

**НАУЧНО ТЕХНИЧЕСКИ СЪЮЗ ПО
МАШИНОСТРОЕНЕ**

ОФИС ЗА ТЕХНОЛОГИЧЕН ТРАНСФЕР

ИНОВАЦИОННИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

в България в Европа в света

**И Н Ф О Р М А Ц И О Н Е Н
Б Ю Л Е Т И Н**

предлагане, търсене, оферти, искания, продажби, покупки

серия „МАШИНИ ЗА ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ”

**Брой шести 2013 г.
София**

СЪДЪРЖАНИЕ :

1.	Нови технологии за капсулиране на активни съединения и биокатализатори - <i>Сърбия</i>	3
2.	Иновативна опаковка за разделени течни и прахообразни компоненти - <i>Италия</i>	4
3.	Датчик за измерване нивото в резервоари и силози - <i>Франция</i>	4
4.	Разработване на храни и хранителни добавки - <i>Франция</i>	5
5.	Автоматична система за дезинфекция - <i>Исландия</i>	6
6.	Нова технология за производство на млечни продукти - <i>Сърбия</i>	7
7.	Технология за производство на феуражи от плодови и растителни отпадъци - <i>Сърбия</i>	8
8.	Производство на яйчен продукт с подобрени качества - <i>Испания</i>	9
9.	Двукамерна кутия за безалкохолни и алкохолни напитки - <i>Испания</i>	10
10.	Сушилня за плодове и зеленчуци - <i>Турция</i>	11
11.	Машина за месене на тесто - <i>Германия</i>	12
12.	Технология за обогатяване на месни продукти - <i>Испания</i>	13
13.	Иновативна технология за млечни продукти - <i>Хърватия</i>	14
14.	Мобилен анализатор на вино - <i>Словения</i>	16
15.	Технология за извличане на активни съставки от хранителна подправка - <i>Дания</i>	16
16.	Производство на органични влакна от плодове целулоза и дървесина - <i>Франция</i>	18
17.	Пътеводител в бизнеса.....	18

НОВИ ТЕХНОЛОГИИ ЗА КАПСУЛИРАНЕ НА ХРАНИТЕЛНИ АКТИВНИ СЪЕДИНЕНИЯ И БИОКАТАЛИЗАТОРИ

Страна: *Сърбия*

Тип: *Оферта /предлагане/*

Екип от сръбски учени е разработил интегрирана система от методи за капсулиране и защита на хранителни активни съединения и биокатализатори /дрожди, бактерии и ензими/. Продуктът може да бъде под формата на гранули, със сферична форма и размери от няколко микрометъра до няколко милиметъра или във вид на прах. Крайната форма и характеристики на активните съставки на капсулираните продукти се определя от желанието на клиента.



Иновативни аспекти:

- чрез капсулиране на хранителните добавки и биокатализатори се премахват отрицателните влияния в специфичните процеси при храните;
- капсулованата мая е с по-висока активност и продуктивност и без отрицателни въздействия върху крайния продукт;
- ароматите, внесени чрез капсули са повишена термична стабилност;
- капсулираните растителни масла се интегрират в различни продукти, без значителни загуби;
- формата и размерите на крайния продукт могат да бъдат проектирани в съответствие с нуждите на потребителите.

Патенти / Права: не са посочени.

Желано сътрудничество: лицензионно споразумение, съвместно по-нататъшно развитие, тестване на нови приложения, адаптиране към специфичните нужди.

Вид на търсеният партньор: хранително-вкусова промишленост, производители на оборудване за хранително-вкусовата промишленост, инвеститори, научноизследователски организации.

Специфична област на действие на партньора: производители на хранителни добавки, производители на индустриално оборудване за хранително-вкусовата промишленост.



ИНОВАТИВНА ОПАКОВКА ЗА РАЗДЕЛЕНИ ТЕЧНИ И ПРАХООБРАЗНИ КОМПОНЕНТИ

Страна: *Италия*

Тип: *Оферта /предлагане/*

Италианска компания е разработила иновативна опаковка за съхранение на течен компонент и прахообразен компонент, които могат да стоят разделени до момента, в който ползвателят реши да ги смеси. Тази опаковка може да има множество приложения и да се зарежда с различни компоненти. Флаконът е изграден от пластмаса и алуминий, които осигуряват отлична устойчивост и добра хидроизолация и не допускат смесването на двата компонента. Системата се състои от дозираща капачка /при еднократна доза/ и течност/суспензия, затворена във флакона. В капачката се оставя сухото вещество във вид на прах или на гранули, което е изолирано от гърлото на флакона. След завъртане на капачката преградата между двата компонента се разрушава и се постига необходимата смес. Основният контейнер може да има различни форми и размери.

