

# НАПРАВЛЕНИЯ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ НИР В ОБЛАСТИ НУТРИЦИОЛОГИИ

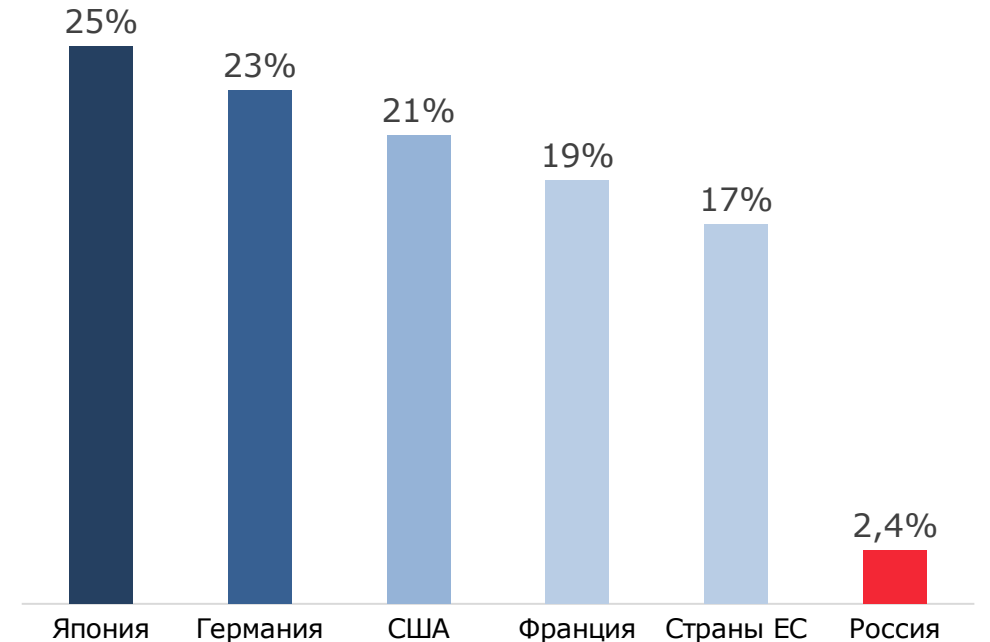
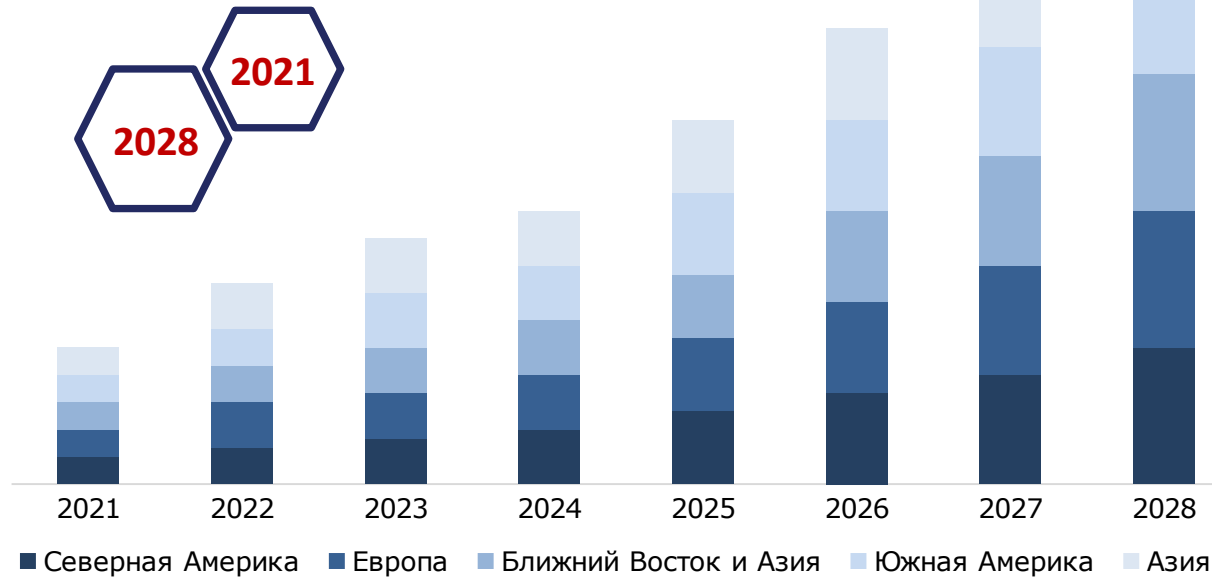
ЧУДОВ ИВАН ВЛАДИМИРОВИЧ

проректор по научной и  
инновационной деятельности  
ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ

25 апреля 2024 г.



