

ПРОЕКТЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ

ГК «ЭФКО»

Содержание

АНАЛИТИКА	3
БИОТЕХНОЛОГИИ МАСЕЛ И ЖИРОВ.....	5
БРЕНДИНГ И ДИЗАЙН.....	6
МАРКЕТИНГ	9
РАСТИТЕЛЬНОЕ МЯСО	10
РЕДКИЕ САХАРА	11
СЛАДКИЕ БЕЛКИ	13
СОЦИАЛЬНЫЕ ИННОВАЦИИ.....	15
ФЕРМЕНТАЦИЯ ШРОТОВ	17
ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ МОЛОЧНОГО ЖИВОТНОВОДСТВА	18

АНАЛИТИКА

Увеличение масштабов бизнеса и выход на новые рынки невозможен без деятельности аналитиков, поскольку только правильно сформированный прогноз обеспечивает вероятность успеха.

Соответственно, аналитик – это человек, обладающий высоким уровнем профессиональных и личностных компетенций, который позволяет «нырнуть на всю глубину» и спрогнозировать потенциалы рынков, продуктов, брендов и модели поведения субъектов бизнеса.

1. Патентный анализ технологий производства жиров и масел с помощью биотехнологий (биосинтеза масел).
2. Патентный анализ технологий изменения жирнокислотного состава жиров и масел с помощью биотехнологий.
3. Анализ иностранных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о биосинтезе масел как о ключевой перспективе мировой пищевой отрасли.
4. Анализ отечественных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о биосинтезе масел как о ключевой перспективе мировой пищевой отрасли.
5. Анализ потенциальных позитивных и негативных свойств биосинтезированных масел с точки зрения здоровья человека (в сравнении с растительными маслами).
6. Анализ мировых стартапов в области биосинтеза масел, истории инвестиций в них крупными пищевыми компаниями и инвестиционными фондами.
7. Анализ мировых стартапов в области биотехнологической корректировки жирнокислотного состава масел, истории инвестиций в них крупными пищевыми компаниями и инвестиционными фондами.
8. Анализ существующих методов очистки биосинтезированных жиров от ДНК микроорганизмов.
9. Сравнительный анализ экономической эффективности производства масел классическим образом (переработкой масличных культур) и биотехнологическим способом (биосинтезом).
10. Конкурентный анализ рынка – описать основных мировых производителей белковых изолятов, ассортимент производимой ими продукции и предлагаемые ими направления использования.
11. Конкурентный анализ рынка – описать основных мировых производителей белковых концентратов, ассортимент производимой ими продукции и предлагаемые ими направления использования.
12. Конкурентный анализ рынка – описать основных мировых производителей белковых текстуратов (влажных и сухих), ассортимент производимой ими продукции и предлагаемые ими направления использования.
13. Конкурентный анализ рынка – описать основных производителей растительных аналогов мясных продуктов и производимую ими продукцию (включая описание состава).
14. Патентный анализ различных типов технологий производства растительных аналогов мясных продуктов.
15. Анализ мировых прецедентов формирования общественного мнения по отношению к растительному мясу с целью преодоления недоверия со стороны потребителей.

16. Анализ иностранных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о растительном мясе как о перспективной замене животного мяса.
17. Анализ рынка и поставщиков вкусоароматических веществ (индивидуальных натуральных соединений) для производства пищевых ароматизаторов.
18. Анализ брендов существующих готовых продуктов с использованием тагатозы и аллюлозы – видов продукции, их состава и позиционирования.
19. Конкурентный анализ рынка – описать основных производителей «сладких белков» и производимую ими продукцию.
20. Анализ иностранных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о «сладких белках» как о перспективной замене сахара.
21. Конкурентный анализ рынка – описать основных производителей ферментированных шротов и производимую ими продукцию.
22. Написание истории исследований, связанных с ферментацией шротов масличных культур – соевого, подсолнечного, рапсового (кто исследовал, когда началось, чем закончилось, активность исследований по годам/этапам, активность исследований по странам).

