

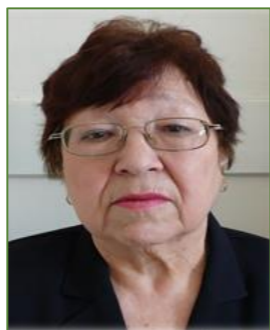
1. Грантополучатель

1.1. Сведения об ученых



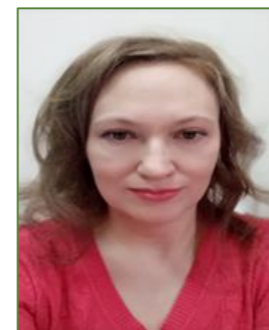
БАЙМАХАНОВА
Байкен Бекарыстановна

кандидат
биологических наук



САУБЕНОВА
Маргарита Габбасовна

доктор
биологических наук
профессор



ОЛЕЙНИКОВА
Елена Андреевна

кандидат
биологических наук

1.2. Какое исследование коммерциализируется

Отчет о НИР

Разработка новых столовых продуктов для профилактики дисбактериозов на основе молочнокислых микроорганизмов – антагонистов дрожжей рода *Candida* и плесневых грибов

1.3. Грантополучатель



ТОО «Научно-производственный
центр микробиологии и
вирусологии»

1.4. Частный партнер



ТОО «Завод Казахской Академии
Питания «Амиран»

2. Рынок

2.1. Потребители

- Оптово-розничные магазины, супермаркеты
- Молокоперерабатывающие предприятия
- Санатории
- Люди с нарушением процесса пищеварения

2.2. Проблемы потребителя

- Слив молочной сыворотки в сточные воды
- Рентабельность молоко-перерабатывающих предприятий не превышает 5%
- В структуре себестоимости молочной продукции доля сырья превышает 60%
- Дефицит функциональных кисломолочных продуктов на основе молочной сыворотки

2.3. Предложения грантополучателя

- Первый отечественный ферментированный напиток на основе натуральной молочной сыворотки, обладающий высокой пищевой и биологической ценностью по доступной цене. Производство данной продукции повышает рентабельность молокоперерабатывающих предприятий за счет реализации отбрасываемого ранее продукта и получения дополнительной прибыли

3. Качественные характеристики

Показатели	Продукция Грантополучателя
Рыночная стоимость	190 тг/0,5л
Состав	молочная сыворотка + натуральное обезжиренное молоко (3:1)
Наличие соли	отсутствует
Наличие двуокиси углерода	не газирован
Добавки	Сахар, 10 г/л (сбраживается)
Активность	Обладает противогрибковой активностью

