

Создание инновационного промышленного производства по глубокой переработке зерна амаранта

**Функциональное питание –
положительное влияние на здоровье
человека**

Воронеж, 2014 г.

RUSOLIVA LTD.



О компании

RUSOLIVA Ltd.

Производитель и поставщик
безглютеновой продукции из
зерна амаранта



НАША ЦЕЛЬ:

*Улучшить разнообразие и качество безглютенового питания
потребителей, предлагая вкусные, природные и здоровые
продукты из амаранта*

RUSOLIVA LTD.



Суть проекта

- В рамках Проекта будет создано инновационное промышленное производство по глубокой переработке зерна амаранта по выпуску безглютеновых продуктов питания, концентрата протеина (не менее 70% белка) и фармакологической субстанции – масла амаранта с содержанием сквалена до 30 %, на основе действующего опытно-экспериментального производства в Воронежской области. .
- В связи с потребностями рынка, предполагается увеличить мощность существующего производства в 10-15 раз (провести его полное комплектование), а также расширить линейку конечных продуктов из зерна амаранта.



Месторасположение активов проекта

ООО «Русская Олива»
основана в 2005 году

*Россия, Центральный федеральный округ,
Воронежская область*

- 2 цеха: Богучар и Рамонь
- 30 сотрудников
- Товарооборот: 0,8 млн. евро



Предпосылки для реализации Проекта

- Растение амарант является одним из наиболее перспективных источников сырья для приготовления безглютеновых продуктов питания с высокими показателями биологической ценности, создания линейки продуктов аналогичных по составу молочным продуктам на основе высокосбалансированного по аминокислотному составу концентрата амарантового белка, источником получения скваленсодержащих фармакологических субстанций.
- ООО «Русская олива» располагает собственными технологиями от возделывания до переработки зерна амаранта, защищенными патентами РФ.
- В Воронежской области имеется научно-экспериментальная база по разработке новых технологий переработки амаранта, линейки продуктов питания и их ингредиентов на основе амаранта, 2 опытно-промышленных цеха. Аналогов такого производства в РФ нет.
- Рынок продукции из амаранта в России находится на стадии зарождения. На нем отсутствует продукция из амаранта, которая по своим характеристикам аналогична производимой на имеющихся мощностях.
- Маркетинговые исследования российского рынка амаранта и продуктов его переработки показали, что имеется значительный потенциал роста рынка (в десятки раз – в среднесрочной перспективе и сотни-тысячи раз в долгосрочной перспективе). Также имеется потенциал выхода на зарубежные рынки с рядом продуктов Проекта



Продукты и область применения

Продукт переработки амаранта

Отрасль применения

Вид продукта

Мука



Пищевая промышленность: детское питание, диетическое и лечебно-профилактическое питание

Безглютеновые продукты: хлеб, печенье, пряники, вафли, хлопья, крупа, хлебцы, экструдерные продукты