БИОТЕХНОЛОГИИ МАСЕЛ И ЖИРОВ

На протяжении тысячелетий метаболизм человека оставался практически неизменным, поэтому будет справедливо предполагать, что триглицериды жирных кислот останутся одним из ключевых строительных материалов в организме человека.

В настоящее время основным источником жиров в рационе человека являются продукты переработки масличных культур. Проблемой является то, что выращивание масличных культур является очень требовательным к климату и качеству почв. Это приводит к тому, что небольшое количество стран (Индонезия, Малайзия, Бразилия и т.д.) «кормят» растительными маслами весь мир, что влечет за собой огромные затраты на логистику масел по миру.

Альтернативой является производство жиров с помощью биотехнологий. Развитие данных технологий может позволить производить жиры вне зависимости от климатических условий и качества почв.

1. Патентный анализ технологий производства жиров и масел с помощью биотехнологий (биосинтеза масел).
2. Патентный анализ технологий изменения жирнокислотного состава жиров и масел с помощью биотехнологий.
3. Анализ иностранных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о биосинтезе масел как о ключевой перспективе мировой пищевой отрасли.
4. Анализ отечественных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о биосинтезе масел как о ключевой перспективе мировой пищевой отрасли.
5. Анализ потенциальных позитивных и негативных свойств биосинтезированных масел с точки зрения здоровья человека (в сравнении с растительными маслами).
6. Анализ мировых стартапов в области биосинтеза масел, истории инвестиций в них крупными пищевыми компаниями и инвестиционными фондами.
7. Анализ мировых стартапов в области биотехнологической корректировки жирнокислотного состава масел, истории инвестиций в них крупными пищевыми компаниями и инвестиционными фондами.
8. Анализ существующих методов очистки биосинтезированных жиров от ДНК микроорганизмов.
9. Анализ целесообразных аналитических лабораторных методов входного контроля биосинтезированных жиров (жирнокислотный состав, ТТГ, оценка чистоты и т.д.).
10. Сравнительный анализ экономической эффективности производства масел классическим образом (переработкой масличных культур) и биотехнологическим способом (биосинтезом).
11. Проведение опроса общественного мнения в своем городе об отношении к биосинтезированным маслам согласно предоставленному Техническому заданию.
12. Написание истории исследований, связанных с биосинтезом масел (кто исследовал, когда началось, чем закончилось, активность исследований по годам/этапам, активность исследований по странам).
13. Написание истории исследований, связанных с корректировкой жирнокислотного состава масел с помощью биотехнологий (кто исследовал, когда началось, чем закончилось, активность исследований по годам/этапам, активность исследований по странам).

БРЕНДИНГ И ДИЗАЙН

Создание визуального образа – один из ключевых элементов продвижения любого продукта. Правильно подобранные элементы и гармония между ними могут обеспечить узнаваемость бизнеса и привлечь большое количество преданных потребителей.

Основная компетенция бренд-менеджера и дизайнера – «нырять на глубину», чувствовать, какой образ найдет отклик у аудитории, и находить новые нестандартные решения для сложных задач.

1. Разработка концепции упаковки продукции (растительных котлет для бургеров) – поиск референсов упаковок, элементов стиля и т.д.
2. Разработка концепции сайта бренда растительных аналогов мясной продукции (растительных котлет для бургеров)– поиск референсов, элементов стиля и т.д.
3. Разработка концепции упаковки продукции с использованием тагатозы (конфеты, йогурты) – поиск референсов упаковок, элементов стиля и т.д.
4. Разработка концепции сайта бренда продукции с использованием тагатозы (йогуртов, конфет) – поиск референсов, элементов стиля и т.д.
5. Разработка концепции упаковки продукции с использованием сладких белков (конфеты, йогурты) – поиск референсов упаковок, элементов стиля и т.д.
6. Разработка концепции сайта бренда продукции с использованием сладких белков (йогуртов, конфет) – поиск референсов, элементов стиля и т.д.
7. Разработка концепции сайта бренда ферментированных шротов – поиск референсов, элементов стиля и т.д.