Иновативни аспекти:

- възможност за смесване на различни по обем съставки, в избрано време и избрано място;
- изолирани камери за съхранение на компонентите;
- компонентите не са подложени на висока температура;
- много широко приложение относно вида на компонентите;
- приложимост в различни сектори.

Патенти / Права: издаден патент.

Желано сътрудничество: лицензионно споразумение, инженеринг и технически консултации и сътрудничество, поддръжка, адаптиране към специфичните нужди.

Вид на търсения партньор: индустрия.

Специфична област на дейност на партньора: индустриални компании от хранителния бранш, козметика и строителство.



ДАТЧИК ЗА ИЗМЕРВАНЕ НИВОТО В РЕЗЕРВОАРИ И СИЛОЗИ

Страна: *Франция*

Тип: *Оферта /предлагане/*

Френски институт е разработил иновативен датчик за измерване на нивото в цистерни и силози използвани за превоз и съхранение на продукти в хранително-вкусовия, химическия, нефтохимическия и други отрасли. Технологиата ползва радар, излъчващ свръх

бързи електромагнитни импулси, генерирани от сензорни вериги и сонди. Импулсът достига повърхността на продукта, от която се отразява и чрез изчисляване времето /в пикосекунди/ за връщане, се определя нивото в резервоара или силоза. Сензорът се монтира в малък метален корпус, който го предпазва от околната среда. Чрез него се измерва нивото в реално време. Скоростта на измерване позволява точно определяне на нивото, дори при бързата му промяна. Датчикът може да се използва за измерване на течности и твърди продукти.

Благодарение на много доброто съотношение цена-качество, сензорът намира приложение в различни процеси и технологии.

Системата притежава редица предимства в сравнение с досега ползваните технологии за измерване, като например липса на части извършващи механично движение, независимост от плътността и вискозитета на диелектричната константа, не зависи от условията на околната среда/температура, налягане, вакуум над измерваната повърхност/, работи при температура от -200°C до $+400^{\circ}\text{C}$.

Иновативни аспекти:

- конструкцията на сензорите е с оптимално съотношение качество-цена;
- компонентите са с по добра надежност при работа от съществуващите до момента;
- електрическият импулс е с по голяма честота и се регистрират бързо променящите се нива;
- себестойността на електромеханичния сензор е с 50% по ниска в сравнение със съществуващите конструкции;
- надеждна конструкция;
- бърз и лесен монтаж на всички компоненти на системата.

Патенти / Права: тайната на ноу-хау.

Желано сътрудничество: смяна на партньора , промяна на използваните технологии, монтаж, инженеринг, управление на качеството, технически консултации, по-нататъшното развитие на проекта, тестване на нови приложения, адаптиране към специфичните нужди.

Вид на търсения партньор: промишленост, индустриални компании, развойни организации, хранително-вкусовата индустрия, химическа и нефтохимическа индустрия.

Специфична област на дейност на партньора: средства за измерване, сензори, технологии,



РАЗРАБОТВАНЕ НА ХРАНИ И ХРАНИТЕЛНИ ДОБАВКИ

Страна: *Франция*

Тип: *Оферта предлагане/*

Френска фирма с богат и успешен научен опит, занимаваща се с консултации и изследвания в областта на хранителната индустрия, предлага разработване на иновативни продукти в съответствие с Регламент 1924/2006 /ЕО/ относно данните за хранителните и здравните стойности на храните. Този регламент регулира всички въпроси относно състава на храните и етикетите им, тяхното рекламиране и предоставяне до знанието на потребителите. Фирмата може да помогна на всеки етап от разработването на продукта, като

формулиране, фармацевтично развитие, анализ и изпитване на продукта, известяване на администрацията. Тези действия могат да се идентифицират със следните етапи:

1. Избор на необходимите съставки.
2. Обосновка на количеството/дозата за всяка съставка относно безопасността им.
3. Избор на суровини и доставчици.
4. Лабораторни и химически пилотни проучвания.
5. Изследване и проследяване устойчивостта на продуктите.
6. Клинични и токсикологични изследвания.
7. Изготвяне на научно-техническа документация.
8. Спазване на нормативната уредба, международно уведомление и регистрация.
9. Подаване на заявление за регистрация чрез Европейската агенция за безопасност на храните в съответствие с Регламент 1924/2006

Иновативни аспекти:

- осигуряване на оригинална и ефективна разработка в съответствие със специфичните изисквания на клиента;
- комплексно осигуряване и осъществяване на процеса чрез извършване на маркетингови, научни, регулаторни, химични и икономически проучвания и дейности.

Патенти / Права: тайната на ноу-хау.

Желано сътрудничество: технически консултации, търговско споразумение, техническа и научна помощ.

Вид на търсеният партньор: хранително-вкусова промишленост, производители.