Белковый концентрат



Пищевая промышленность, производство комбикормов

Растительные безлактозные продукты, аналогичные по составу молочным

Масло амарантовое

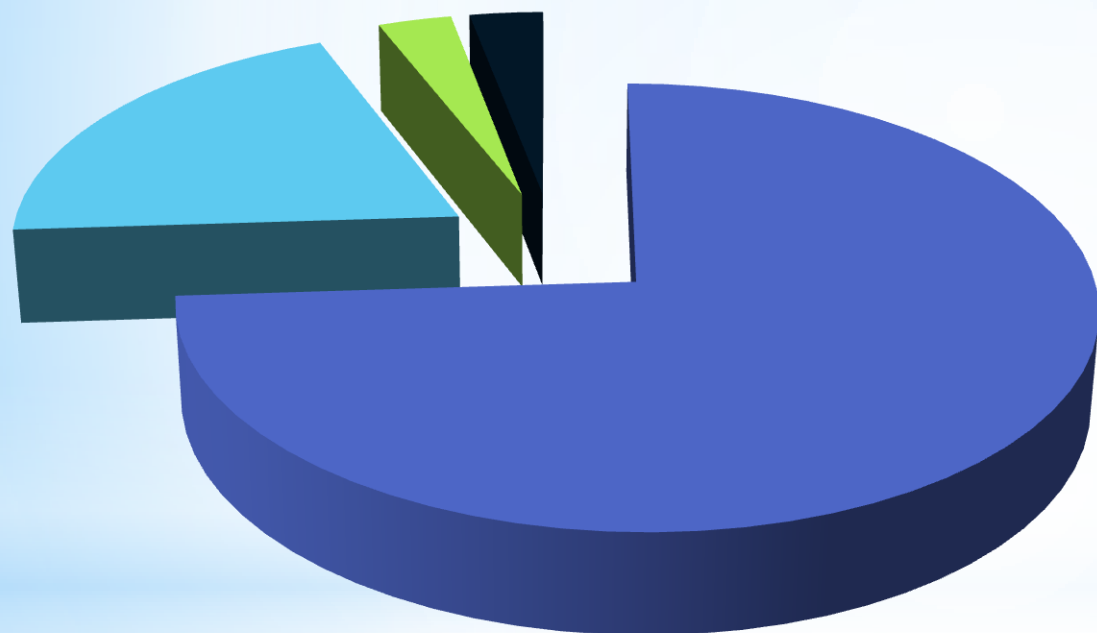


Фармацевтическая и косметическая промышленность

Масло амаранта как фармацевтическая субстанция и сырье для косметических средств



Продукция



- Безглютеновые продукты 74%
- Белковый концентрат 20%
- Масло амарантовое 3%
- Экстракт амаранта 3%



Безглютеновый – что это означает?

- Глютен – клейковина, белок, найденный в пшенице, ржи и ячмене
- Люди, страдающие от целиакии, нетерпимы к клейковине
- В Европе более 14 миллионов человек страдают от целиакии (~ 2% населения)
- Единственное известное лечение целиакии – пожизненная диета без глютена
- Кроме того, безглютеновая диета недавно стала сознательным выбором потребителя, ведущего здоровый образ жизни (не больного глютеновой непереносимостью)!

Спрос на безглютеновые продукты
возрастает по всей Европе!



Энергетическая ценность

	Мука амаранта /100 г	Полно- зерновая рисовая мука /100 г	Крахмал тапиоки /100 г	Гречневая мука /100 г
Энергетическая ценность, kJ/kcal	1482/354	1500/360	1500/360	1400/334
Белки, г	17,3	6,1	0,3	12
Углеводы, г	69,6	81	88	70
Жиры, г	2,9	0,7	0,1	1,4
Клетчатка, г	5	4	0	5,3



Преимущества амаранта

Питательные свойства:

- Альтернатива другим видам безглютеновой муки
- Высокое содержание белка и минералов – являются хорошим преимуществом при разработке безглютеновых продуктов



Технологические свойства:

