*Приложение 1*

|  |
| --- |
| **ПРОФИЛЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ЗАПРОСА ПРЕДПРИЯТИЯ (ТЗ)** |
| **ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ** |
| **Наименование технологии**  Наименование технологии должно быть понятным и четко описывать суть требуемой технологии, для того, чтобы корректно определить необходимые компании или исследователей, работающих в соответствующей области  **Технология производства фосфатидного концентрата (лецитин)** |
|  |
| **Резюме**  *Пожалуйста, дайте краткое описание требуемой технологии (до 500 символов)* |
| Казахстанская компания ищет технологию по получению фосфатидного концентра (лецитин) из гидратационного осадка, образующийся в процессе гидратации растительных масел. Исходя из суточной производительности процесса гидратации нашего предприятия, мы можем получить около 5-6 тн гидратационного осадка.  В идеале система обнаружения должна обрабатывать 5-6 тн гидратационного осадка в сутки, приемлемая минимальная мощность – 0,3 тн гидратационного осадка в час. Требуемая технология должна находиться на стадии полной разработанной.  *\* Пример резюме технологического запроса:*  *«Французская компания ищет технологию обнаружения остатков косточек фруктов сразу после удаления косточек из фруктов. В идеале системы обнаружения должна обрабатывать 1-2 тонны фруктов в час, приемлемая минимальная мощность - 0,5 тонны фруктов в час. Размер остатков косточек колеблется от 0,5 мм до 5 мм. Требуемая технология должна находиться на стадии лабораторного образца или полностью разработанной.»* |
|  |
| **Описание**  *Пожалуйста, дайте описание характеристик запрашиваемой технологии (<5000)*  Наша компания производит растительные масла (подсолнечное, соевое и т.д), в которых содержатся сопутствующие вещества как фосфолипиды. В процессе гидратации растительных масел происходит смешивание масла с дозированным количеством воды, после чего образуется гидратационный осадок. Основным сырьем для получения ФК является гидратационный осадок. Наше предприятие имеет возможность получить гидратационный осадок.  **Фосфотидный концентрат (лецити)** – ценный побочный продукт. После отделения фосфатидов из пищевых масел (например, соевого, рапсового или подсолнечного) на стадии гидратации содержание влаги в них составляет 40–50 %. После сушки фосфатиды преобразуются в жидкий лецитин, который может стать крупным источником дополнительных доходов.  Гидратационный осадок с линии водной гидратации собирается в танках сырья и подготавливаются соответствующим образом к подачи в линию сушки для выпаривания. Фосфатиды подаются насосом на выпарительную установку. В рубашку выпаривателя подается пар для нагрева продукта. Выпариватель работает под вакуумом. Продукт и пары разделяются в вакуумном сепараторе. Далее продукт выгружается из сепаратора и подается на охладительную установку, в котором продукт охлждается водой и направляется на хранение.*.*  Маркетинговые исследование показали, что на территории Казахстана нет предприятия выпускающего данный вид продукта. Потребность на рынке в данной продукции достаточно высокая, так как фосфатидный концентрат широко используется в кондитерском и хлебопекарном производствах. На базе нашего предприятии функционирует новый современный автоматизированный цех рафинации. Мы имеем возможность производить фосфатидный концентрат на базе производимой нами продукции.  Специфические требования к запрашиваемой технологии является полная автоматизированная линия производства фосфатидного концентрата  *\* Имеет смысл описать текущую деятельность компании.*  *Технологический запрос может возникнуть в 2 ситуациях:*   1. *необходимо усовершенствовать процесс/производимую продукцию или разработать новый вид продукции.*   *Необходимо описать продукцию или процесс, привести данные по ценам и производительности труда. Почему компания решила усовершенствовать существующий процесс/продукт? Какая существующая техническая проблема будет решена, какой процесс должен быть усовершенствован и почему? Какие технологии могли бы подойти компании? Есть ли специфические требования к запрашиваемой технологии, которые нужно учесть при поиске технологии (температура, давление, размеры, т.д.)?*   1. *Необходимо расширить спектр предоставляемых услуг или продукции.*   *В данном случае имеет смысл дать краткое описание существующего производства, краткий маркетинговый анализ. Необходимо описать, какую проблему должна решить запрашиваемая технология? Нужно четко описать технические требования к запрашиваемой технологии, представить по возможности чертежи и схемы.* |
| **Технические требования/Специальные технические требования к запрашиваемой технологии (мин. 50 символов)** |
| Фосфатидный концентрат (лецитин) – это ценный побочный продукт, группа жироподобных веществ, представляющую собой смесь фосфолипидов и масла. Фосфатидный концентрат имеет текучею консистенцию, содержание фосфатидов к массе СВ 61-62%, содержание масла к массе СВ 37-38%, содержание воды к массе СВ 0,4-0,5%.  *\* Необходимо вкратце описать продукт и/или процесс, представить стоимость и производительность.*  *Какие технологии могли бы подойти компании? Есть ли специфические требования к запрашиваемой технологии, которые нужно учесть при поиске технологии (температура, давление, размеры, т.д.)? Дайте четкое описание технических требований.* |
| **Ключевые слова** |
| *Определите и приведите 3 ключевых слова*  *.* |
| **Дополнительная информация (технические детали к профилю техзапроса)** |
|  |
| **Сведения о сотрудничестве** (заполняется при необходимости привлечения/поиска партнеров) |
| **Тип организации для сотрудничества**  **промышленное предприятие**  **НИИ/ВУЗ**  **Офис коммерциализации/центр трансферта технологии**  **Услуги**  **Другое (расписать)** Пищевая промышленность. Производство высококачественных растительных масел, тостированного шрота и хозяйственного мыла.  **Область деятельности партнеров** (например, производство пластиковой упаковки для продукции, предприятие по переработке пластика и т.д.) |
| **Сведения об организации – инициаторе технологического запроса** |
| **Тип организации**  **промышленное предприятие**  **НИИ/ВУЗ**  **Офис коммерциализации/центр трансферта технологии**  **Услуги**  **Другое (расписать**) Пищевая промышленность |
| **Численность сотрудников организации**  **<10 сотрудников 50-250 сотрудников >500 сотрудников**  **11-50 сотрудников 250-500 сотрудников** |