Специфична област на дейност на партньора: производители на храни, хранителни добавки, обогатени храни.



АВТОМАТИЧНА СИСТЕМА ЗА ДЕЗИНФЕКЦИЯ

Страна: *Исландия*

Тип: *Оферта /предлагане/*

Исландско предприятие, с над 10 години изследователска и производствена дейност, е разработило и предлага на пазара нова автоматична система за дезинфекция с приложение в хранително-вкусовата промишленост. Системата не уврежда околната среда и предоставя широк спектър за защита на храните от бактерии, и гъбички. Уникалната технология позволява на дезинфектиращия облак да достига до места, които трудно могат да се третират. Предимствата пред конвенционалните методи е в намаленото използване на вода, дезинфектанти, енергия и работна ръка. Всичко това води до значително намаляване на разходите. Системата може да се прилага във всички сектори на хранително-вкусовата индустрия. Предлагат се и преносими варианти. Процесът се осъществява чрез създаване на гъста мъгла от дезинфектант, който не съдържа хлор, сода каустик или вредни за хората или околната среда химикали. Върху повърхността на третирания продукт се нанася дълготраен антимикуробен филм, който след като изсъхне продължава да унищожават микробите до няколко седмици или дори месеци.

Иновативни аспекти:

- лесен монтаж и мобилност на системата;
- работи в полуавтоматичен или напълно автоматичен режим;
- подобрява качеството на продукцията;
- широк спектър на защита върху различни хранителни продукти;
- висока ефективност при обработка на трудно достъпни места;
- висока степен на автоматизация;
- ниски разходи за поддръжка;
- намалено ползване на консумативи в сравнение с традиционните методи.



Патенти / Права: тайната на ноу-хау.

Желано сътрудничество: техническо сътрудничество, търговско споразумение, технически консултации, контрол на качеството, поддръжка, тестване на нови приложения, адаптиране към специфичните нужди, договор за съвместно предприятие.

Вид на търсения партньор: производители на машини за хранително-вкусовата промишленост, производители на храни.



НОВА ТЕХНОЛОГИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

Страна: Сърбия

Тип: Оферта / предлагане /

Сръбска фирма е създала технология за производство на традиционни млечни продукти, с прекрасни вкусови характеристики и високо качество. Основно предимство на иновацията е, че производствения процес може да се контролира ефективно, чрез което се постигат стандартните изисквания за количеството на мазнини и протеини.

Иновативни аспекти:

- продължителността на процеса в сравнение с традиционните начини на производство е значително намалена
- бързото охлаждане предотвратява развитието на нежелана микрофлора;
- продуктите са с високо качество, безопасни и напълно готови за консумация;
- остатъчното мляко от процеса е напълно годно да се използва за производство на други млечни продукти;
- оборудването, проектирано за тази продукция е с модулна концепция и процеса може да се реализира в различни мащаби;
- пълен контрол на процеса и получаване на продукти с контролиран състав, съгласно стандартните изисквания.

Патенти / Права: издаден патент.

Желано сътрудничество: адаптиране към специфичните нужди, техническо сътрудничество, внедряване на технологията.

Вид на търсения партньор: млекопреработватели.

Специфична област на дейност на партньора: производители на млечни продукти, производители на машини в хранително-вкусовата промишленост и млечната промишленост.



ТЕХНОЛОГИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ФУРАЖИ ОТ ПЛОДОВИ И РАСТИТЕЛНИ ОТПАДЪЦИ

Страна: *Сърбия*

Тип: *Оферта /предлагане/*

Сръбска компания предлага технология, която позволява производството на храна за животни от плодови и зеленчукови отпадъци. Това е новост, която дава възможност за оползотворяване на големи количества отпадъци като здравословна и полезна храна за животните. След преработката на плодове и зеленчуци остават значителни количества суровина, които се превръщат в проблем поради възникването на разходи за складиране, транспорт и унищожаването им, както и опасност от нарушаване на екосистемата. Тези отпадъци са органични и се състоят предимно от малки количества нишесте и разтворими захари/монозахариди, дизахариди и полизахариди/, минерали и витамини, които са лесно смилаеми и е желателно да присъстват в храната на животните. За постигане на желания състав на суровината за храната на животните трябва да се премине през процес на ферментация, с цел да се намали целулозата и нишестето, като се запазят контролира състава на разтворимите захари, витамини и минерали. Ферментацията служи като необходим процес и добра основа за растежа на различни щамове на бактерии, като след приключването ѝ се получава обогатена с протеини и с необходимия аминокиселинен състав храна за животните.

Процедурата за използване на отпадъци от хранително-вкусовата промишленост се състои от получаване/смилане на отпадъци, определяне на стойността на Ph на субстрата и засяването му с подходяща смес от млечнокисели и целулозни бактерии.

