



**Международный патент WO2021/211004A1**



**Декларация о соответствии**



**Сертификат**



**Ждем Ваши предложения по  
сотрудничеству**

**Местоположение:**

Республика Татарстан, г. Казань

**Производство:**

ОАО Ремонтно-механический завод «Алмаз»

Эл.почта: 5331141@mail.ru

Тел. 8(843)278 45 93

8 9872 11 92 42

8 9600 61 92 42



**Линия  
по глубокой биологической  
переработке зерна  
с целью получения  
растительного «Молочка»  
на основе злаковых, бобовых  
культур и орехов 1000 л  
г. Казань**



**Растительное «Молочко»  
является основой для  
приготовления сыров, йогуртов,  
десертов, кондитерских и хлебо-  
булочных изделий**

**100 % натуральный продукт**

**Низкая себестоимость  
производимой продукции  
Высокая рентабельность  
производства**

Коллективом НПО «Агросервис» г. Казань разработано уникальное сложное изобретение – способ, технологии, механизмы для глубокой биологической переработки зерна (международное изобретение **WO2021/211004A1** Хисметова Н.З.)

Цель - получение жидких белков, сбалансированных органическими веществами - напитки (под названием «Молочко»). «Молочко» производится из отечественного пророщенного зерна злаковых, бобовых культур с добавлением орехов и трав для здорового образа жизни людей, является быстро усваиваемым энергетическим продуктом.

Продукция успешно прошла исследования на микробиологическую безопасность, токсичность, пищевую ценность в государственных специализированных лабораториях.

«Молочко» имеет легкоусвояемые растительные белки, витамины, аминокислоты, минералы, углеводы.

Ценность продукта – в возможности регулировать содержание белка, которого сегодня недостаточно в продуктах питания.

**Технологическая линия имеет следующие установки:**

- 1.Установка для очистки примесей и мойки зерна-1 единица.
- 2.Емкость для гидрофобного процесса-1 единица.
- 3.Установка гидрокапельной ферментации зерновых культур (проращивания зерна)-1 ед
- 4.Установка по глубокой биологической переработке зерна – биопроцессор-1 единица.
- 5.Установка гомогенизации Молочка- 1 ед..

6. Установка пастеризационная- 1 единица.
- 7.Устройство розлива и укупорки-1 единица.
- 8.Зерно в упаковках 20 кг, рецепты, паспорт линии.

**Производимые продукты на основе «Молочка»** пророщенных злаковых, бобовых семян и орехов» в ассортименте 20 видов :

- сыры (сыр тофу, различные вегетарианские сыры);
- йогурты с добавлением или без добавления фруктов и ягод;
- кондитерские и хлебо-булочные изделия с использованием жмыха пророщенных зерен;

#### **Технология:**

Зерно загружается в емкости для очистки и мойки. Затем очищенное сырьё помещается в устройство для глубокой ферментации (проращивания зерна). Далее происходит его сортировка, поступает в «Биопроцессор» для экстрагирования сырья, где на выходе получается продукт питания «Молочко» на основе пророщенных зерновых культур и жмых (используется для кондитерских изделий).



«Молочко» проходит окончательную фильтрацию, пастеризацию или стерилизацию и разливается в пастеризованную упаковку.

Напитки разливают в потребительскую упаковку, изготовленную из материалов, обеспечивающих при контакте с напитками сохранение их качества и безопасности: стеклянные бутылки, ПЭТ, пакеты Bag-in-Box, пакеты «Doypack», упаковку Тетра-пак.

#### **Сбыт готовой продукции**

Себестоимость отечественных продуктов биопереработки зерна невелика, а их качество, безопасность отвечает всем требованиям международных стандартов.

