



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 до 500 литров
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 – биопроектор-1 единица.
5. Установка гомогенизации Молочка-1 ед.
6. Установка пастеризационная-1ед.
7. Устройство розлива и укупорки-1 единица.
8. Зерно в упаковках 25 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 «Биопроектор» 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.