# МИРОВОЙ РЫНОК ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ



<b>ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>	<b>СОЛЬ</b>	<b>МОЛОКО И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>	<b>ЯЙЦА КУРИНЫЕ</b>	<b>МУКА</b>	<b>НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ, СОКИ</b>	<b>КРУПЫ</b>	<b>СУХИЕ ЗАВТРАКИ, КУКУРУЗНЫЕ ХЛОПЬЯ, КАШИ МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	<b>ПИТЬЕВАЯ ВОДА, МИНЕРАЛИЗОВАННЫЕ НАПИТКИ</b>
ВИТАМИНЫ В1, В2, В6, НИАЦИН, ФОЛИЕВАЯ КИСЛОТА, В-КАРОТИН, ЖЕЛЕЗО, КАЛЬЦИЙ, ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	ЙОД, ФТОР	ВИТАМИНЫ С, А, Д, Е, В1, В2, В6, В12, В3, НИАЦИН, ФОЛИЕВАЯ КИСЛОТА, ПРОБИОТИКИ, ПРЕБИОТИКИ	ЙОД, СЕЛЕН, ВИТАМИНЫ ГРУППЫ В, А, С, РР, ФОЛИЕВАЯ КИСЛОТА	ВИТАМИНЫ ГРУППЫ В	ВИТАМИНЫ С, В1, В2, В6, В12, В3, НИАЦИН, ФОЛИЕВАЯ КИСЛОТА, БИОТИН	ВИТАМИНЫ ГРУППЫ В, ЖЕЛЕЗО, КАЛЬЦИЙ, ЙОД, В-КАРОТИН	ВИТАМИНЫ С, А, Д, Е, В1, В2, В6, В12, В3, КАЛЬЦИЙ, ЖЕЛЕЗО, ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	ЙОД, ФТОР

# ВЫЗОВЫ РЫНКА FOODNET ДЛЯ РОССИИ

## национальная технологическая инициатива



### Необходимость технологической трансформации консервативных секторов экономики



# МАТРИЦА ФОРМИРОВАНИЯ РЫНКА FOODNET

национальная технологическая инициатива



От определения приоритетных сегментов рынка к Глобальному чемпионству через использование потенциала и преодоление барьеров развития



- Метасегменты рынка
- Альтернативные источники сырья и пищи
  - Умное и высокопродуктивное сельское хозяйство
  - Умные цепи поставок
  - Персонализированное и специализированное питание
  - Биологизированное и органическое сельское хозяйство

Перспективные сегменты рынка

Готовность к созданию Глобальных чемпионов

Способность к преодолению барьеров развития рынка

- Развитие компетенций
- Секция в Национальном совете по профессиональным квалификациям
  - Специализированные образовательные центры, в т.ч. по органике
  - Специализированные образовательные программы, в т.ч. ДПО
  - Междисциплинарные программы вузов и НИИ, в т.ч. в рамках НЦМУ
  - Базовые кафедры участников рынка в вузах
  - Единая образовательная IT-платформа агрообразования
  - Новые профессиональные образовательные стандарты
  - Межвузовская сеть научных лабораторий и испытательных полигонов
  - Проектно-образовательные интенсивы
  - Новые профессии и их продвижение на чемпионатах Worldskills
  - Новые программы среднего профессионального образования
  - Профориентационные программы для школьников
- Популяризация профессий