Иновационни аспекти:

- намаляване на разходите при преработка на плодове и зеленчуци и оползотворяване на 20%-40% от суровината;
- здравословен фураж за животните;
- опазване на околната среда чрез използване на отпадъка.

Патентни права: издаден патент.

Желано сътрудничество: лицензионно споразумение.

Вид на търсения партньор - производители на земеделски култури с интерес от прилагане на технологията, фирми от хранително-вкусовата промишленост.



ПРОИЗВОДСТВО НА ЯЙЧЕН ПРОДУКТ С ПОДОБРЕНИ КАЧЕСТВА

Страна: *Испания*

Тип: *Оферта /предлагане/*

Испанска публична научно-техническа организация, заедно с известен испански производител са разработили продукт от хидролизиран яйчен белтък, който притежава по-добра възможност да образува пяна, в сравнение с конвенционалните пенообразувачи продукти. Този продукт с естествен произход, може да се използва като хранителна съставка за подобряване на текстурата в сладки и солени храни.



Подобряването на свойствата на пяната е предизвикателство за учените и технолозите от хранително-вкусовия бранш. Използваните в момента технологии включват топлинна обработка, добавяне на полизахариди, стабилизатори или протеини чрез хидролиза. Новата технология се осъществява чрез хидролиза на протеини от яйчен белтък с протеолитичен ензим в оптимизирани киселинни условия, време и температура, за да се подобрят пенообразувачите свойства и текстурата. Полученият хидролизат е с антихипертензивни и антиоксидантни свойства, които са благоприятни за здравето.

Иновационни аспекти:

- основната съставка е от естествен произход и производството е лесно и евтино;
- в съставката преобладават протеини и не съдържа мазнини и масла;
- пенообразувнето е по-голямо в сравнение с подобните продукти по отношение на височина, обем и стабилност;
- равномерна, светла, гладка и еластична структура;
- полезни свойства за здравето на хора с високо кръвно налягане.

Патентни права: подадено заявление за патент.

Желано сътрудничество: лицензионно споразумение, съвместно по нататъшно развитие, тестване на нови приложения, адаптиране към специфичните нужди.

Вид на търсения партньор - производители на торти, сладкарски изделия, фирми за кетъринг. Специфична област на действие на партньора: производители на сметана и сладкиши, производители на хранителни добавки.



ДВУКАМЕРЕНА КУТИЯ ЗА БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

Страна: *Испания*

Тип: *Оферта /предлагане/*

Коктейли от алкохолни напитки се консумират масово, но на пазара се предлагат в опаковки, в които алкохолът е винаги в отделна опаковка. Испанска фирма е разработила алуминиева кутия, която съдържа безалкохолна и алкохолна напитки, които са разделени в две камери до момента на консумацията им. Обемът на течностите след смесване е около 300 милилитра. Този начин на съхранение преди консумация запазва характеристиките на всяка напитка. Има възможност за множество комбинации от алкохол с различни безалкохолни напитки или вода. При консумация, първо се отваря горния сектор на кутията, в който се намира алкохолната съставка. При следващата стъпка, с патентованото устройство се прекъсва мембраната, която разделя двете части и се осъществява смесването.

Продуктът се предлага със сертификат за качество и в различни варианти. Производителят разполага със специализирано оборудване, което е в съответствие с изискванията и е одобрено от компетентните власти.

Иновационни аспекти:

- съхранение на два компонента и смесване преди консумация;
- бързо и лесно за сервиране и консумация;
- запазва постоянно качество на двете напитки;
- продуктът е лесен за съхранение и транспорт;
- икономически ефективна разработка;
- консумация в домакинства, ресторанти, кафенета и други;
- не се ползват стъклени бутилки;
- рециклиране на опаковката;
- двете напитки са с еднаква температура при консумация;
- гаранция за постоянно качество на продукта;

- високо производителни машини - 22000 кутии за 8 часа;
- продуктът може да се продава и чрез автомати за самообслужване.



Патенти / права: подадено заявление за патент.

Желано сътрудничество: лицензионно споразумение, договор за съвместно предприятие, финансови ресурси за съвместно производство.

Вид на търсения партньор - производители и дистрибутори на опаковки и напитки.



СУШИЛНЯ ЗА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

Страна: Турция

Тип: Оферта /предлагане/

Турска фирма е проектирала и разработила сушилня, която премахва влагата в хранителните продукти като плодове и зеленчуци. Конструкцията осигурява равномерно топлинно равнище във всяка точка на фурната, което е гаранция за ефективността на сушилния процес и за икономия на енергия. Традиционните сушилни имат висока консумация на енергия поради използването на нагреватели. Тези нагреватели не могат да разпределят равномерно топлината, което води до некачествено изсушаване и преразход на енергия. Предложената конструкция се отличава от традиционните с използването на слънчев панел, като интегриран източник на енергия, осигуряващ намаление на потреблението на електричество и равномерно и стабилно нагряване. Изпитвателните тестове показват, че разпределението на топлината е хомогенно и не се увреждат клетъчните структури на продукта.



