Хабаровская государственная академия экономики и права

инновационный проект

Использование ореха маньчжурского как источника биологически активных веществ для обогащения пищевых продуктов

Автор проекта:

к.т.н., доцент кафедры товароведения

Кирилл Григорьевич

Земляк

Ареал произрастания маньчжурского ореха на Дальнем Востоке Российской Федерации

Охот
Шантарские о-ва
Ниврово
Шмидта
Ока
Москальво
Маго
Николаевск-на-Амуре
Хергучи
Сусанино
Богородское
Погиби
Ноглики
Катангли
о. Сахалин
Мгачи
Тымовское
г. Лопатина (1609 м)
Де-Кастри
Лазарев
Мариинское
Софийск
Нижнетамбовское
Александровск-Сахалинский
Комсомольск-на-Амуре
Пивань
Гурское
Высокогорный
Инокентьевка
Датта
Ванино
Советская Гавань
Троицкое
Тердоки-Лиги (2077 м)
Литовко
Сельгон
Болонь
Зильбан
Амурск
Моды
Согда
Тырма
Бурея
Хабаровск
Мухен
Нельма
Хор
Вяземский
Бикин
Светлая
Кузнецово
Великая Кема
Дальнереченск
Ракитное
Лесозаводск
Кировский
Терней
Пластун
Дальнегорск
Высокогорск
Кавалерово
Ольга
Спасск-Дальний
Хрустальный
Чернигровка
Арсеньев
Сибирцево
Пограничный
Турий Рог
Усурийск
Артем
Сергеевка
Лазо
Партизанск
Большой Камень
Владивосток
Славянка
Находка
Посьет
КНДР
Японское море
ЯПОНИЯ
Бомнак
Удское
Чумикан
Тором
Тугур
Якутск
Октябрьский
Стойба
Экимчан
Токур
Златоустовск
Селемджинск
Майский
Норск
Софийск
Усть-Умальта
Чегдомын
Свободный
Белогорск
Ивановка
Екатеринославка
Благовещенск
Райчихинск
Бурея
Поярково
Архара
Облучье
Кульдур
Кукан
Биракан
Биробиджан
Пашково
Смидович
Помпеевка
Ленинское
Биджан
Хр. Джагды
Хр. Турана
Хр. Буреинский
Хр. Сихотэ-Алинь
Хр. Бодайбинский
Хр. Становой
Хр. Янский
Хр. Черского
Хр. Удский
Хр. Тукурингра
Хр. Дусе-Чая
Хр. Ямский
Хр. Ульинский
Хр. Ямский
Хр. Ульинский
Хр. Ямский
Хр. Ульинский

Цель проекта

Разработка и промышленное внедрение сбалансированных по составу продуктов на основе маньчжурского ореха

Задачи проекта

1. Провести маркетинговые исследования рынка и потребительских предпочтений при покупке продовольственных товаров.
2. Исследовать качество и состав плодов маньчжурского ореха, произрастающего на Дальнем Востоке Российской Федерации.
3. Обосновать целесообразность их использования для обогащения пищевых продуктов биологически активными веществами.
4. Разработать схему комплексного использования плодов ореха для получения пищевых и техничесских продуктов.
5. Получить опытные образцы и провести экспертизу продуктов с использованием маньчжурского ореха.
6. Оценить эффективность и разработать план по коммерциализации предлагаемых в проекте решений

