

# Коммерческое предложение

**Уважаемые коллеги!**

Предлагаем принять участие в новом проекте по сборке уникальной комбинированной машины **MULTIMIX** (тестомес-миксер вакуум-давления: 4 в 1)



**MULTIMIX** поистине уникальная и единственная машина, защищенная от копирования патентом на изобретение № RU 2 632 861, имеет принципиально новый диапазон функций и возможностей, сочетающих в себе одновременно инновационные возможности нескольких машин (технологических линий), выполненных на одной компактной платформе. На основе изобретения, для инвесторов подготовлена международная заявка на 200 литровую полезную модель.



# Бесконечные возможности одного аппарата





**MULTiMiX - это расширение вашего бизнеса с минимальными вложениями на посевной стадии проекта**








Для покупателей **MULTiMiX** - это универсальная машина с множеством новых технологий, которая позволяет снизить затраты на приобретение вспомогательного оборудования, сократить рабочее пространство и время технологического процесса переработки до 10 раз!



И все это воплощается в конечный продукт на фоне экологической чистоты производства, исключая применение дрожжей, содовых разрыхлителей и химических улучшителей. Только технологии **MULTiMiX** способны дать второй шанс даже тем полуфабрикатам, которые не способны держать форму, не содержат глютена, либо должны быть кошерными (без дрожжей и заквасок).



# БЕСКОНЕЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ОДНОГО АППАРАТА

-  1) Получение **бездрожжевого теста на углекислом газе**, сразу готового к выпечке (не требуется оборудование и временные затраты процессы закваски, брожения, обминки и расстойки). Позволяет использовать муку с пониженным содержанием клейковины, кашу из пророщенного зерна, изготавливать пышные изделия из пресной (вегетарианской и кошерной) основы;
-  2) Получение **супер-воздушного кондитерского теста** (бисквиты, пудинги, тирамису, чизкейки);
-  3) Взбивание **супер-крема для кондитерских изделий** (пенки, птичье молоко, зефир, муссы, суфле, безе, крем для эклеров и т.п.);
-  4) Приготовление газированных напитков и коктейлей;
-  5) Приготовление **пищевых паст в вакууме**, улучшенной структуры, без посторонних запахов и увеличенным сроком хранения (соусы, заправки, кетчупы, аджика, горчица);
-  6) Приготовление обычных пищевых паст и обычного кондитерского теста.
-  7) Замес обычного теста по классическим технологиям опарного производства;
-  8) Замес **крутого теста в вакууме**, улучшенной структуры (пельменного, для лапши и макарон).

# Технико-экономическое обоснование проекта



Бизнес-план разработан специалистами республиканского бизнес-инкубатора (г. Чебоксары)