Поддержка идей      Поддержка отраслей

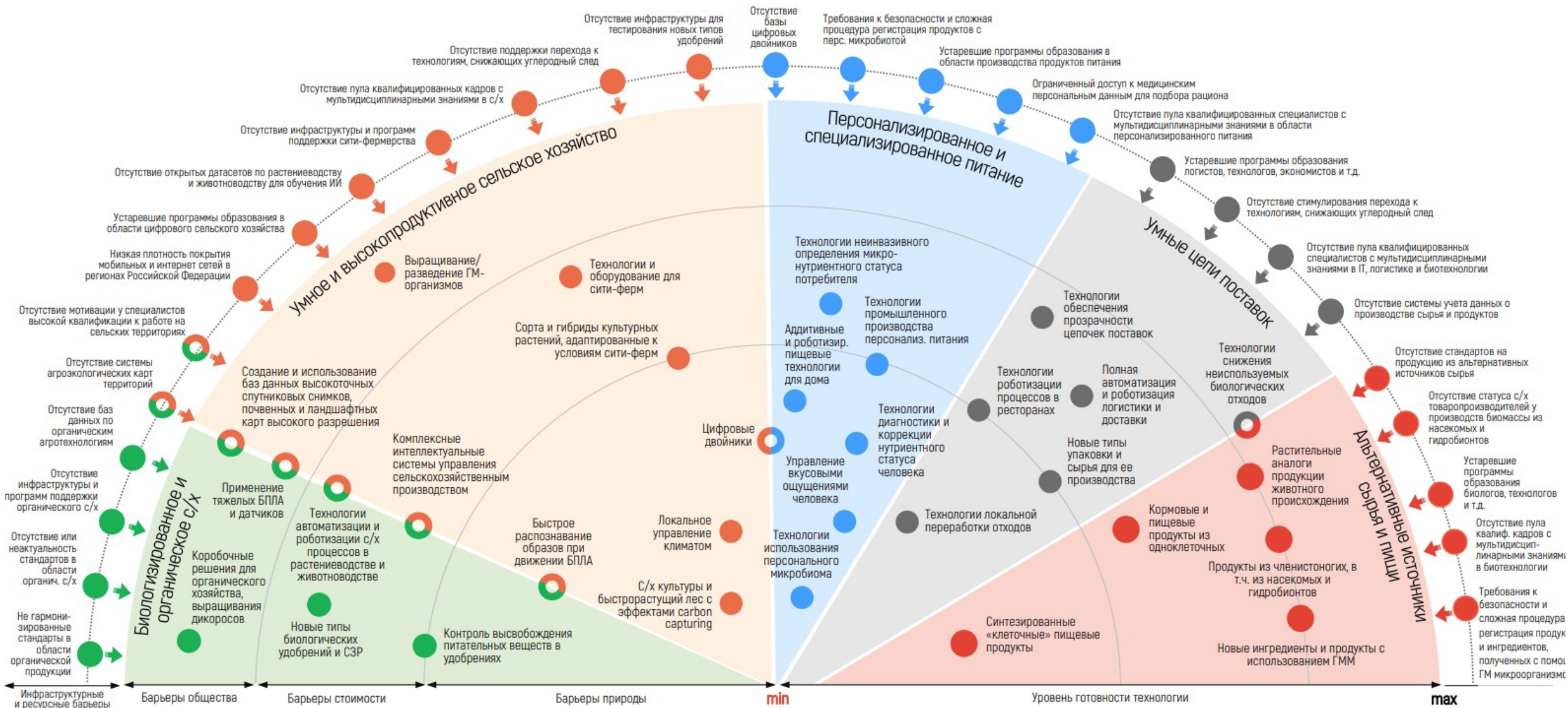
Развитие инфраструктуры

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАДАР FOODNET

## национальная технологическая инициатива



На какой стадии развития находятся технологии, какие барьеры предстоит преодолеть



# НАПРАВЛЕНИЯ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ СОВМЕСТНЫХ НИР И ОКР



ОБЕСПЕЧЕНИЕ НАСЕЛЕНИЯ НАТУРАЛЬНЫМИ, ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫМИ ПРОДУКТАМИ ПИТАНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ С ГЕОГРАФИЧЕСКОЙ ИДЕНТИФИКАЦИЕЙ

- БИОФЕРМЕНТАЦИЯ
- СУБЛИМАЦИЯ
- КРИОГЕНИКА
- ГЛУБОКАЯ ПЕРЕРАБОТКА
- БИОЭКСТРАКЦИЯ



- ПЕДИАТРИЯ
- ГЕРИАТРИЯ
- ОНКОЛОГИЯ
- КУРОРТОЛОГИЯ
- СПОРТИВНОЕ ПИТАНИЕ
- САНИТАРИЯ
- .....



Обоснование выбора местного сырья для функционального питания

Выбор и обоснование функционального ингредиента

Определение товарного качества, безопасности, потребительских свойств и пищевой ценности сырья (технологическая оценка)

Изучение состояния и перспектив развития перерабатывающей промышленности

Маркетинговые исследования и определение конъюнктуры рынка

**МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА И ВЫЯВЛЕНИЕ ПОЛОЖИТЕЛЬНОГО ЭФФЕКТА**

ФОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- Разработка рецептур.
- Разработка технологий производства и оптимизация технологических параметров.
- Внедрение ресурсосберегающих технологий.
- Разработка и утверждение НТД.