ИННОВАЦИИ В ПЕРЕРАБОТКЕ МАСЛИЧНЫХ

В настоящее время одним из основных направлений деятельности ГК «ЭФКО» является переработка масличных культур, в первую очередь — подсолнечника. Сама по себе переработка подсолнечника является достаточно низкодоходным бизнесом по причине отсутствия технологичности производимых продуктов – масла и шрота. Поэтому перед Компанией стоит вызов, как же сформировать дополнительную доходность на продуктах переработки подсолнечника и сои? В части создания надбавленной стоимости подсолнечного масла Компанией уже проделана огромная работа. Компания производит брендовую продукцию (фасованное масло и майонез) и осуществляет продажу специализированных жиров. Что касается шрота, то Компанией до сих пор еще не было реализовано ни одного проекта по его более глубокой переработке. В связи с этим стоит вопрос, а возможна ли реализация каких-то инновационных проектов, способных сформировать добавленную стоимость шротов?

Для ответа на этот вопрос Компанией разрабатываются различные технологии производства изолятов, концентратов и текстуратов белков из масличных культур.

1. Конкурентный анализ рынка – описать основных мировых производителей белковых изолятов, ассортимент производимой ими продукции и предлагаемые ими направления использования.
2. Конкурентный анализ рынка – описать основных мировых производителей белковых концентратов, ассортимент производимой ими продукции и предлагаемые ими направления использования.
3. Конкурентный анализ рынка – описать основных мировых производителей белковых текстуратов (влажных и сухих), ассортимент производимой ими продукции и предлагаемые ими направления использования.
4. Конкурентный анализ рынка – описать основных мировых производителей белковых гидролизатов, ассортимент производимой ими продукции и предлагаемые ими направления использования.
5. Анализ целесообразных аналитических лабораторных методов входного контроля белковых изолятов, позволяющих определить их функциональность в рецептурах готовой продукции.
6. Анализ целесообразных аналитических лабораторных методов входного контроля белковых концентратов, позволяющих определить их функциональность в рецептурах готовой продукции.
7. Анализ целесообразных аналитических лабораторных методов входного контроля белковых текстуратов, позволяющих определить их функциональность в рецептурах готовой продукции.
8. Анализ целесообразных аналитических лабораторных методов входного контроля белковых гидролизатов, позволяющих определить их функциональность в рецептурах готовой продукции.
9. Анализ методов повышения растворимости полисахаридов подсолнечника в спирте 96%.
10. Анализ химических и биотехнологических методов устранения горького привкуса у коротких пептидов.
11. Патентный анализ различных типов технологий производства белковых концентратов из масличных культур (сое, подсолнечника).

12. Патентный анализ различных типов технологий производства белковых изолятов из масличных культур (сои, подсолнечника).
13. Патентный анализ различных типов технологий производства белковых текстуратов из масличных культур (сои, подсолнечника).
14. Патентный анализ различных типов технологий производства белковых гидролизатов из масличных культур (сои, подсолнечника).
15. Проведение опроса общественного мнения в своем городе об отношении к различным видам растительных белков – белка гороха, сои, подсолнечника, рапса, пшеницы согласно предоставленному Техническому заданию.

МАРКЕТИНГ

Чтобы понимать, какие продукты нужны людям, и какие свойства они ищут в них, необходимо обладать глубоким знанием аудитории и говорить с ней на одном языке.

Эту задачу в Компании решают маркетологи, которые, благодаря выстраиванию открытого диалога с аудиторией, могут оценить перспективность того или иного продукта и указать правильный путь в построении бизнеса и коммуникации с аудиторией.

