

Название проекта:

Разработка соусов с альгинатными сферами из водорослей
«Fucus vesiculosus»

Трек: Технологии производства и глубокой переработки

Название команды: Баббл Си

Учреждение: ФГБОУ ВО «КГТУ»

Состав команды: Шишло Юлия Ивановна, студент; Новик Олеся Александровна, студент

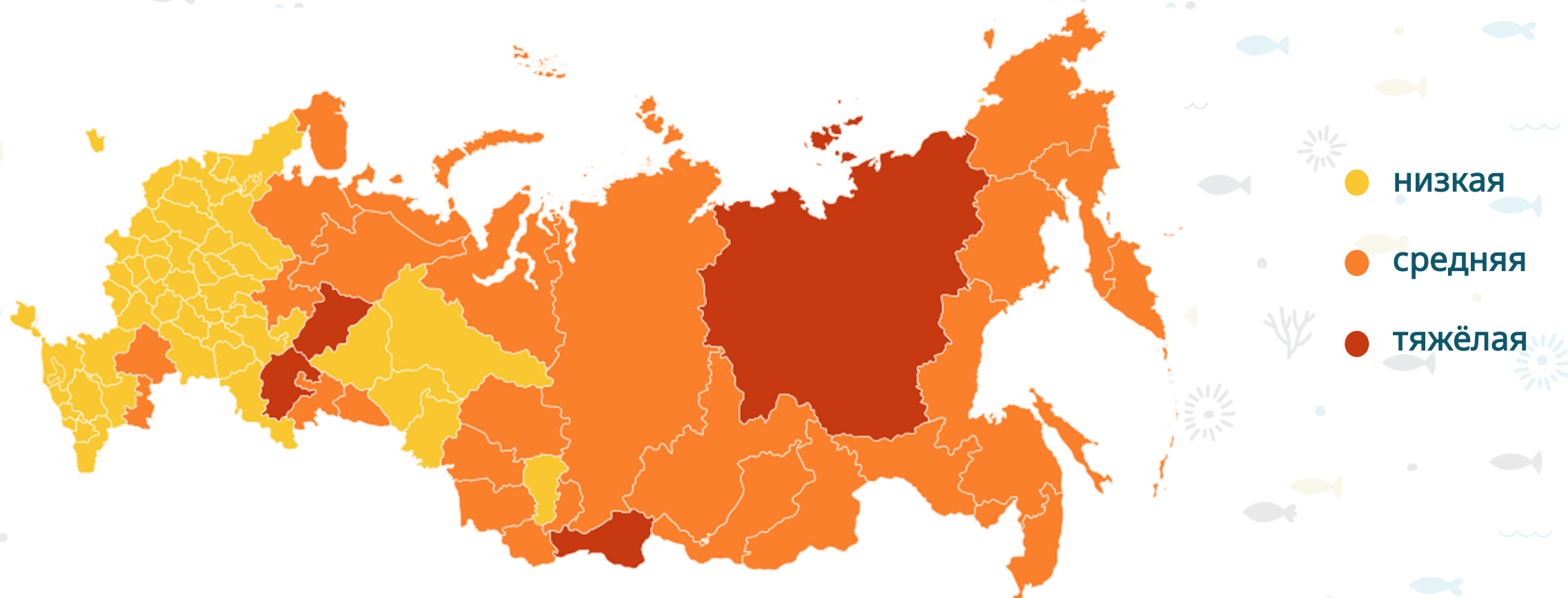
Решаемая задача (кейс):

Разработайте технологию получения пищевого ингредиента из бурых водорослей с воспроизводимыми органолептическими и реологическими характеристиками и контролируемым содержанием йода и нежелательных элементов.

Проблема:

Вариабельность минерального состава, особенности органолептических характеристик, выраженный морской вкус, цвет и неоднородность технологических свойств ограничивают использование водорослевой биомассы в продуктах питания. Для промышленного внедрения необходимы стандартизация сырья и управляемая предварительная обработка без чрезмерной потери полезных компонентов.

