

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/business-plan/278167>

Тип работы: Бизнес план

Предмет: Бизнес планирование (другое)

ВВЕДЕНИЕ 2

1. РАЗРАБОТКА БИЗНЕС-МОДЕЛИ ПРОДУКТА 3

1.1. Описание продукта 3

1.2. Описание бизнес-идеи 5

2. ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКУПАТЕЛЯ 8

2.1. Описание покупателя 8

4.1. Описание проблемы покупателя 9

4.2. Другие способы решения проблемы покупателя 11

3. ПЛАНИРОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ПРОЕКТА 13

3.1. Структура разбиения работ проекта 13

3.2. Календарный график работ проекта 14

3.3. Матрица ответственности 16

3.4. Стоимостная оценка работ проекта 20

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 28

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 30

ВВЕДЕНИЕ

В современном мире инновации играют большую роль в нашей жизни, они влияют на развитие промышленности и усовершенствование технологий производства в различных отраслях экономики. Создание инновационного продукта для любого рынка – это всегда потенциальная возможность получить большую отдачу на вложенные средства и зарекомендовать свой продукт не только на отечественном, но и на мировом рынке.

Актуальность выбранной темы обусловлена снижением числа инноваций, внедряемых в различных отраслях промышленности в России в последние годы.

Целью работы является создание проекта разработки инновационного вида ксантановой камеди с последующим выходом на производство.

Основные задачи, которые призван решать данный проект:

1. Описание продукта и его технологии, основная бизнес-идея;
2. Описание покупателя и его проблемы;
3. Анализ конкурентов на российском и зарубежном рынках;
4. Анализ календарного графика работы и разбиения его на структурные элементы;
5. Описание команды разработчиков технологии и матрицы ответственности;
6. Стоимостная оценка проекта и его рисков, а также интеллектуальной собственности.

1. РАЗРАБОТКА БИЗНЕС-МОДЕЛИ ПРОДУКТА

1.1. Описание продукта

В ходе исследования рассмотрим бизнес-план производства ксантановой камеди, как одного из самых инновационных и быстро развивающихся видов пищевых добавок и средств для промышленности разных видов. Е415 Ксантановая камедь представляет собой мелкий порошок светло-бурого цвета, без цвета и запаха, получаемый в процессе ферментации сахарозы либо глюкозы с участием бактерий *Xanthomonas campestris*. Является загустителем, стабилизатором, гелеобразователем и средством для капсулирования (calorizator) [3]. Внешний вид представлен на рисунке 1.

Для того, чтобы поставлять товар на рынок потребуется упаковка, внешний вид которой приведен наглядно на рисунке 2.

Способность ксантановой камеди к долговременной стабилизации растворов, то есть к удерживанию частиц в суспензии, важна при использовании этого вещества в продуктах с длительными сроками хранения для предотвращения, образования осадка или расслоения.

Ксантановая камедь служит прекрасной добавкой для соусов и заправок для салатов. В этих продуктах ксантановая камедь обеспечивает такие свойства, как высокая текучесть в сочетании с хорошей "прилипаемостью" к пище, а также кремообразную текстуру, хорошее вкусовое восприятие и мгновенное высвобождение аромата. Ксантановая камедь обладает прекрасной долговременной стабильностью даже в условиях высоких кислотности и концентрации соли и устойчивостью к натуральным ферментам, которые часто содержатся в травах и специях.

Другая область применения, в которой ксантановая камедь является незаменимой - низкокалорийная пища, где она используется в качестве заменителя жиров и масел и обеспечивает вкусовое восприятие, плотность и текстуру, которые зачастую теряются при удалении жиров и масел из рецептуры [3].

Ксантановая камедь хорошо растворима при комнатной температуре, способна улучшать консистенцию готового продукта в комбинации: ксантановая камедь + каррагинан. Рекомендуется использование ксантановой камеди при производстве полуфабрикатов (фарш, пельмени, котлеты), так как она придает вязкость и эластичность. Дозировка ксантановой камеди при использовании в мясном производстве составляет 0,2-0,5% к массе несоленого сырья. Благодаря своим уникальным свойствам (устойчивость к ферментам, которые разрушают целостность продукта, к уровню pH (2-12), действию высокой температуры) формированию хорошей структуры, долгосрочно стабилизирует продукт и удлиняет сроки его хранения. Хорошие результаты получены при использовании в соотношении (1 : 9) ксантановой камеди с каррагинаном в рассолах для ветчин. Ксантановая камедь в этом случае удерживает негидрируемую часть каррагинана, кроме того, способствует равномерному распределению его в мышцах и большому поглощению воды [5].

1.2. Описание бизнес-идеи.....

1. Петров А. Н., Комаров А. В. Оценка уровня технологической готовности конкурсных заявок с использованием методологии TPRL // Экономика науки. – 2020 - Т. 6. № 1-2. С. 88-99.
2. Исследование рынка ксантана. AT consulting company. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.at-consulting.ru/>? (Дата обращения: 08.06.2022)
3. Ксантановая камедь. FoodHealth. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://foodandhealth.ru/dobavki/ksantanovaya-kamed-e415/?ysclid=l46kka44eq200750846> (Дата обращения: 08.06.2022)
4. Ксантановая камедь. Описание продукта. CPKleso. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://neochemical.ru/File/Keldent.pdf?ysclid=l46leh02xi291314571> (Дата обращения: 08.06.2022)
5. Применение ксантана. Катализатор. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://calorizator.ru/addon/e4xx/e415> (Дата обращения: 08.06.2022)
6. Рынок ксантановой камеди. CNews. [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://club.cnews.ru/blogs/entry/analiz_rynka_ksantanovoj_kamedi_v_rossii-2021-01-26? (Дата обращения: 08.06.2022)

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/biznes-plan/278167>