1. Проведение опроса общественного мнения в своем городе об отношении к биосинтезированным маслам согласно предоставленному Техническому заданию.
2. Проведение опроса общественного мнения в своем городе об отношении к различным видам растительных белков – белка гороха, сои, подсолнечника, рапса, пшеницы согласно предоставленному Техническому заданию.
3. Проведение опроса общественного мнения в своем городе об отношении к тагатозе согласно предоставленному Техническому заданию.
4. Проведение опроса общественного мнения в своем городе среди врачей и диетологов о пользе и вреде сахара, сахарозаменителей (включая тагатозу – знают/ не знают) согласно предоставленному Техническому заданию.
5. Проведение опроса общественного мнения в своем городе об отношении к «сладким белкам» согласно предоставленному Техническому заданию.
6. Проведение опроса общественного мнения в своем городе среди врачей и диетологов о пользе и вреде сахара, сахарозаменителей (включая сладкие белки – знают/ не знают) согласно предоставленному Техническому заданию.
7. Конкурентный анализ рынка – описать основных мировых производителей защищенных жиров и производимую ими продукцию.
8. Конкурентный анализ рынка – описать основных мировых производителей защищенных белков и производимую ими продукцию.
9. Конкурентный анализ рынка – описать основных мировых производителей защищенных аминокислот и производимую ими продукцию.

РАСТИТЕЛЬНОЕ МЯСО

Еще несколько лет назад словосочетание «растительное мясо» звучало как оксюморон, объединение противоречащих друг другу слов. Однако стремительно растущая численность населения Земли и ухудшение экологической ситуации в мире заставляют человечество искать иные источники белка, нежели классическое животноводство. Наиболее перспективным из них является растительное мясо, то есть мясо, полученное путем переработки сельско-хозяйственных культур.

1. Конкурентный анализ рынка – описать основных производителей растительных аналогов мясных продуктов и производимую ими продукцию (включая описание состава).
2. Патентный анализ различных типов технологий производства растительных аналогов мясных продуктов.
3. Анализ целесообразных аналитических лабораторных методов исследования потребительских свойств растительного мяса (определение содержания и усвояемости белка, аминокислотного состава и др).
4. Анализ позитивных и негативных свойств растительного мяса с точки зрения здоровья человека (в сравнении с классическим мясом).
5. Анализ иностранных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о растительном мясе как о перспективной замене животного мяса.
6. Анализ отечественных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о растительном мясе как о перспективной замене животного мяса.
7. Проведение опроса общественного мнения в своем городе об отношении к растительному мясу согласно предоставленному Техническому заданию.
8. Анализ мировых прецедентов формирования общественного мнения по отношению к растительному мясу с целью преодоления недоверия со стороны потребителей.
9. Разработка концепции упаковки продукции (растительных котлет для бургеров)– поиск референсов упаковок, элементов стиля и т.д.
10. Разработка концепции сайта бренда растительных аналогов мясной продукции (растительных котлет для бургеров)– поиск референсов, элементов стиля и т.д.
11. Анализ технологий производства специализированных жиров для растительных аналогов мясной продукции (в т.ч. описание специфических свойств данных жиров).
12. Описание существующих антипитательных факторов у различных видов растительных белков (соевого, подсолнечного, горохового, рапсового, пшеничного и т.д.).
13. Патентный анализ технологий снижения антипитательных факторов соевого белка.
14. Анализ современных технологий и способов производства натуральных вкусоароматических добавок с запахом мяса.
15. Анализ состава вкусоароматической части ароматизаторов с запахом говядины.
16. Анализ рынка и поставщиков вкусоароматических веществ (индивидуальных натуральных соединений) для производства пищевых ароматизаторов.

РЕДКИЕ САХАРА

В настоящее время в мире наблюдается пугающий тренд — доля людей, столкнувшихся с проблемами из-за чрезмерного употребления сахара, неуклонно растет. Пугающими темпами увеличивается количество людей, страдающих от ожирения, сахарного диабета, сердечно-сосудистых заболеваний.

