



VII GLOBAL FISHERY FORUM & SEAFOOD EXPO RUSSIA

ОТКРЫТЫЙ РАЗГОВОР МЕЖДУНАРОДНОГО НАУЧНО-
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ФОРУМА «СМОТРИМ ЗА ГОРИЗОНТ!»

ФГБОУ ВО «КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»



Инновационные технологии производства фаршей из моллюсков с растительными добавками

Автор: Макаренко Альбина Олеговна

Руководитель: к.т.н., доцент Яковлев Олег Владимирович

Санкт-Петербург, 2024

О ПРОДУКТЕ



Фарш из мидий и кальмаров
с овощами или грибами –
это полностью натуральный
уникальный полуфабрикат

Предназначен
для самостоятельного
приготовления различных блюд



Новый взгляд и новый вкус привычных блюд



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ



- самостоятельно приготавливает пищу
- со средним уровнем дохода
- придерживается здорового образа жизни
- возраст 22 – 56 лет
- стремится к сбалансированному питанию



СОСТАВ

мидии
черноморские



кальмар

шпинат

грибы

тыква



перец
болгарский

кабачки



ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА



Шаг 1.
Подготовка
сырья и
материалов



Шаг 2.
Измельчение
в волчке



Шаг 3.
Смешивание в
фаршемешалке



ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА



Шаг 4.

Фасование

Шаг 5.

Замораживание

Шаг 6.

Упаковка

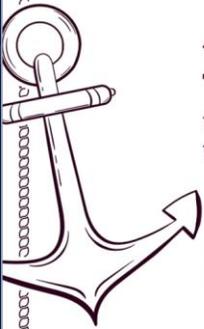


УПАКОВКА

Полимерная

Вакуумная

Порционная



100%
натуральный
продукт

0%
консервантов
красителей
усилителей вкуса

 идеален для приготовления
вкусных котлет, пирогов,
пельменей, лазаньи



КОНКУРЕНТЫ

Фарш из
мидий и
кальмаров



100 руб.

Фарш
из трески



76 руб.

Фарш
из минтая



54 руб.

Фарш
из кальмара



68 руб.

Цена на полке за 100 г продукта



ЭКОНОМИКА



Себестоимость = 200 руб./упаковка

Маржа производителя = 33 %

Маржа торговой сети = 33 %

Цена на полке = 450 руб./упаковка