Иновационни аспекти:

- използваните нагреватели осигуряват хомогенна топлина във всяка точка на сушилнята;
- нагревателите осигуряват увеличена контактна повърхност на загреване и вредите от прегряване са минимални;
- значително се намалява консумацията на електроенергия;
- интегрирането на слънчеви панели, подобрява екологичната обстановка;
- системата е лесна за монтаж и експлоатация;
- през деня се ползва предимно слънчева енергия, през нощта електрическа.

Патентни права: подадено заявление за патент.

Желано сътрудничество: лицензионно споразумение, смяна на партньора, технологията, процеса, съоръженията. Абсолютно нов метод, търси се съвместно по нататъшно развитие, тестване на нови приложения, приспособяване към специфичните нужди, договор за съвместно предприятие, нов начин за използване на съществуващите производствени линии, трансфер на знания в нови разработки.

Вид на търсения партньор - фирми, университети занимаващи се с изсушаване на продукти за хранително-вкусовата промишленост.



МАШИНА ЗА МЕСЕНЕ НА ТЕСТО

Страна: *Германия*

Тип: *Оферта /предлагане/*

Германска фирма е разработила и внедрила машина, която бързо и хомогенно смесва суровините чрез спирални бъркалки, в резултат на което се получава тесто с високо качество. В зависимост от конструкцията, машините със спирални бъркалки се ползват за месене на

големи количества тесто. Новата машина представлява интерес при месенето на малки количества за малки пекарни или предприятия. Основна причина за отличното качество на тестото, получено от тази машина е специалната геометрия на казана и противоположното въртящите се бъркалки поставени под определен ъгъл една спрямо друга и които контактуват с тестото по цялата си дължина. Новият профил на бъркалките не позволява на тестото да полепва и намалява склонността му да се издига към горната част на машината.



Иновационни аспекти:

- обработка на тесто при високи обороти и ниска температура;
- използване на спираловидни бъркалки с иновативна конструкция;
- получаване на тесто с високо качество, подходящо за печене на всякакви изделия;
- работа на бъркалките с цялата им работна дължина и под определен ъгъл една спрямо друга.

Патентни права: издаден патент.

Желано сътрудничество: търговско и техническо споразумение.

Вид на търсения партньор - производители и дистрибутори на машини за месене на тесто от хранително-вкусовия бранш.



ТЕХНОЛОГИЯ ЗА ОБОГАТЯВАНЕ НА МЕСНИ ПРОДУКТИ

Страна: Испания

Тип: Оферта /предлагане/

Испанска публична научноизследователска организация е разработила технология за получаване на здравословни месни продукти, базирани на включването на водорасли в техния състав. Тези продукти са с ниско съдържание на мазнини, поради отстраняването и заменянето им с по-добро качество хранителни мазнини с ниско съдържание на натрий и

биологично активни съединения, като влакна и минерали. Технологията включва следните процеси:

1. Разфасоване на месото и отстраняване на костите.
2. Отстраняване на видимите мазнини.
3. Добавяне водорасли на прах с контролиран размер на частиците /за предпочитане са кафяви водорасли/.
4. Хомогенизиране.
5. Термична обработка.
6. Осоляване и прибавяне на подправки.
7. Включване на растителни масла за подобряване на качеството на продукта.

Технологията може да се прилага за преработка на птиче, свинско и говеждо месо за производство на хамбургери, кюфтета и други продукти.

Иновационни аспекти:

- водораслите са леснодостъпна и здравословна суровина;
- полученият продукт е обогатен с фибри и минерали, с ниско съдържание на натрий и сол;
- нискомаслен краен продукт;
- животинските мазнини могат да се заменят с растителни или морски мазнини с по-добри хранителни качества;
- технологията е приложима за всякакъв вид месо.

Патентни права: подадено заявление за патент.

Желано сътрудничество: лицензионно споразумение.

Вид на търсения партньор: хранително-вкусовия сектор.

Специфична област на действие на партньора: производители на месни продукти.



ИНОВАТИВНА ТЕХНОЛОГИЯ ЗА МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

Страна: *Хърватия*

Тип: *Оферта /предлагане/*

Университетски лабораторен екип от Хърватия е разработил иновативна технология за получаване на различни качествени млечни продукти от сурово мляко. Учените предлагат знанията си в областта на биохимичните и микробиологичните изследвания и анализи, както и разработени физически и сензорни методи на изпитване.