Одной из наиболее перспективных альтернатив классического сахара являются «редкие сахара» — аллюлоза и тагатоза. Тагатоза и аллюлоза встречаются в природе, в таких продуктах как яблоки, инжир, пшеница, молоко и т.д. в крайне малых количествах, поэтому называются редкими сахарами.

Преимущества тагатозы и аллюлозы:

- Метаболизм: Тагатоза и аллюлоза не имеют побочных эффектов и не вызывают инсулиновый пик.
- Профиль вкуса – практически идентичен сахарозе
- Низкая калорийность по сравнению с сахарозой (в 10 раз меньше)
- Низкий гликемический индекс (тагатоза – 3, аллюлоза – 0, сахароза – 78)
- Безопасны для здоровья зубов

1. Научный обзор – какие в природе существуют изомеры сахарозы и какие из них могут рассматриваться в качестве эффективных заменителей сахара.
2. Конкурентный анализ рынка – описать основных производителей тагатозы и производимую ими продукцию.
3. Конкурентный анализ рынка – описать основных производителей аллюлозы и производимую ими продукцию.
4. Анализ брендов существующих готовых продуктов с использованием тагатозы и аллюлозы – видов продукции, их состава и позиционирования.
5. Анализ целесообразных аналитических лабораторных методов входного контроля тагатозы (определение чистоты продукта, коэффициента сладости и др).
6. Анализ позитивных и негативных потребительских свойств тагатозы с точки зрения здоровья человека и использования данных белков в технологиях производства пищевой продукции.
7. Анализ иностранных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о тагатозе как о перспективной замене сахара.
8. Анализ отечественных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о тагатозе как о перспективной замене сахара.
9. Проведение опроса общественного мнения в своем городе об отношении к тагатозе согласно предоставленному Техническому заданию.
10. Анализ мировых прецедентов формирования общественного мнения по отношению к тагатозе с целью преодоления недоверия со стороны потребителей.
11. Разработка концепции упаковки продукции с использованием тагатозы (конфеты, йогурты) – поиск референсов упаковок, элементов стиля и т.д.
12. Разработка концепции сайта бренда продукции с использованием тагатозы (йогуртов, конфет) – поиск референсов, элементов стиля и т.д.

13. Написание истории исследований, связанных с изомерами сахарозы. (кто исследовал, когда началось, чем закончилось, активность исследований по годам/этапам, активность исследований по странам).
14. Проведение опроса общественного мнения в своем городе среди врачей и диетологов о пользе и вреде сахара, сахарозаменителей (включая тагатозу – знают/ не знают) согласно представленному Техническому заданию.
15. Провести сравнительный анализ различных сахарозаменителей с точки зрения воздействия на организм человека. Список сахарозаменителей: стевия, инулин, экстракт архата (monk fruit, luo han guo), тагатоза, аллюлоза, эритрит, ксилит, мальтит, сорбит, сукралоза.
16. Провести сравнительный анализ различных сахарозаменителей с точки зрения органолептических свойств и потребительских качеств продукции (йогурты, напитки, шоколадные конфеты, выпечка и др.). Список сахарозаменителей: стевия, инулин, экстракт архата (monk fruit, luo han guo), тагатоза, аллюлоза, эритрит, ксилит, мальтит, сорбит, сукралоза.

СЛАДКИЕ БЕЛКИ

Существует множество исследований, доказывающих вред сахара для здоровья (разрушение зубов, диабет, ожирение и т.д.). В связи с этим в простонародии сахар даже получил название «белая смерть». Осознавая эту проблему, множество мировых научных центров занимаются поиском заменителей сахара, безопасных для здоровья человека. Неоднократно ученые заявляли о решении данной проблемы – было открыто множество заменителей сахара, таких как стевия, аспартам, сорбит и многие другие. Однако более глубокие исследования раз за разом демонстрировали, что вред от заменителей сахара ничуть не меньше (а иногда и больше), чем от самого сахара.

