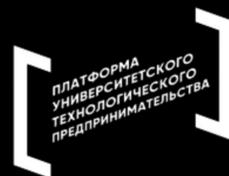


16.05.2023



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ  
И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



ПЛАТФОРМА  
УНИВЕРСИТЕТСКОГО  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА



## ФЕСТИВАЛЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА



### ООО «УРАЛХИМ ИННОВАЦИЯ»

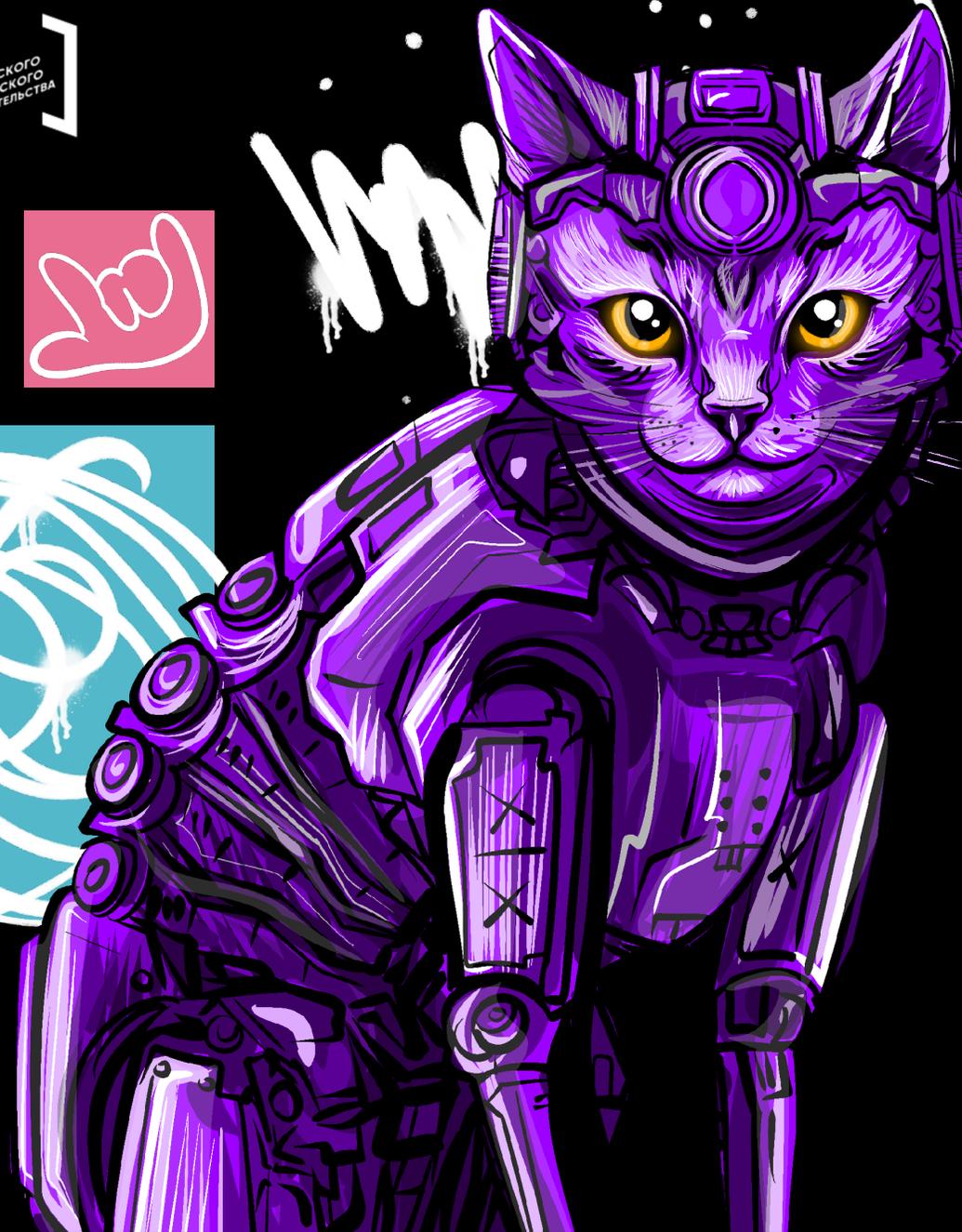
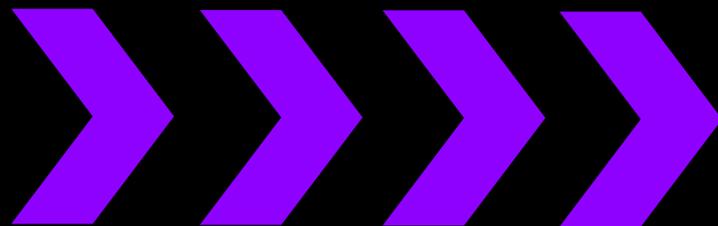
СТАНИСЛАВ БЕЛОВ, руководитель  
Департамента развития альтернативных  
белков

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.