

Инновационный проект

Комплексная переработка сахарного сорго с получением сырья для пищевой и медицинской промышленности и физиологически адаптированных кормов

Краткое содержание:

Выделяя при помощи простейших шнековых прессов сорговый сок (до 50%), содержащий до 20% сахаров, после его



переработки в вакуумно-испарительной установке мы получим порядка 20 % глюкозо-фруктозного сиропа (ГФС) В настоящее время практически весь ГФС, получаемый и ввозимый в Россию производится из кукурузного крахмала. Подобный способ достаточно трудоемкий и энергозатратный. К тому же, экологически вредный Предлагаемый нами способ позволяет нивелировать все эти недостатки

Молочная кислота (пищевая добавка E270). Потребности в ней нашей промышленности в 2015 году составят до 8 тыс. тонн. В данный момент практически вся кислота на российском рынке производства Китая и Дании

Научный задел:

Созданные во ВНИИООБ современные сорта сорго, а так же разработанные интенсивные технологии возделывания обеспечивают гарантированно стабильный урожай от 100 тонн с гектара.

Сумма проекта (тыс. руб.)	32624,521
Прибыль от реализации (тыс. руб.)	8664,325