Одним из путей решения данной проблемы, который в настоящее время считается одним из наиболее перспективных, является разработка «сладких белков» (тауматина, монеллина, браззеина), получаемых с помощью биотехнологий. По предварительной оценке, они не обладают негативным влиянием на организм человека (более того – могут быть для него полезны), при этом обладают вкусовыми свойствами, почти идентичными привычному сахару.

1. Конкурентный анализ рынка – описать основных производителей «сладких белков» и производимую ими продукцию.
2. Анализ целесообразных аналитических лабораторных методов входного контроля продукта (определение чистоты продукта, коэффициента сладости и др).
3. Анализ позитивных и негативных потребительских свойств «сладких белков» с точки зрения здоровья человека и использования данных белков в производстве пищевой продукции.
4. Анализ иностранных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о «сладких белках» как о перспективной замене сахара.
5. Анализ отечественных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о «сладких белках» как о перспективной замене сахара.
6. Проведение опроса общественного мнения в своем городе об отношении к «сладким белкам» согласно предоставленному Техническому заданию.
7. Анализ мировых прецедентов формирования общественного мнения по отношению к «сладким белкам» с целью преодоления недоверия со стороны потребителей.
8. Разработка концепции упаковки продукции с использованием сладких белков (конфеты, йогурты) – поиск референсов упаковок, элементов стиля и т.д.
9. Разработка концепции сайта бренда продукции с использованием сладких белков (йогуртов, конфет) – поиск референсов, элементов стиля и т.д.
10. Анализ существующих ингредиентов (например, растительных волокон), используемых для замещения массы сахара в рецептурах продуктов (кондитерских изделий). Описание их молекулярной структуры и воздействия на организм человека.
11. Анализ показателей качества растительных волокон, обуславливающих эффективность их использования для замещения массы сахара в рецептурах кондитерских изделий.
12. Анализ существующих лабораторий/стартапов/университетов, использующих компьютерную обработку для моделирования структуры сладкого белка (или просто белков) (в какой стране, кто моделирует, чем именно занимаются, есть ли успехи, как появилось оборудование/программа, кто спонсирует, активность в научной и общественной среде).

13. Написание истории исследований, связанных со сладкими белками. (кто исследовал, когда началось, чем закончилось, активность исследований по годам/этапам, активность исследований по странам).
14. Проведение опроса общественного мнения в своем городе среди врачей и диетологов о пользе и вреде сахара, сахарозаменителей (включая сладкие белки – знают/ не знают) согласно представленному Техническому заданию.
15. Анализ существующих исследований по поиску причины сладости сладких белков (влияние структуры и аминокислотного состава, а также их взаимодействия на сладость белков).
16. Анализ существующего специализированного программного обеспечения для моделирования структур сладких белков (или просто белков).
17. Анализ существующего специализированного программного обеспечения для моделирования рецепторов, определяющих вкусовые ощущения у человека.

СОЦИАЛЬНЫЕ ИННОВАЦИИ

Говоря об инновационной деятельности, принципиально важно понимать, что невозможно успешно внедрить ту или иную технологическую инновацию, не изменяя при этом социальную систему.

Например, компанией будет разработана технология производства ферментов для пищевой отрасли и построен соответствующий завод. Но создание данного нового производства потребует и существенной перестройки социальной системы компании – создания новых коммерческих структур, концепции продвижения нового продукта на рынок, встраивания данного направления в структуру существующего бизнеса и т.д.

Поэтому для того, чтобы Компания смогла выжить в современных условиях – она должна стать инновационной как в технологиях, так и в социальном конструировании. Таким образом, социальные инновации являются одним из приоритетов в развитии компании.