Целите и задачите на референтната лаборатория за мляко и млечни продукти са:

1. Извършване анализ на мляко и млечни продукти чрез референтни методи.
2. Доставка на калибровъчни проби от краве, козе и овче мляко за калибриране уредите за анализ.
3. Организиране на междулабораторни изпитвания на коефициенти.
4. Въвеждане на нови методики за изпитване в съответствие със стандарта HRN EN ISO/IEC 17025.

Аналитични процедури и методи за предоставяне на референтни проби, необходими за окачествяване и стандартизация на нови продукти се извършва от университета, което го прави идеален партньор за млекопреработвателни компании. Референтните проби се използват за калибриране на уредите при анализ, когато се определят стойностите на мазнини, белтъчини, лактоза, сухо вещество, точка на замръзване, общ брой соматични клетки, както и млечна мазнина, протеин сухо вещество, Ph и NaCl в сиренето.

Университетът разполага със собствен протокол за контрол на качеството, който се базира на тези аналитични процедури и методи, които могат да проследят резултатите от анализа с необходимата точност и надеждност. Качеството на аналитичните резултати се осигурява чрез използване на референтни методи, одобрени стандарти за калибриране и участие в международни изпитвания за пригодност (PTS), които са организирани от лаборатории за изследване на млякото и млечните продукти от Германия, Франция и Словения.

Най често се извършва анализ и експертиза на следното:

1. Определяне на химичния състав на млякото и млечните продукти (мляко на прах, сирене, сметана, кисело мляко).
2. Откриване на фалшификации на продуктите по метода на изоелектронно фокусиране.
3. Подготовка на референтни проби от краве, овче и козе мляко (мазнини, белтъчини, сухо вещество, лактоза) за калибриране на уреда за анализ.
4. Подготовка на референтни проби от пастьоризирано и стелиризирано мляко (млечни мазнини, белтъчини, сухо вещество, лактоза) за калибриране на уреда за анализ.
5. Определяне на концентрацията на калций в млякото и млечните продукти чрез титриметричен анализ.
6. Определяне на концентрацията на урея в млякото чрез спектрофотометричен анализ - продължително измерване.
7. Откриване на примеси в млякото и млечните продукти чрез криоскопски референтен метод.
6. Определяне на физическите свойства на млякото и млечните продукти и сравняване на резултатите с рутинните методи на изследване.

Иновационни аспекти:

- широк опит и развито ноу-хау в изследването на мляко и млечни продукти;
- референтни проби от най-високо качество, сертифицирана лаборатория;
- най-нови съвременни и прецизни методи за изследване.

Патентни права: тайната на ноу-хау.

Желано сътрудничество: технически консултации, управление на качеството, трансфер на ноу-хау за разработване на нови продукти.

Вид на търсения партньор: хранително-вкусовия сектор.

Специфична област на действие на партньора: производители на мляко и млечни продукти.



МОБИЛЕН АНАЛИЗАТОР НА ВИНО

Страна: Словакия

Тип: Оферта /предлагане/

Малка словашка компания е разработила уникална технология за анализ на вино, базирана на новаторска биосензорна система, разработена с помощта на нанобиотехнология и използване на нанобиокомпозитни материали. Анализаторът е предназначен за малки и средни предприятия от винарския отрасъл, големи производители на вино, както и от любители. Технологията е в процес на усъвършенстване и се търси сътрудничество с потенциален партньор. Използването на преносимия анализатор е лесно, без необходимост от специално обучен персонал. Системата не ползва никакви опасни регенти и се състои от следните основни елементи:

1. Електрохимични биосензори.
2. Електронни мерни единици, като проста и елементарна платформа за идентифициране.
3. Реактивни комплекти.

Анализът може да се извърши на всяко място, защото уреда е преносим и може да се захранва с батерии. След включване на устройството, резултатът от анализа е готов в рамките на няколко минути. Анализаторът дава възможност за измерване на съдържанието на захар, алкохол, сулфити, ябълкова, млечна, оцетна и винена киселина, киселинна стойност и стойност на рН. За измерването на всеки компонент се използва подходящ биосензор.

Иновационни аспекти:

- системата е преносима и може да работи на всяко място;
- анализът е готов в рамките на няколко минути;
- уредът е лесен за употреба;
- изключително точни резултати.

Патентни права: тайната на ноу-хау.

Желано сътрудничество: лицензионно споразумение, разработване на допълнителни приложения.

Вид на търсения партньор: малки, средни и големи предприятия.

Специфична област на действие на партньора: производители на вина.



