

PECTINWORLD®

PROJECT BY GALINA IGNATYEVA

ОСОБЕННОСТИ ПРОЕКТА



EXTRACTOS DE CITRICOS, S.L.
Ctra. Santomera-Abanilla
Pol. Ind. El Semolilla. c/A s/n
30640 Abanilla (MURCIA)

**Рекомендации по технологии,
по производимому пектину,
и другие рекомендации.**

1. То что продается на рынке, и то что закупается на рынке, на самом деле является композитом.
2. То есть эта смесь дорогого чистого пектина с дешевым продуктом.
3. В этой смеси, если чистый пектин от известных настоящих пектиновых производителей, дешевой составляющей – до 70%. И, соответственно, дорогой пектиновой составляющей -30%.
4. Значит, когда вы платите высокую цену, вы покупаете не 100% пектина, а только 30% пектина.
5. Рассмотрим теперь это в цифрах: Себестоимость производства чистого пектина в известных настоящих пектиновых компаниях до 8 евро/кг.
6. Как уже говорилось, 70% композита это сахар (можно любого качества), соли (регулирующие показатели кислотности) и балласт (для снижения процесса комкования, но до 150 единиц желирования). И все это вместе стоит до 1 евро/кг.
7. Считаем: даже при максимальной себестоимости чистого пектина и максимальной покупной цене составляющих для композита $8 \times 0,3 + 1 \times 0,7 = 3,1$ евро/кг того самого, что вы покупаете и потом используете в своих пищевых производствах. И даже при наличии эксклюзивных контрактах продажная цена этого пектина (то есть композита) является большей и находится в интервалах 7-8- 25 евро/кг.
8. При этом держим в уме, что там пектина значительно меньше 50%.
9. Опять голые цифры, производя лично вы пектин, вы из 1 кг продадите 2-3,3кг.
10. А если вы, например, будете продавать по средне-статистической цене 13-18 евро/кг, то вы с каждых 300-500 грамм произведенного чистого пектина, будете иметь прибыль от продажи 2-2,8 кг сверх произведенного продукта.
11. Подчеркиваю, что это мировая, официальная, необходимая и утвержденная (регламентировано международным комитетом FAO) практика, связанная со свойствами пектина и со способами его дальнейшего применения.
12. По этому ваша официальная выгода в 4 раза или более.

13. Теперь об оборудовании. Оборудование стандартное. На этом оборудовании производится и сок из дыни с производительностью не менее 10 тонн/сутки и сокового концентрата не менее 3 т/сутки.

14. Так же это касается хурмы. На этом оборудовании производится и сок из хурмы с производительностью не менее 18 тонн/сутки и сокового концентрата не менее 7 т/сутки.

15. Этот список можно продолжить арбузами, но перейдем к организации производства в течение года.

16. Допустим, что предприятие располагается близко к районам, возделывающим дыню, хурму.

17. Для примера начну расчёт с июля. Итак- июль- август – весь ассортимент из дыни. С суточной производительностью, указанной выше.

18. Сентябрь - весь ассортимент из дыни, заложенной на хранение . С той же суточной производительностью.

19. Октябрь- ноябрь – производство пектина из свежих выжимок, из яблок осенне-зимних сортов, а значит с еще меньшей себестоимостью.

20. Ноябрь- декабрь - весь ассортимент из хурмы. С суточной производительностью, указанной выше.

21. Январь-июнь – производство пектина всех марок, с себестоимостью указанной выше, но не более 4-5 евро/кг, что зависит только от заявленной общей производительности оборудования и от ваших условий финансирования.

22. Опять идет повторение года.

23, Причем круглый год производится пектин из заранее подготовленного сухого пектинсодержащего сырья.

24. Теперь о безотходности производства. Отходы после переработки хурмы –идут на производство пюре, мармелада, и в будущем на производство пищевых волокон высокого качества.

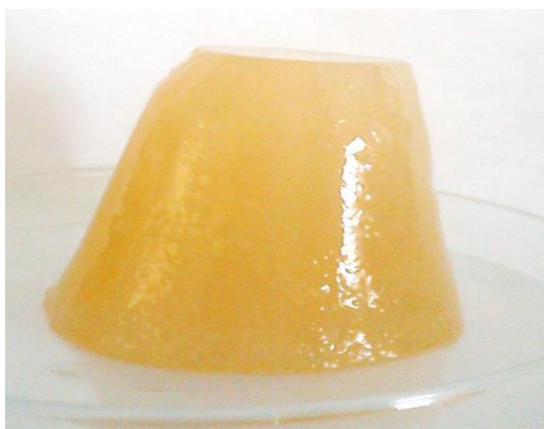
25. Отходы после переработки дыни –идут на производство пюре, мармелада, измельчение и сушку , и потом на производство пектина и пищевых волокон.

26. Но а производство пектина изначально является безотходным производством.

27. И так за год вы имеете , в зависимости от вашего интереса, выгоду от продажи сверх произведенного пектина в количестве 1-2,3 кг; разницу между себестоимостью и рыночной ценой от 5 евро/кг и выше евро/кг; продукции из дыни, хурмы.

28. Дополнительно -эксклюзив на технологию производства соковой продукции из хурмы. Единственное действующее производство в мире соков из хурмы, и это по моей технологии , находится в Испании.

29. Кроме того вы получаете выгоду от продажи пищевых волокон, не только того качества, которое известно всему рынку. Но вы получаете выгоду от продажи пищевых волокон, качество которых демонстрируется следующими фотографиями. Это – при использовании только пищевых волокон, полученных в промышленных условиях.



30. А теперь о пектине для фармакологии. Пока производство специального пектина для фармакологии на нашем пространстве не говорит никто. По-другому - наш рынок в этой области еще стоит. Но это уже не будущее, а настоящее. Ну а если говорить об времени начала применения этого специального пектина в фармакологии, можно сказать, что истоки находятся в прошлом, но безусловно с нарастающим темпом в будущем. У этого специального пектина, конечно, есть и собственное название – модифицированный пектин или МРС.

31. И последнее. Сырье из Казахстана:
ПОДГОТОВЛЕНО В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ.



32. Для примера из этого не кондиционного сырья, в полу-пилотном варианте, были получены образцы продукции. Пектин и пищевые волокна, полученные из этого сырья.