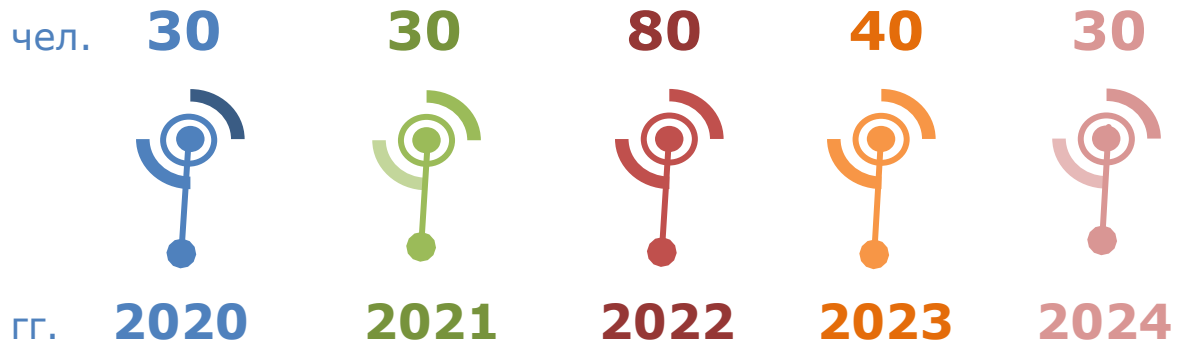
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ – ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ – ПОЛНОЦЕННОЕ ПИТАНИЕ



# БИЗНЕС-ПРОЕКТЫ В ДОПОЛНИТЕЛЬНОМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ И ПЕРЕПОДГОТОВКЕ КАДРОВ



## ШКОЛА ФЕРМЕРА



65 г Шкала потребления белка в сут. / чел. 112 г

	<b>ПЕРЕРАБОТКА МЯСА</b>
	<b>ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА</b>
	<b>ПЕРЕРАБОТКА РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ</b>
	<b>ШКОЛА СЫРОДЕЛОВ</b>

**2016 – 2024 гг. 16 ВЫПУСКОВ / 289 ЧЕЛ.**

# ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ АГРАРНОГО С МЕДИЦИНСКИМ УНИВЕРСИТЕТОВ В НУТРИЦИОЛОГИИ

## Геродиетическое питание



Продукты: линейка продуктов на основе Талкана (СуперОвес, буза на МКЗ), продукты с апикомпонентами, мясные консервы, мягкие сыры, кисломолочные продукты на основе коровьего и кобыльего молока

- Кафедра терапии и общей врачебной практики с курсом гериатрии
- Кафедра онкологии и клинической морфологии

## Детское питание



Продукты линейки dairy alternatives (на основе зерна гороха и фасоли) и на его основе безмолочное мороженое, ферментированный напиток Комби, тофу, хлеб, мягкое мороженое, мясные изделия

- Кафедра педиатрии
- НИИ восстановительной медицины и курортологии

## Спортивное питание



Продукты: б/а бальзам, концентраты, сиропы, фруктовые мультислаковые батончики, мясные полуфабрикаты, сыры мягкие

- Кафедра .....
- НИИ восстановительной медицины и курортологии

## Лечебно-профилактическое питание



Продукты: хлебцы и хлебные палочки (мука полбяная, льняная, тритикалевая) богаты ПВ, мясные консервы и полуфабрикаты, мягкие сыры, мороженое с наполнителями

- Кафедра гигиены
- НИИ восстановительной медицины и курортологии



# ПЕРСПЕКТИВЫ ДАЛЬНЕЙШЕГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ

## ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



СПЕКТРОМЕТРИЧЕСКИЙ  
АНАЛИЗ (40 ПОКАЗАТЕЛЕЙ)



СЕРТИФИКАЦИЯ  
ГОСТИРОВАНИЕ  
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ



ДОКАЗАТЕЛЬНАЯ  
МЕДИЦИНА  
В НУТРИЦИОЛОГИИ



ГЕНЕТИЧЕСКАЯ  
ИДЕНТИФИКАЦИЯ ГМО  
НУТРИГЕНОМИКА





*Нам доверено  
заботиться  
о Земле!*

**СПАСИБО  
ЗА ВНИМАНИЕ !**



*С заботой  
о здоровье !*