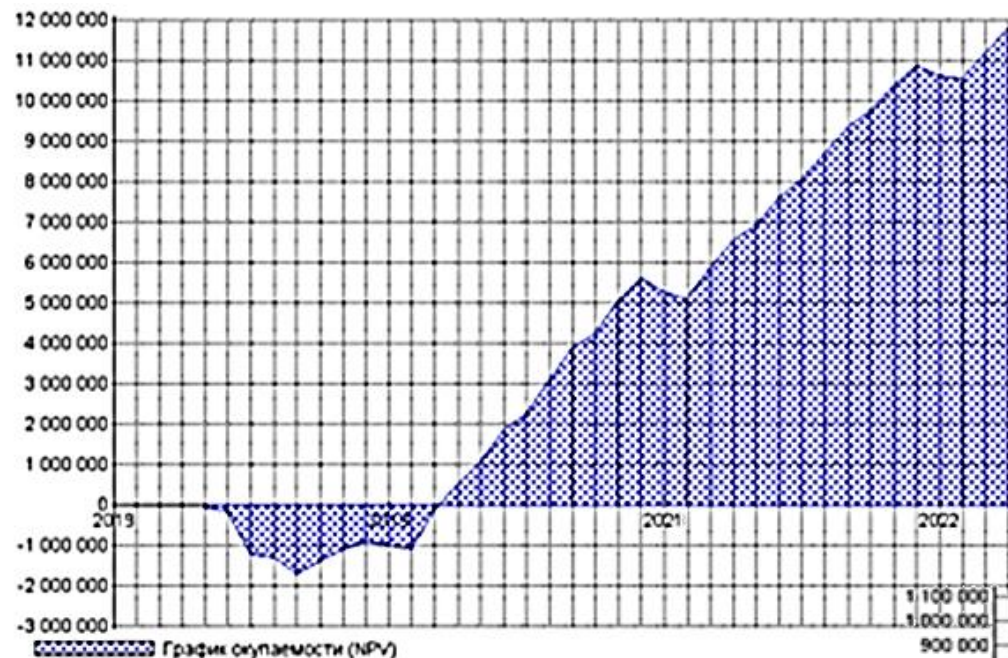


График окупаемости

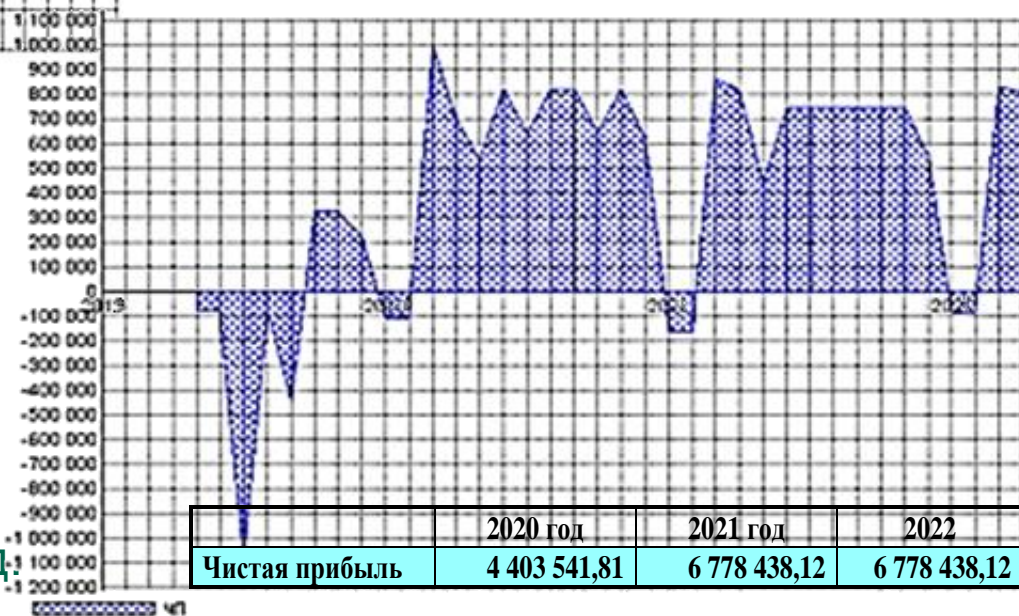
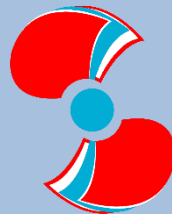


График чистой прибыли

Вложения – 3 млн. руб.

Срок окупаемости – до 1,5 лет.

Чистая прибыль – от 4(7) млн. руб./год:



**ОСОБЫЙ РАЗДЕЛ**  
**по бездрожжевым технологиям**  
**MULTiMiX**

Ильин Игорь Вячеславович  
8-902 288 31 78 [ilinigor@mail.ru](mailto:ilinigor@mail.ru)

Главное достоинство **MULTIMIX** – это неповторимая технология получения пышного бездрожжевого теста: **ни дрожжи, ни закваски, ни химические разрыхлители**, истощающие полезные свойства теста, оказались **не нужны!**

**Тесто просто вспенивается под давлением воздуха!**

Использование мультитехнологий обеспечит лидерство на рынке функциональных и элитных продуктов питания!

Только у нас **хлеб обладает настоящим вкусом и пользой натурального зерна**, предпочтителен для лечебно-профилактического питания при борьбе с сахарным диабетом, ожирением, недостаточным кровотоком, а также является источником пищевых волокон, витаминов и минеральных веществ!

# Место среди способов получения

Хлеб ржаной	27%
Хлеб пшеничный из муки 1-го сорта	24,7%
Булочные изделия из пшеничной муки высшего сорта	19,2%
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	8,6%
Хлеб ржано-пшеничный и пшенично-ржаной	6,9%
Сдобные хлебобулочные изделия	4,1%
Хлеб пшеничный из муки 2-го сорта	2,6%
Булочные изделия из пшеничной муки 1-го сорта	2,4%
Бараночные изделия	1,7%
Сухари, гренки и хрустящие хлебцы	1,6%
Пирожки, пироги, пончики	0,8%
Диетический хлеб и хлебобулочные изделия	0,5%