ТЕХНОЛОГИЯ ЗА ИЗВЛИЧАНЕ НА АКТИВНИ СЪСТАВКИ ОТ ХРАНИТЕЛНА ПОДПРАВКА

Страна: Дания

Тип: Искане /търсене/

Датска консултантска фирма е патентовала специфичен метод за извличане на активните съставки от семена на сминдух (*Trigonella foenum-graecum*), което е едногодишно растение от семейство бобови. Смлениците на прах семена на това растение се наричат

„чимен”. Названието “сминдук” е за надземната част на растението, което е основна съставка на подправката „шарена сол”. Приложението на подправката е от голям интерес за медицината, лечение на диабет, диетолози, производители на различни храни и млечни продукти. Предлага се и във форма на капсули. Налице е необходимост от специфични изследвания за получаване на информация за възможните приложения в различни области.



Технически спецификации/специфични технически изисквания:

- необходими са големи резервоари за осъществяване на процеса;
 - необходими са сушилни инсталации отговарящи на стандартните изисквания;
 - проучване на пазара;
 - партньорът трябва да е в състояние да използва производствените съоръжения, които притежава, да има производствени мощности за производство на необходимото количество от продукта, нужно за проекта;
 - методът на производство да се осигурява от консултанта, който е разработил метода на екстрахиране - процес на пълно или частично разделяне на смеси от течни или твърди вещества с помощта на разтвори;
 - осигуряване на стерилно производство;
 - възможност за разширяване на производството в търговски мащаб.
- Предлага се доставка на техническо ноу-хау.

Патентни права: издаден патент.

Желано сътрудничество: по нататъшно развитие, тестване на нови приложения, адаптиране към специфичните нужди.

Вид на търсения партньор: малки, средни и големи предприятия за прилагане на технологията.

Специфична област на действие на партньора: производители на храни, млечни продукти, фармацевтични производители.



ПРОИЗВОДСТВО НА ОРГАНИЧНИ ВЛАКНА ОТ ПЛОДОВЕ, ЦЕЛУЛОЗА И ДЪРВЕСИНА

Страна: *Франция*

Тип: *Оферта предлагане/*

Френска фирма, специализирана в производството на органични влакна/фибри от плодове, целулоза и дървесина, чрез смилане, раздробяване, уплътняване, смесване, пресяване, покритие и сушене е създала продукти с контролирани технически и функционални показатели, като дължина, дебелина, плътност, цвят, капацитет на усвояване, структуриране и др. Тези влакна могат да се използват в различни приложения. В хранително-вкусовата промишленост могат да се използват за пълнежи в печени и тестени изделия, колбаси, екструдирани храни, мюсли, мляко и млечни продукти, подправки, напитки, риба, птици, сладкиши, деликатеси. Във фармацевтичната промишленост намират приложение като помощни вещества, функционални пълнители, покрития, смазващи вещества и други приложения. Намират приложения още в областта на химията, автомобилната промишленост, пластмасови изделия, добавка при производството на хартия и картон, съставки за химизирана хартия, перилни препарати. Продуктите имат и индустриални приложения за мазилки, лепила, емулсионни бои, битумни продукти, полиуретан, заваръчни електроди. Влакната се ползват за производство на абразиви, пълнители, екологични приложения за бита, в строителството. Те се използват като съставна част от храна за домашни животни.

Иновационни аспекти:

- природни, възобновяеми суровини, с висок стандарт за качество;
- възможност за много широк кръг от приложения.

Патентни права: издаден патент.

Желано сътрудничество: инженеринг, договор за съвместно предприятие, търговски споразумения.

Вид на търсения партньор: индустриални и иновативни фирми.

Специфична област на действие на партньора: хранително-вкусовата промишленост, биохимия, полимери, перилни препарати и други.



ПЪТЕВОДИТЕЛ В БИЗНЕСА

/продължение от брой 5/2013 г./

Вие сте направили първите крачки за стартиране на вашият бизнес, завършили сте проучването на пазара и сте изготвили бизнес план. Сега е време да предприемете следващата стъпка, но от къде ще започнете? Ето част от информацията, която може да ви помогне да започнете.

Как може да получите съвети и подкрепа?

На лице е широк спектър от съвети и подкрепа от българското правителство и частни консултанти, от които може да се възползвате. Тези услуги включват информация и консултации за стартиране и реализиране на бизнес, получаване на средства за обучение за вас и вашия персонал по различни програми.

Как можете да направите бизнеса си да е иновативен?

Иновацията не означава само изобретения. Става въпрос за нови идеи и отговор на новите тенденции и променящите се пазарни условия, или подобряване на съществуващите продукти и услуги. Ако имате иновативна идея за нов бизнес, има много стъпки в разработването и защитата на тази идея. За информация относно политиката и програмите, които могат да ви помогнат за реализиране на вашия бизнес, посетете страниците на Министерството на икономиката, енергетиката и туризма, сайтовете за иновации и другите държавни и частни институции за подпомагане на бизнеса.