СТЕПЕНЬ ТЯЖЕСТИ ПРИРОДНОГО ЙОДОДЕФИЦИТА В ОТДЕЛЬНЫХ РЕГИОНАХ РОССИИ*



*<http://minzdravrm.ru/йододефицитные-заболевания/>

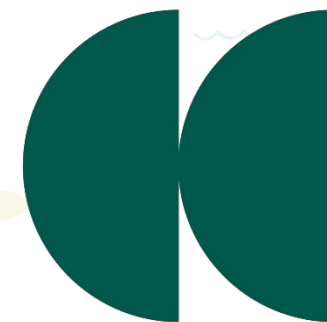
Дорожная карта проекта

Подготовительный этап	Этап реализации					Этап презентации	Завершающий этап
1 нед.	1 мес.	2 мес.	2 мес.	1 мес.	2 нед.	3 мес.	
Постановка цели и задач, сбор команды	Сбор данных и изучение патентной и научной литературы	Моделирование рецептуры, анализ соответствия потребления йода рекомендациям Роспотребнадзора, разработка технологии приготовления соуса	Дегустация, анализ физико-химических и реологических показателей, экономическое обоснование	Внесение изменений после комплексной оценки продукта	Представление готовых соусов	Запуск опытной партии соуса на производства, сбор обратной связи	

Оценка реализуемости проекта:

- Российская сырьевая база Белого моря ООО «АВК»
- Лабораторные физико-химические и реологические исследования на базе ФГБОУ ВО «КГТУ». Безопасность для потребителя – ТР ТС 021/2011
- Оборудование для капсулирования на ООО «Балтийский берег»
- Дегустационная оценка от компании АО «ВкусВилл»

Обратная связь: Продукт отмечен в номинации «Креатив и дизайн» на *Коллаб2025* от АО «ВкусВилл»



Инновационность решения:

- Способ внесения йодсодержащего компонента.

Модернизированный метод обогащения соуса минеральными элементами – альгинатные сферы из водорослей «*Fucus vesiculosus*».



- Уникальное предложение на рынке.

Новый формат объединяет классические соусы (ткемали, биск, ореховый) и популярную тенденцию «Баббл-Ти».

Эффективность решения:

- 40 грамм (2 столовые ложки) соуса обеспечивают рекомендованную суточную потребности в йоде на 15%