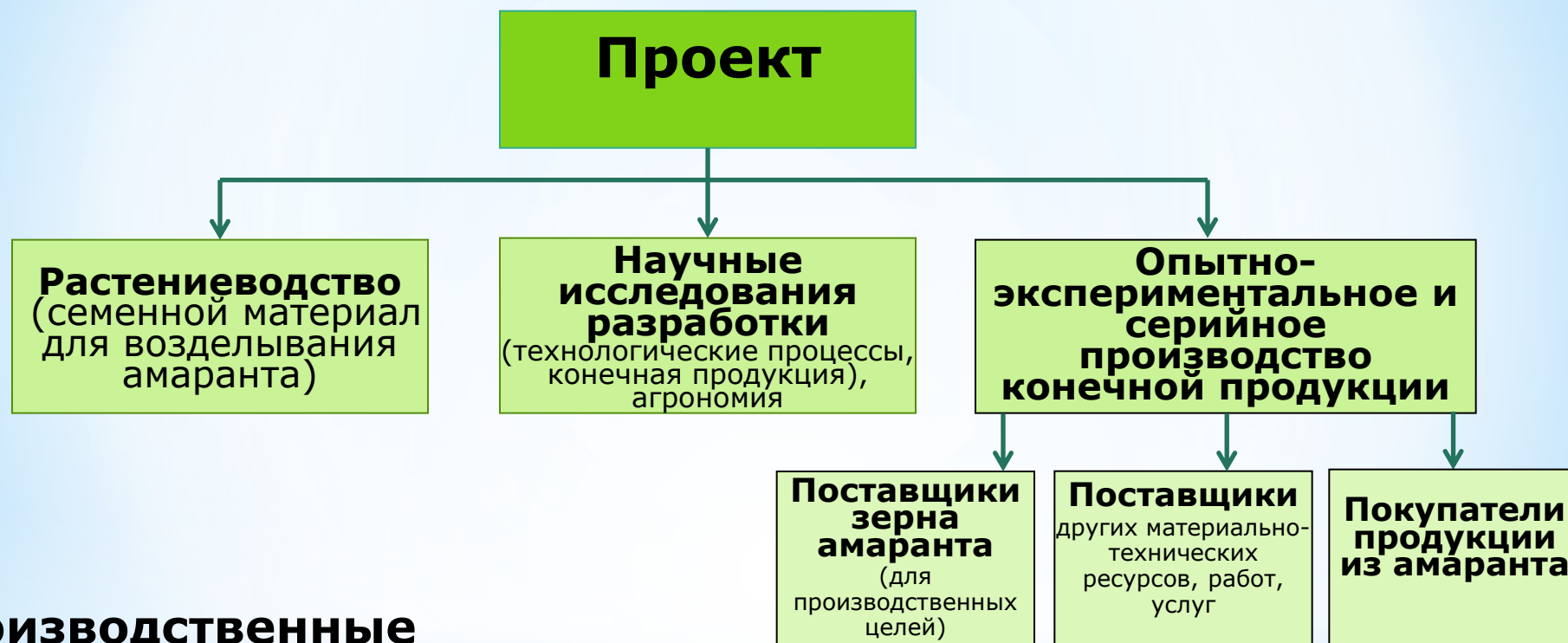
- Загустительные свойства для супов и соусов



Сенсорные свойства:

- Аромат зерна

Полная инфраструктура Проекта



Производственные показатели Проекта (действующее производство):

- 2008 год: переработка 20 тонн зерна
- 2009 год: 50 тонн зерна
- 2010 год: 100 тонн зерна
- 2013 год: 500 тонн зерна



Плановые производственные показатели Проекта

Проектная мощность: переработка 50.000 тонн зерна амаранта в год

Мощность производства	Масло амарантовое, кг.	Экстракт амарантовый, кг.	Белковый концентрат, кг.	Мука амаранта, кг.	Экструзионные продукты после приготовления, кг.
30% проектной мощности	270	300	2700	1050	8400
75% проектной мощности	675	750	6750	466,7	21000
100% проектной мощности	900	1000	9000	3500	28000

План-график выхода на проектную мощность

Динамика выхода на проектную мощность обусловлена существующими проблемами российского рынка продукции из амаранта). По мере его развития (ежегодный бюджет Проекта на продвижение продукции представлен ниже) предполагается увеличение объемов производства конечной продукции.

1-2 сельскохозяйственный год	2-3 сельскохозяйственный год	3-4 и последующие сельскохозяйственные года
30%	75%	100%



Экономические показатели

Общая сумма инвестиций в Проект:	150 млн. рублей
В том числе:	
Капитальные вложения	90 млн. рублей
Оборотный капитал и продвижение продукции	60 млн. рублей
Сумма выручки Проекта с НДС (в год; проектная мощность в 1 год – 5 тыс. тонн)	400 млн. рублей
Сумма затрат Проекта с НДС (в год; проектная мощность в 1 год – 5 тыс. тонн)	170 млн. рублей
Срок окупаемости (простой)	2,5 года
Максимальная мощность завода по переработке сырья	50 тыс. тонн в год



Наши контакты

ООО "Русская Олива"

www.rusoliva.ru
rusoliva@mail.ru

+7-800-555-3600

394033 Россия, г. Воронеж,
Ленинский проспект д.160а, оф. 346



RUSOLIVA LTD.