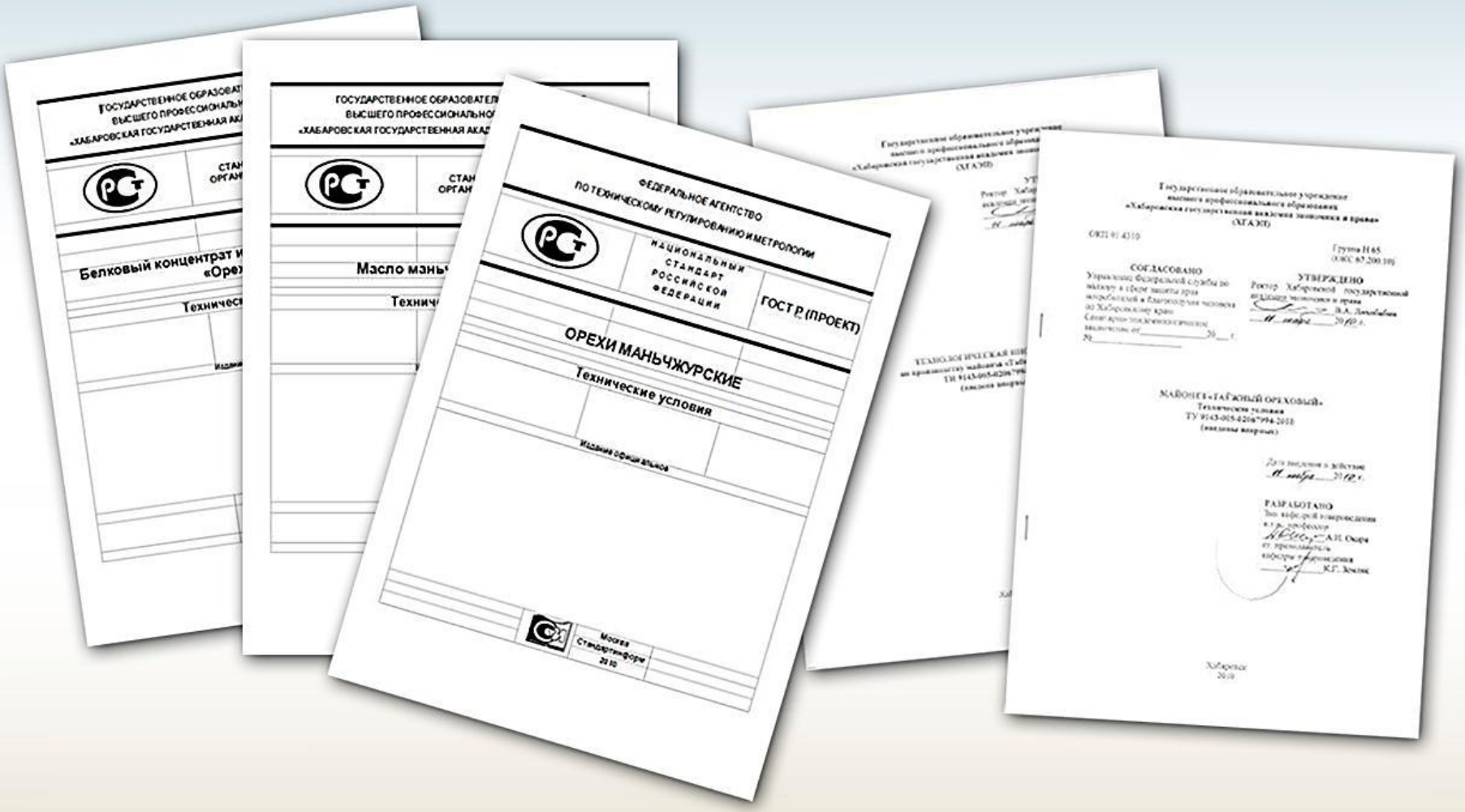
Морфологическая характеристика плодов маньчжурского ореха

Пищевая ценность ядра маньчжурского ореха

Состав	Маньчжурский орех	Грецкий орех
Влага, %	3,8—4,8	3,8
Сырой жир, %	57,6—61,0	51,1—77,0
Сырой протеин, %	26,5—28,7	22,71—23,48
Углеводы, %	4,3—6,4	11,1
Зола, %	3,1—3,3	2,32—3,10
Энергетическая ценность 100 г, ккал	662—677	656