1. Разработать концепцию культурологического проекта для социальных сетей вашего региона «Наука.Выживание», отразить проблемы защиты и реализации научного знания в условиях современной культуры и экономики.
2. Разработать концепцию культурологического проекта для социальных сетей вашего региона «Москва подождет», отразить преимущества профессиональной и личной самореализации за пределами МКАДа.
3. Составить аналитическую записку с обзором резонирующих смыслов для продвижения ЭФКО как работодателя среди омских/томских/новосибирских ученых, работников творческого цеха, молодых специалистов и студентов выпускных вызов.
4. Концепция, референсы и описание имиджевого ролика про типичную жизнь сибирского студента.
5. Составить аналитическую записку по популярным сообществам в социальных сетях в соответствующем регионе.
6. Написать исследовательскую работу на тему: Ключевые смыслы структурной социологии: исторический аспект, тенденции изменения общества.
7. Написать исследовательскую работу на тему: Трансформация системы ценностей людей с точки зрения премодерна, модерна и постмодерна
8. Написать исследовательскую работу на тему: Премодерн, модерн, постмодерн: что дальше?
9. Написать исследовательскую работу на тему: Применение аутентичного и неаутентичного дазайна М.Хайдеггера в социологии.
10. Написать исследовательскую работу на тему: Логика Аполлона, Дионисия и Кибелы в оценке людей и событий
11. Написать исследовательскую работу на тему: Структура и особенности расчета ВВП разных стран (США, Россия, Китай, Европейские страны)
12. Написать исследовательскую работу на тему: Трансформация методов расчета ВВП на примере США
13. Написать исследовательскую работу на тему: История экономических кризисов России XX-XXI вв., предпосылки и последствия
14. Написать исследовательскую работу на тему: Оценка банковских продуктов российских банков с позиции сельскохозяйственного предприятия-заёмщика

15. Написать исследовательскую работу на тему: Оценка банковских продуктов российских банков с позиции сельскохозяйственного предприятия-заёмщика
16. Написать исследовательскую работу на тему: Трансформация социологии: новые методы и возможности их применения
17. Написать исследовательскую работу на тему: Методы исследований социально-экономических процессов в регионе
18. Написать исследовательскую работу на тему: Тенденции и теории глобализации: причины и последствия
19. Написать исследовательскую работу на тему: Кризис развития современного общества
20. Написать исследовательскую работу на тему: Особенности ценностных ориентаций у современной молодежи
21. Написать исследовательскую работу на тему: Анализ стилистических, орфографических и пунктуационных ошибок в текстовом содержании городских реклам
22. Написать исследовательскую работу на тему: Тенденции развития языка в контексте глобализации
23. Написать исследовательскую работу на тему: Как живёт русский язык в социальных сетях?
24. Написать исследовательскую работу на тему: Формирование языковой картины мира на основе семантических полей
25. Написать исследовательскую работу на тему: Изменения в функциональной системе русского языка XXI века
26. Написать исследовательскую работу на тему: История возникновения и распространения христианства
27. Написать исследовательскую работу на тему: Основные особенности русской цивилизации
28. Написать исследовательскую работу на тему: Реальный смысл самодержавности российского государства
29. Написать исследовательскую работу на тему: Историческая хронология и историческая метрология. Число, счет и измерение как понятие культуры. Системы счета и представления о времени в различных культурных традициях
30. Написать исследовательскую работу на тему: Влияние эпидемий на события, происходившие в России
31. Написать исследовательскую работу на тему: Тенденции развития сельского хозяйства в России

ФЕРМЕНТАЦИЯ ШРОТОВ

Шрота масличных являются ключевым источником белка в кормлении с/х животных. Ферментация шротов позволяет трансформировать существенную часть балластных веществ (не эффективных для питания с/х животных) в составе шрота в протеин, что радикально повышает эффективность и ценность шротов как кормовых добавок.

