



**Опыт кооперации. Инновации. От науки  
к производству.**

# **ОСНОВНЫЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКОЕМКОГО ПРОИЗВОДСТВА**

## **СРЕДНИЕ И МАЛЫЕ КОМПАНИИ**

1. Высокая стоимость содержания R'n'D отделов и научных разработок в целом;
2. Невозможность получения информации от крупных компаний и ТНК.

## **ВУЗЫ И ПРОФИЛЬНЫЕ ИНСТИТУТЫ**

1. Отсутствие самостоятельных коммерческих структур при научных центрах;
2. Необходимость для ученых выполнять менеджерские функции и проводить поиск заказчиков;
3. Сложная организационная структура ВУЗов и длительность принятия решений.

# **ИСТОРИЯ И ЦЕЛЬ СОЗДАНИЯ ИНЖИНИРИНГОВОГО ЦЕНТРА СКФУ**

В 2014 году Северо-Кавказский федеральный университет стал победителем открытого конкурса на предоставление государственной поддержки пилотных проектов по созданию и развитию инжиниринговых центров на базе образовательных организаций высшего образования, организатором которого выступило Министерство образования и науки РФ совместно с Министерством промышленности и торговли РФ.

«Центр биотехнологического инжиниринга СКФУ» создан с целью содействия развитию в России высокотехнологичных компаний в различных отраслях экономики путем реализации научно-технического и кадрового потенциала Северо-Кавказского федерального университета. Наша деятельность ориентирована на удовлетворение рыночного спроса на современные высокотехнологичные инжиниринговые услуги, отвечающие лучшим мировым стандартам.

# ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА ЦБИ

## СТРУКТУРА ЦБИ

```
graph TD; A[СТРУКТУРА ЦБИ] --> B[Структурное подразделение ЦБИ-СКФУ: ученые]; A --> C[ООО «СКФУ-инжиниринг»: менеджеры];
```

Структурное подразделение ЦБИ-СКФУ:

**ученые**

ООО «СКФУ-инжиниринг»:

**менеджеры**

## ОСНОВНОЙ ПЕРЕЧЕНЬ УСЛУГ ЦБИ:

- ✓ научно-исследовательские работы (НИР);
- ✓ разработка комплекта нормативно-технической документации на внедряемую в производство новую технологию или продукт;
- ✓ технологический аудит-инсталляция оборудования, ориентированного на производство инновационной продукции;
- ✓ пуско-наладочные работы и обучение персонала;
- ✓ проведение маркетинговых исследований и разработка бизнес планов.

# Схема эффективного взаимодействия

СКФУ



Ученые

Менеджеры



АО «МКС»



Инновационные  
продукты



ООО «СКФУ-  
инжиниринг»



Налоги



Прибыль

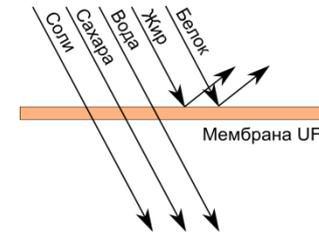
# Комплексный проект по созданию производства биомороженого



# ПРОЕКТЫ ЦБИ НА 2015 – 2016 гг.

- Переработка вторичного молочного сырья с использованием электро и баромембранных технологий – АО «МКС» и ЦБИ-СКФУ;
- Разработка серии сбалансированных высокобелковых молочных продуктов, обогащенных витамином D – АО «МКС», ООО «Prebiolife» и ЦБИ-СКФУ;
- Реализация кисломолочного десерта «Биолактис» - АО «МКС» и ООО «Prebiolife».

**D + Ca**



# **ПЕРЕРАБОТКА ВТОРИЧНОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БАРОМЕМБРАННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**2015 г.**

**Исследование влияния  
электродиализной обработки на  
развитие микрофлоры молочной  
сыыворотки**

- научные публикации и оформление РИД;
- внедрение технологии на АО «МКС»;
- переговоры с производителями ЭД-оборудования;
- участие в постерной сессии на саммите международной молочной федерации в Литве.

**2016 г.**

**Исследование влияния  
электродиализной обработки на  
развитие микрофлоры молочной  
сыыворотки**

- участие в грантах министерств РФ на создание инновационного производства по фракционированию компонентов сыыворотки, с получением высокомаржинальных продуктов, таких как: спортивное питание и функциональные производные лактозы
- стоимость проекта 200-300 млн.р.

# РАЗРАБОТКА СЕРИИ СБАЛАНСИРОВАННЫХ ВЫСОКОБЕЛКОВЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ОБОГАЩЕННЫХ ВИТАМИНОМ D

Для России характерен низкий уровень инсоляции (облучение поверхностей солнечным светом)

Локализация рецепторов к витамину D<sub>3</sub> в **38** органах и тканях

## Особые группы риска



Дети и подростки



Пожилые люди



Офисные работники



Шахтеры, служащие метро



# ПЕРСПЕКТИВЫ ПРОЕКТА НА 2016г.



**Проведение  
доклинических  
испытаний**



**Проведение  
клинических  
испытаний**

# «БИОЛАКТИС»

prebiolife

**НОВИНКА!**

prebiolife

десерт кисломолочный

## БИОЛАКТИС

*Полезное лакомство  
без вреда фигуре!*

3 совершенных вкуса:  
Клубничное пирожное  
Клюквенный кекс  
Панетоне



**100% БИО ПРОДУКТ**

Массовая доля жира **4%**

ОАО «Молочный комбинат «Ставропольский»

# Спасибо за внимание



Анисимов  
Георгий Сергеевич,  
к.т.н., директор  
центра  
биотехнологического  
инжиниринга СКФУ,  
начальник  
технологического  
отдела АО «МКС»

[ags88@mail.ru](mailto:ags88@mail.ru)