Схема комплексного использования плодов маньчжурского ореха

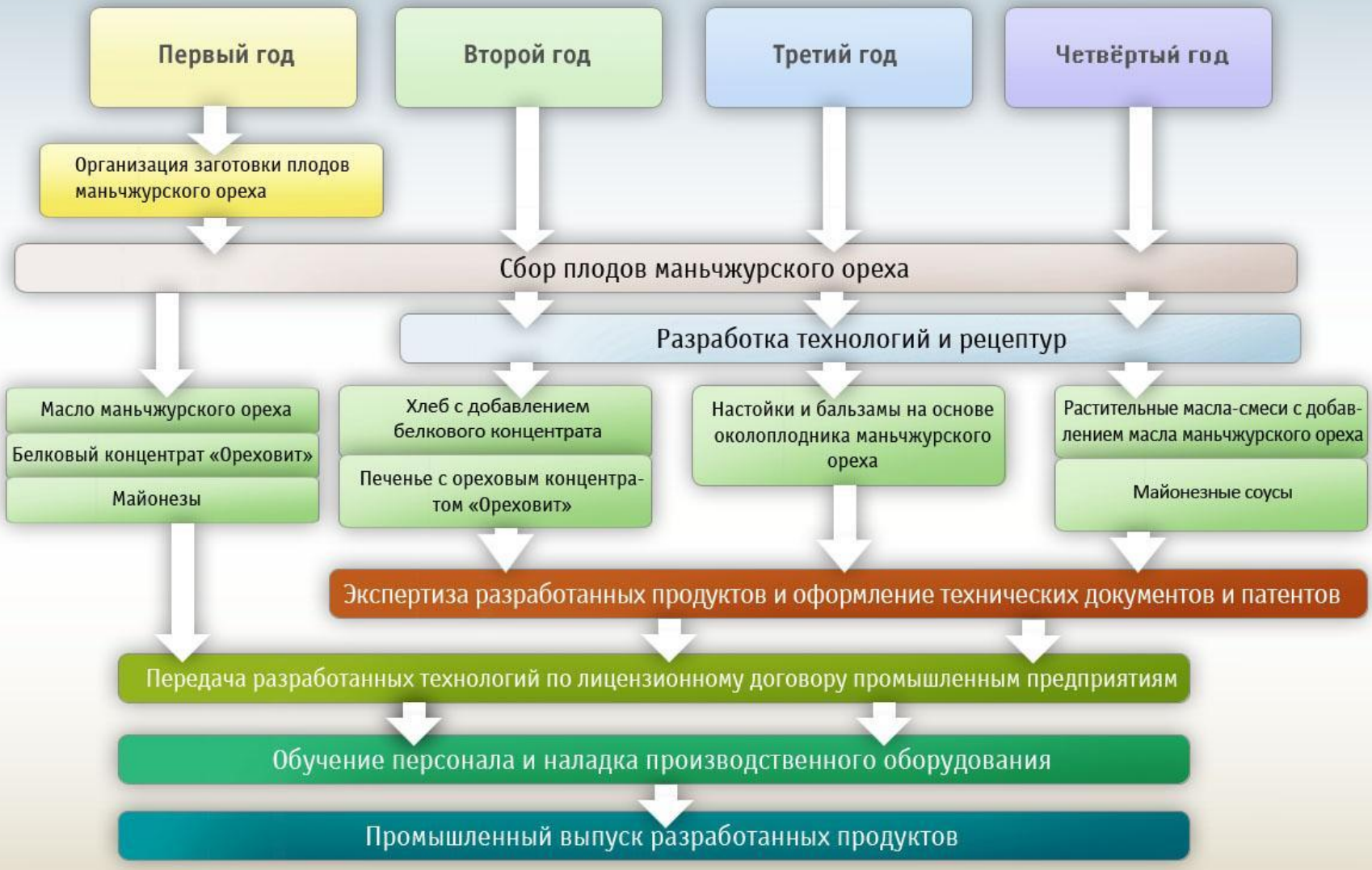
Практическая значимость проекта



Ассортимент разработанных пищевых продуктов на основе маньчжурского ореха

Этап	Продукт	Упаковка	Масса (объем), л	Стоимость, руб/кг(л)
1	Масло маньчжурского ореха	Стеклянная бутылка	0,2	1376
	Белковый концентрат «Ореховит»	Полимерный пакет	5,0	40
	Растительные масла-смеси в асс.	Полимерная бутылка	1,0	100-150
	Майонез «Таёжный ореховый»	Полимерный пакет «дой-пак» с дозатором	0,25	170
	Майонезный соус «Таёжный белковый»	Полимерный пакет «дой-пак» с дозатором	0,25	150
2	Хлеб ржаной «Ореховый»	Полимерный пакет	0,3	80
	Печенье сдобное «Орешек»	Полимерный пакет	0,25	155
3	Настойки и бальзамы	Стеклянный флакон	0,05	20
		Стеклянный бутылка	0,5	105-150

Реализация проекта



Промышленные предприятия Хабаровского края для внедрения разработанных пищевых продуктов на основе маньчжурского ореха