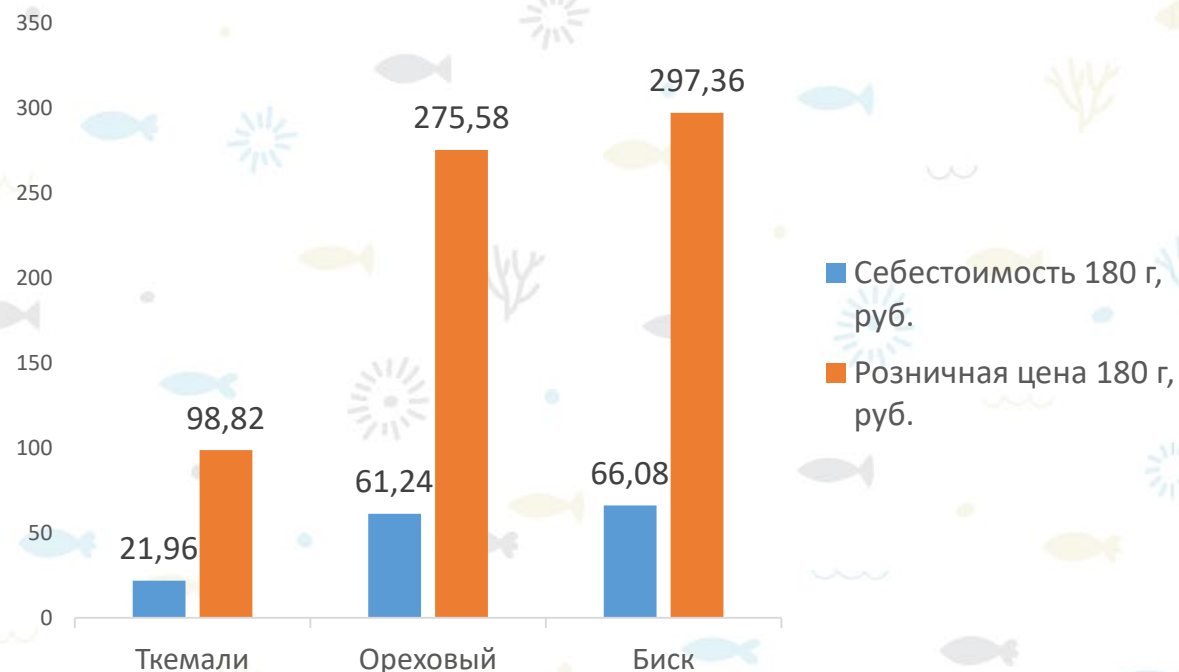


- Конкурентоспособная стоимость

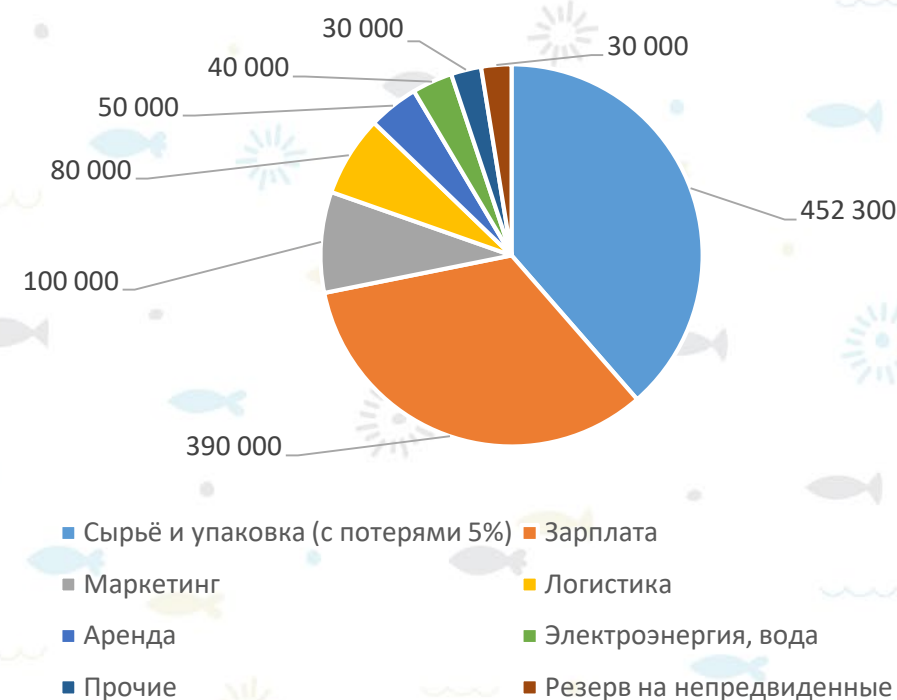
- Инновационный формат - позволяет увеличить потребление йодсодержащих продуктов в рационе детей и подростков

- Возможность найти свой вкус - 3 вида соуса

Себестоимость в сравнении с розничной ценой, руб. на 180г



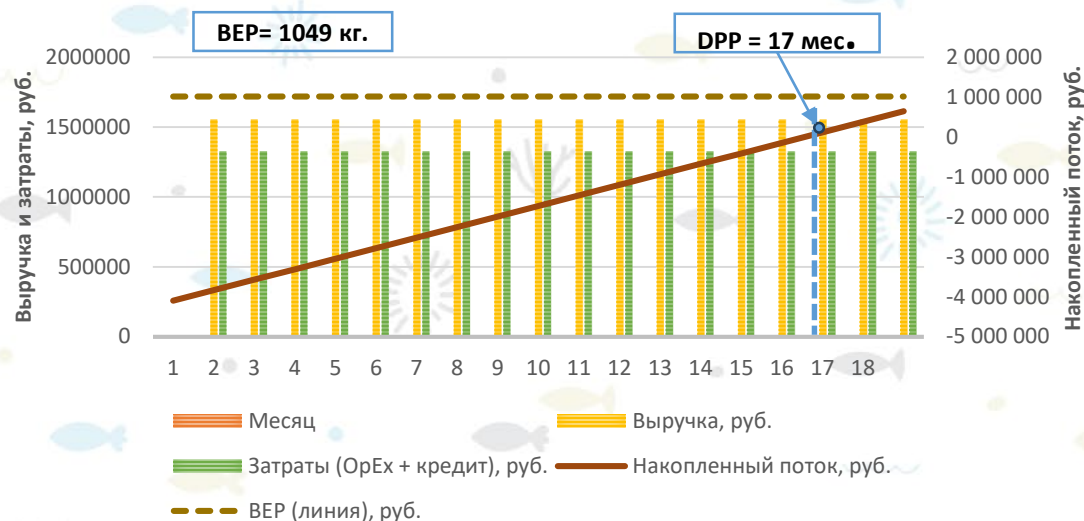
Структура операционных затрат, руб.