Как можете да управлявате финансите си?

Доброто финансово управление е от решаващо значение за продължителен и успешен бизнес. Вашият бизнес план е важен фактор при осигуряване на финанси - чрез него се определя вашата визия и цели, начинът, по който ще се изразходват парите ви и ефектът, който ще произлезе от това. Има няколко възможности за финансиране на бизнеса ви:

- Заем от банка или друга финансова институция;
- Използване на ваши лични спестявания;
- Заем от приятели и роднини;
- Рисков капитал;
- Държавно финансиране.

Как може да се осигури бизнес заем?

Изборът на най-подходящият начин за финансиране на бизнеса може да се окаже трудна задача. Банките и другите заемодатели предлагат широка гама от бизнес кредити, включително овърдрафт, кредитни линии и различни програми. За да се справите успешно с колебанията на паричните потоци участващи във вашия бизнес е добре да имате алтернативен източник на финансиране. Ако имате обезпечен добър финансов план, който е изготвен предварително, той ще ви осигури достъп до средства, които ще използвате за финансиране на дългосрочни инвестиции и увеличаване капацитета на бизнеса. Тези заеми са обезпечени обикновено с ипотека върху жилищен или търговски имот или бизнес активи. Добре е тези кредити да се договарят при фиксиран лихвен процент за определения период, което ще даде сигурност и стабилност при погасяването.

Какви са вашите данъчни задължения?

Вашето разбиране за данъчните задължения е от съществено значение при осъществяване на бизнеса. Необходимо е да сте запознати с всички документи, определящи данъчните ви ангажименти.

Какви са законовите изисквания, които трябва да спазвате?

Едно от първите неща, които трябва да знаете са законодателните норми касаещи вашия бизнес. Това са въпроси свързани с договори, заетост, лизинг, застраховки, кредити и събиране на вземания, финансови и данъчни задължения и други.

Какво е необходимо, за да се регистрирате?

В зависимост от типа на вашия бизнес и законовите изисквания е необходимо да извършите определени регистрации, някои от които са:

- Да вземете решение за бизнес структурата;
- Регистриране името на фирмата;
- Седалище на фирмата;
- Капитал на фирмата;

- Трябва да се направят и необходимите данъчни регистрации.

Какви лицензи и разрешителни са необходими?

Важно е да се разбере какви лицензи, разрешения и сертификати се изискват за осъществяване дейността на фирмата.

Застраховайте бизнеса си!

Това е от съществено значение. Преди да започнете, застраховайте вашата компания, доходите си и вашия търговски риск. Застраховката ще помогне да защитите бизнеса и минимизирате съпътстващите рискове.

Организирайте си документооборота и счетоводната система!

Законово изискване е поддържането на регистри за определени периоди от време, така че важно да имате всички изискуеми записи свързани с бизнеса ви.

Наемане на персонал.

Добрите служители може да бъдат най-големият актив, така че наемането и мотивирането на правилния човек е от изключителна важност.

Фирмено управление.

Включва ясни писмени правила и процедури, регламентиращи отговорности и действия и процеси осъществявани от персонала на цялата фирма, както и контактите извън фирмата. Една добра структура гарантира, че старта и развитието на бизнеса ви ще бъдат успешни. Най-добрите политики за осъществяване на бизнеса са ясни, кратки и лесни за разбиране. Те трябва да отразяват вашата марка, да определят и кореспондират с бизнес целите и задачите, както и вашите планове за управление на риска. Създаване на формални политики и процедури позволява на вас и вашия персонал да взимате по-добри решения, да има по-голяма отчетност и да се създаде обективна обратна връзка, която да осигури правилните решения за бъдещето.

Бизнес и маркетингови планове.

Редовното актуализиране на вашият бизнес план може да ви помогне успешно да управлявате промените. При разширяване на бизнеса, ще трябва да преразгледате въпроси свързани с управление на риска, финанси, маркетинг, интелектуална собственост, застраховки и вашата бизнес структура. Увеличаването на вашите усилия в маркетинга и рекламата може да бъде решаваща стъпка към разширяване на бизнеса и увеличаване на базата от клиенти. Един от начините за разширяване на бизнеса е чрез използването на информационни и комуникационни технологии (ИКТ).

Екологични практики за управление.

Преди да стартирате вашият бизнес, проверете дали той попада в сферата на законодателството за опазване на околната среда. Управлението на въздействието върху околната среда и съответствието с правните отговорности гарантира, че вашият бизнес ще бъде конкурентен и ще реализира финансови ползи. Една система за управление на околната среда може само да ви помогне да управлявате вашето въздействие чрез интегриране на управлението в ежедневните си операции.

ЖЕЛАЕМ ВИ УСПЕХ!