1. Конкурентный анализ рынка – описать основных производителей ферментированных шротов и производимую ими продукцию.
2. Анализ целесообразных аналитических лабораторных методов входного контроля ферментированного шрота (определение уровня содержания белка, антипитательных свойств и др).
3. Анализ позитивных и негативных потребительских свойств ферментированных шротов с точки зрения здоровья с/х животных.
4. Анализ иностранных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о ферментированных шротах как о высокоэффективной кормовой добавке.
5. Анализ отечественных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о ферментированных шротах как о высокоэффективной кормовой добавке.
6. Анализ отечественных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о ферментированных шротах как о высокоэффективной кормовой добавке.
7. Написание истории исследований, связанных с ферментацией шротов масличных культур – соевого, подсолнечного, рапсового (кто исследовал, когда началось, чем закончилось, активность исследований по годам/этапам, активность исследований по странам).
8. Анализ антипитательных факторов соевого шрота, оказывающих влияние на эффективность его использования в кормлении с/х животных.
9. Анализ антипитательных факторов подсолнечного шрота, оказывающих влияние на эффективность его использования в кормлении с/х животных.
10. Патентный анализ технологий снижения антипитательных факторов соевого шрота для кормления с/х животных.
11. Разработка концепции сайта бренда ферментированных шротов – поиск референсов, элементов стиля и т.д.

ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ МОЛОЧНОГО ЖИВОТНОВОДСТВА

За последние столетия человечество проделало огромную работу по повышению эффективности молочного животноводства – если раньше средние надои на одну корову составляли в среднем 2 тыс. литров молока в год, то сейчас передовые хозяйства достигают показателей в 12-13 тыс. литров. Одним из ключевых факторов, позволивших достичь таких результатов, являются:

- использование высокоэффективных кормовых добавок (защищенных жиров и белков);
- применение генетических и эмбриональных технологий;
- повышение стандартов менеджмента в управлении фермами;
- использование инновационных методик диагностики состояния коров.

К сожалению, использование вышеперечисленных технологий еще мало распространены в нашей стране, в связи с чем эффективность молочного животноводства в России существенно отстает от передовых мировых практик. В связи с этим Компанией было принято решение о создании Центра компетенций молочного животноводства, основной целью которого является сокращение сроков и рисков окупаемости инвестиций в молочное животноводство через совершенствование технологических и управленческих подходов.

1. Конкурентный анализ рынка – описать основных мировых производителей защищенных жиров и производимую ими продукцию.
2. Конкурентный анализ рынка – описать основных мировых производителей защищенных белков и производимую ими продукцию.
3. Конкурентный анализ рынка – описать основных мировых производителей защищенных аминокислот и производимую ими продукцию.
4. Анализ целесообразных аналитических лабораторных методов входного контроля защищенных жиров (жирнокислотный состав, распадаемость в рубце и др)
5. Анализ целесообразных аналитических лабораторных методов входного контроля защищенных жиров (аминокислотный состав, распадаемость в рубце и др)
6. Анализ целесообразных аналитических лабораторных методов входного контроля защищенных аминокислот (аминокислотный состав, распадаемость в рубце и др)
7. Анализ позитивных и негативных потребительских свойств защищенных жиров с точки зрения здоровья с/х животных.
8. Анализ позитивных и негативных потребительских свойств защищенных белков с точки зрения здоровья с/х животных.
9. Анализ позитивных и негативных потребительских свойств защищенных аминокислот с точки зрения здоровья с/х животных.
10. Анализ иностранных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о защищенных жирах как о высокоэффективных кормовых добавках.
11. Анализ иностранных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о защищенных белках как о высокоэффективных кормовых добавках.
12. Анализ иностранных научных центров и лидеров общественного мнения, выражающих свое мнение о защищенных аминокислотах как о высокоэффективных кормовых добавках.
13. Патентный анализ различных типов технологий производства защищенных жиров.
14. Патентный анализ различных типов технологий производства защищенных белков.

15. Патентный анализ различных типов технологий производства защищенных аминокислот.
16. Анализ условий, необходимых для транспортировки жизнеспособных ооцитов без применения метода витрификации.
17. Анализ актуальных трендов в кормлении КРС – определение инновационных высокоэффективных кормовых добавок, которые считаются наиболее перспективными, их производителей, технологий производства.
18. Патентный анализ технологий ферментации растительных шротов (соевого, подсолнечного, рапсового), в том числе идентификация используемых микроорганизмов и их свойств.