Экономическая эффективность

График окупаемости и точки безубыточности проекта

ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ ВЫРУЧКА И ЗАТРАТЫ,
НАКОПЛЕННЫЙ ДЕНЕЖНЫЙ ПОТОК, ВЕР = 1
049 КГ/МЕС., DPP ≈ 17 МЕС.»



Параметр	Значение
Инвестиции (CapEx)	4,1 млн. руб.
Фактическая мощность	1600 кг / мес.
Выручка (при 80% загрузке)	1,55 млн руб. / мес.
Чистая прибыль (с кредитом)	263,6 тыс. руб. / мес.
Рентабельность по чистой прибыли	17%
Точка безубыточности (BER)	1049 кг / мес. (запас прочности - 52,5%)
Срок окупаемости (DPP)	17 месяцев



TAM

140 млрд. руб./год.

Общий рынок соусов,
заправок и приправ в России



SAM

25 млрд. руб./год.

Доступный сегмент:
фруктовые, ореховые
и креветочные соусы в ценовом
диапазоне 80–350 руб. за 100 г



SOM

12,5 млн. руб./год.

Реалистичная доля через 2 года
при работе с 50 кафе/ресторанами
и 10 сетями магазинов
(0,05% от SAM).



Текущая выручка проекта при 80% загрузке: **1 550 825 × 12 = 18,6** млн. руб./год.

Визуализация решения:

Пищевая ценность

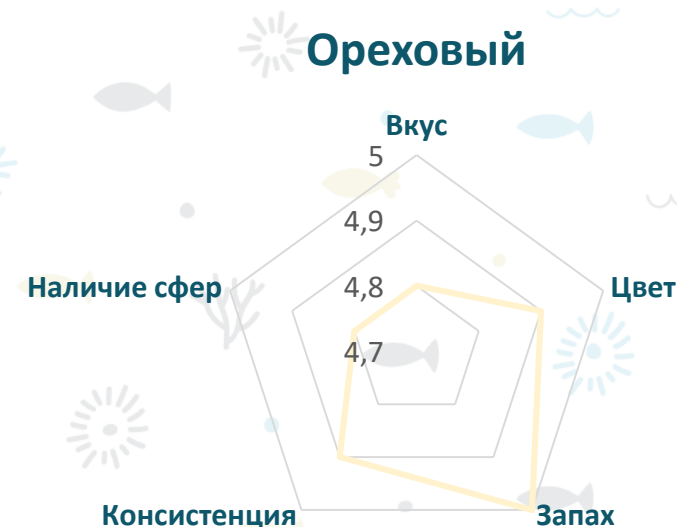
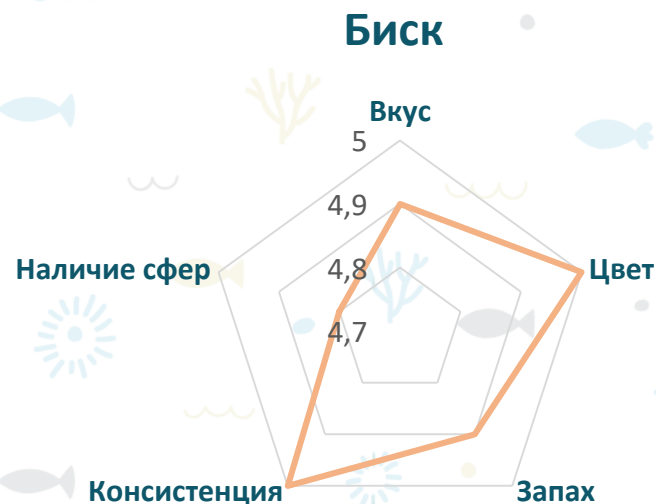
Соус	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Добавленный йод, мкг
Биск	1,0	25,8	2,4	245,8	62,5
Ореховый	18,4	33,6	6,9	403,6	62,5
Ткемали	0,9	0,5	17,2	72,0	62,5

