

## **КОММЕРЦИАЛИЗАЦИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОГО ПРОЕКТА НА БАЗЕ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ЦЕНТРА «ТЕХНОСТАРТ»**

**Урбанчик Е.Н., Желудков А.Л., Давидович И.Ю.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Беларусь**

Научно-технологический центр «Техностарт» в структуре Института повышения квалификации и переподготовки кадров Могилевского Государственного университета продовольствия создан с целью продвижения результатов научно-исследовательских, опытно-технологических и учебно-методических работ в реальный сектор экономики. Деятельность центра направлена на объединение структурных подразделений университета и материально-технических ресурсов для организации новой площадки, позволяющей отработать и реализовать инновационные идеи партнеров и сотрудников университета.

Задачами научно-технологического центра являются:

- содействие формированию и реализации инновационных проектов;
- повышение эффективности использования местного сырьевого потенциала для создания новых продуктов питания и косметических средств;
- организационное сопровождение научных проектов, семинаров, конференций, выставок;
- укрепление взаимосвязей между университетом и промышленными предприятиями для упрощения доступа к новым технологиям, совместного выхода на внешние рынки.

По итогам республиканского конкурса инновационных проектов, организаторами которого являются Белорусский инновационный фонд, Государственный комитет по науке и технологиям, Министерство образования Республики Беларусь и другие министерства и ведомства, инновационный проект «Разработка технологии и оценка потребительских свойств концентратов коктейлей на основе пророщенного зерна с плодово-ягодными наполнителями» был удостоен третьего места и поддержан грантом из средств Белорусского инновационного фонда для коммерциализации. Результатом освоения средств явилось создание научно-производственной лаборатории, которая легла в основу дальнейшего развития в этом направлении, в частности создание научной отраслевой лаборатории зерновых продуктов. Это позволит вести разработку новых видов изделий и на месте проводить их испытания.

Для коммерциализации результатов инновационного проекта в 2017 году выполнены следующие работы:

- проведены маркетинговые исследования новых концентратов из пророщенного зерна для напитков, позиционированных как пищевая добавка, позволяющая получить достаточный набор питательных веществ для людей, занимающихся спортом в тренажерных залах. Проведено анкетирование 313 посетителей различных фитнес-центров г. Могилева;
- проведен ремонт научно-производственной лаборатории научно-технологического центра «Техностарт», подведены необходимые коммуникации для новой линии;

– разработана необходимая документация, изготовлено оборудование для технологической линии по проращиванию зерна и получению сухих концентратов на его основе. Проведены монтаж и наладка изготовленного оборудования на площадях научно-производственной лаборатории НТЦ «Техностарт»;

– разработаны технические условия ТУ ВУ 700036606.121-2017 «Концентраты из растительного сырья для напитков», которые прошли согласование в Республиканском центре гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья и зарегистрированы в Белорусском государственном институте стандартизации и сертификации;

– с целью информационного продвижения нового продукта в газете «Советская Белоруссия» 5 сентября 2017 года опубликован рекламный информационный блок о новой разработке;

– разработана этикетка концентрата из растительного сырья с плодово-ягодными наполнителями для напитков. Результаты работы освещены в средствах массовой информации, образцы продукции представлены на международных и республиканских выставках;

– с целью реализации новой продукции в Торговый реестр магазина «Дружба» НТЦ «Техностарт», внесена группа товаров «Концентраты безалкогольных напитков».

Разработанные новые виды продукции – коктейли на основе пророщенного зерна с плодово-ягодными наполнителями служат источником дополнительного питания, снижают аппетит, обеспечивают организм необходимым количеством витаминов, минералов, повышают иммунитет организма, рекомендованы после интенсивных физических и психологических нагрузок.

Приготовить коктейль из сухого концентрата просто: достаточно растворить в теплой воде или молоке. Порционная фасовка коктейлей прекрасно утоляет голод и может заменить завтрак или ужин. Мелкая структура делает продукт быстрорастворимым.

Дальнейшее продвижение продукта планируется в 2018 году. Продукция «Концентраты для напитков» подлежит подтверждению соответствия требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). По завершении процедуры декларирования продукция будет внесена в Единый реестр Таможенного союза.

Планируется проведение дальнейших переговоров со специализированными магазинами, тренажерными залами о реализации концентрата разработанного витаминно-минерального напитка, который имеет повышенную биологическую ценность и показан к применению при повышенных физических и психологических нагрузках.

На новой технологической линии могут быть получены опытные партии и другой продукции на основе пророщенного зерна: пищевые добавки, косметические средства, концентраты для приготовления напитков, добавки в супы и салаты, а также безглютеновое биологически активное сырье для пищевых предприятий.

Расширение научных исследований в области нетрадиционного использования пищевого растительного сырья может стать одним из перспективных направлений развития зерноперерабатывающей и косметической отраслей Республики Беларусь, получения новой конкурентоспособной и экспортоориентированной продукции из местного растительного сырья.