЯ

КАКИЕ ЗАДАЧИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ РЕШЕНЫ В РАМКАХ ПОДГОТОВКИ ПРОЕКТА:

Необходимо собрать информацию о свойствах нативного горохового крахмала, предложить оптимальные способы применения, с учетом этих свойств, и на основании этого разработать стратегию продуктового развития.

КАКАЯ ЕСТЬ ИСХОДНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Публикация Pea Starch: Composition, Structure and Properties – A Review

ЖЕЛАЕМЫЙ ОБРАЗ КОНЕЧНОГО РЕЗУЛЬТАТА:

Список направлений для применения горохового крахмала, способ его применения и рецептуры, преимущества применения горохового крахмала, стратегия продуктового развития.

ПЛАНИРУЕМЫЕ СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ/ВНЕДРЕНИЯ:

1 год

ВАЖНЫЕ МЕТРИКИ И ПОКАЗАТЕЛИ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО УЧИТЫВАТЬ ПРИ ВЫРАБОТКЕ РЕШЕНИЯ:

Решение должно включать импортозамещающие технологии в высокомаржинальных пищевых и технических сегментах рынка.

КТО БУДЕТ БУДУЩИМ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ РЕШЕНИЯ:

Потенциальные B2B партнеры.