Визуализация решения:



Технологическая схема

Визуализация решения:



Органолептическая оценка

Визуализация решения: Упаковка

ВКУСВИЛЛ

СОСТАВ: сливки, масло сливочное (экстракт из панцирей креветки), вода, морковь, корень сельдерея, шарики из водорослей (водоросли, агар, соевый соус, вода), соль пищевая, черный молотый перец, коштановая камедь

ГИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 ГРАММ:
белки – 1 г., жиры – 25,8 г., углеводы – 2,4 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:
245,8 ккал/1028 кДж

СРОК ГОДНОСТИ при температуре от до градусов и относительной влажности не выше 75% - 60 дней. После вскрытия хранить при температуре от +2 до +6 градусов не более 7 дней в пределах срока годности

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: «Баббл Си» Калининградская область, г. Калининград, Советский проспект 1, 236022

БИСК
соус с добавлением джусболлов из водорослей

15% водорослей в составе

идеален к рыбе

180г

ВКУСВИЛЛ

СОУС БИСК (FR. SOUCE BISQUE) – это классический французский соус на основе бульона из ракообразных (лобстера, краба, креветок или раков), заправленный сливками и часто усиленный коньяком или бренди. Его название, как полагают, произошло от испанского «bizcocho» (печенье, сухарь) или, что более романтично, от французского «Biscaye» – провинции в Стране

СОСТАВ: слива, вода, шарики из водорослей (водоросли, агар, соевый соус, вода), кавказские специи (кинза, петрушка, сельдерея, базилик, чабер садовый), соль пищевая, сахар песок, красный перец

ГИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 ГРАММ:
белки – 0,9г., жиры – 0,5г., углеводы – 17,2.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:
72 ккал/301 кДж

СРОК ГОДНОСТИ при температуре от +2 до +6 градусов и относительной влажности не выше 75% - 90 дней. После вскрытия хранить при температуре от +2 до +6 градусов не более 7 дней в пределах срока годности

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: «Баббл Си» Калининградская область, г. Калининград, Советский проспект 1, 236022

ТКЕМАЛИ
соус с добавлением джусболлов из водорослей

15% водорослей в составе

идеален к мясу

180г

ВКУСВИЛЛ

СОСТАВ: арахис, вода, шарики из водорослей (водоросли, агар, соевый соус, вода), кунжутное масло, рисовый уксус, соевый соус, соль пищевая

ГИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 ГРАММ:
белки – 18,4 г., жиры – 33,6 г., углеводы – 6,9.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

ОРЕХОВЫЙ
соус с добавлением джусболлов из водорослей

15% водорослей в составе

идеален к салатам

180г

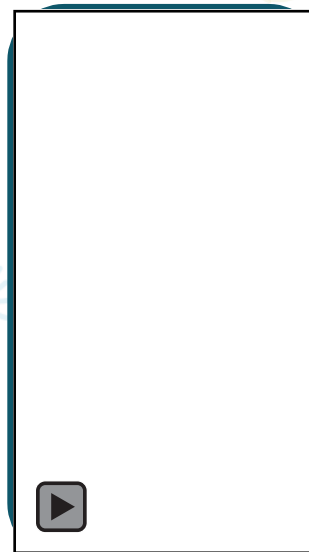
СОУС ОРЕХОВЫЙ – не просто заправка, а многослойное гастрономическое переживание. Он сочетает в себе насыщенную кремевую основу в азиатском стиле и инновационный элемент – джусболлы (сферификации), которые создают на языке неожиданные взрывы вкуса.

Это не просто соус,

это смелый эксперимент, где традиционные азиатские вкусы встречаются с современной техникой. Он предлагает не только насыщенный вкус, но и уникальное тактильное ощущение, превращая обычный прием пищи в гастрономическое приключение.



Визуализация решения: Готовый продукт



Команда:



Шишло Юлия,
студент
магистратуры
кафедры технологии
продуктов питания

Лидер команды



Новик Олеся, студент
4 курса кафедры
экономической
безопасности

Экономист

Спасибо за внимание!