Продукты	Предприятия
Ореховое масло и масла-смеси с его добавлением, белковый концентрат	ЗАО «Хабаровская соя»
Майонезы и майонезные соусы	ООО «Масложиркомбинат «Хабаровский», ООО «Балтимор-Амур», ИП Юдинцев С.В.
Хлеб и печенье	ООО «Колос-Пром», ООО «Хлебозавод №7», ОАО «Хлебозавод №4», ООО «Новоторг», ООО «Кондитерская фабрика «Хабаровская»
Настойки и бальзамы на основе околоплодника	ОАО «Ликёро-водочный завод «Хабаровский», ООО «Корфовский ЛВЗ», ООО «Тайга», ОАО «Дальхимфарм», ХГКУП «Фармация»

Смета затрат на реализацию проекта

Наименование статей затрат	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год
	тысячи руб.	*тысячи руб.*	*тысячи руб.*	*тысячи руб.*
Заработная плата	91,0	1 177,0	1 972,1	26 089,9
Начисления на зар.плату	47,0	606,4	763,9	1 385,7
Материалы, сырьё, комплектующие	40,0	400,0	5534,9	6212,6
Оплата работ соисполнителей	27,0	—	—	—
Оплата работ сторонних организаций	40,0	40,0	52,0	67,6
Прочие расходы	27,0	46,0	59,8	77,8
Итого	**272,0**	**5869,4**	**8382,7**	**10433,5**

Объёмы производства продукции на основе маньчжурского ореха в динамике

Наименование продукта	2-й год		3-й год		4-й год	
	шт	*тыс. руб.*	*шт*	*тыс. руб.*	*шт*	*тыс. руб.*
Масло маньчжурского ореха	20300	5586,6	21315	6745,8	22381	8145,6
Майонез «Таёжный ореховый»	24600	1045,5	25830	1262,4	27122	1524,4
Белковый концентрат «Ореховит»	2630	105,2	2762	127,1	2900	153,4
Хлеб «Ореховый»	–	–	73000	1752,0	76650	2115,5
Печенье сдобное «Орешек»	–	–	3600	139,5	3780	168,4
Настойка «Маньчжурка»	–	–	–	–	18000	18
Бальзам «Маньчжурский»	–	–	–	–	3600	189
Выручка от продажи, тыс. руб.	–	6 737,2	–	10 026,8	–	12 314,4

Показатели экономической эффективности от реализации продукции на основе маньчжурского ореха в динамике

Наименование показателя	2-й год *тыс. руб.*	3-й год *тыс. руб.*	4-й год *тыс. руб.*	Итого *тыс. руб.*
Выручка от продажи	6737,3	10 026,8	12 314,4	29 078,5
Себестоимость продукции	5869,4	8 382,7	10 433,5	24 685,6
НДС к оплате	525,5	782,0	960,6	2 268,1
Прибыль	342,4	862,0	920,4	2 125,8
Налог на прибыль	68,5	172,4	184,1	425,0
Чистая прибыль	273,9	689,6	736,4	1 700,0

Выработка на сотрудника предприятия в динамике

Наименование показателя	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год
Количество рабочих мест	2	5	7	9
Выработка на сотрудника, тыс. руб.	—	1 347,4	1 432,4	1 368,3

Налоговые поступления от реализации проекта

Наименование налогов и сборов	1-й год *тыс. руб.*	2-й год *тыс. руб.*	3-й год *тыс. руб.*	4-й год *тыс. руб.*
Начисления на заработную плату	47,0	606,4	763,9	1 385,6
Подоходный налог	18,0	231,8	292,0	529,8
— в т.ч. в бюджет города	5,4	69,6	87,6	158,9
— в т.ч. в бюджет края	12,6	162,3	204,5	370,9
Налог на добавленную стоимость	—	525,5	782,0	960,6
Налог на прибыль	—	68,5	172,4	184,1
— в т.ч. в бюджет края	—	61,6	155,2	165,7
— в т.ч. в федеральный бюджет	—	6,9	17,2	18,4
Итого	**65,0**	**1 432,2**	**2 010,5**	**3 060,1**

Спасибо за внимание!

Автор проекта:

к.т.н., доцент кафедры товароведения

Кирилл Григорьевич

Земляк