**дрожжевой** (на быстрых, хлебопексарных и пивных дрожжах)

**псевдобездрожжевой** (на заквасках, на кисломолочных бактериях)

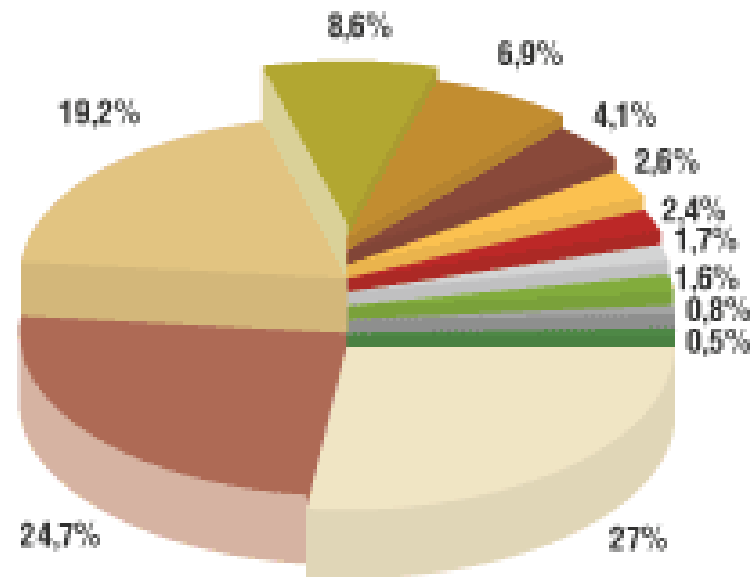
**химический** (гидрокарбонат натрия, карбонат аммония)

на газированной воде

на углекислом газе

**механический** (сбивной, теплая и горячая экструзия)

**бездрожжевой** (пресные лепешки на воде)



**Безопарный**  
способ производства

**Опарный**  
способ производства



# Виды получаемых хлебов

Данная технология применима **для функциональных хлебов** лечебно-профилактической направленности:



- **сохраняет биологически активную массу**, которая при традиционной выпечке подъедается дрожжами (не менее 20% биологически активных веществ цельного зерна);



- способ применим для выпечки хлебов **с пониженным содержанием клейковины** (для людей с симптомами целиакия), или так называемых глютен-фри продуктов;



-технология допускает **применение большой доли диетических наполнителей**, например овсяной муки (кукурузной, гороховой, гречневой, ячменной, миндальной, каштановой, соевой и т.д.), допускаются комбинации сухих компонентов теста с продуктами смесями из джемов (варенья, яблочного пюре), обладающих высокой пищевой и биологической ценностью.



-изготавливание пышных изделий из **пресной** (вегетарианской и кошерной) основы, каши **из пророщенного зерна** (хлеб «здоровье», фитнес-хлеб) ,а также и для **кондитерских изделий** (бисквиты, пудинги, тирамису, чизкейки, пенки, птичье молоко, зефир, муссы, суфле, безе, крем для эклеров ...)

# Некоторые примеры получаемых хлебов



## Хлеб из пророщенного зерна (не хлебцы)

Ингредиенты: **пророщенное зерно гречки** (1,5 см), пшеничная мука, соль поваренная, очищенная вода, углекислый газ.

Показания: для витаминных диет, поднятия общего тонуса организма и иммунитета, профилактики раковых заболеваний.



## Овсяный хлеб

Ингредиенты: **овсяная мука**, пшеничная мука, соль поваренная, очищенная вода, углекислый газ.

Показания: для лиц, страдающих атеросклерозом, ожирением, заболеванием печени, нервным истощением, пониженной функцией кишечника.



## Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты: **мука ржаная цельносмолотая**, соль поваренная, очищенная вода, углекислый газ.

Показания: для лиц, страдающих вялостью желудочно-кишечного тракта



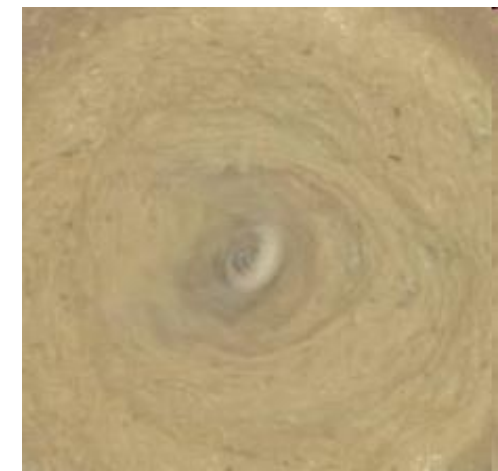
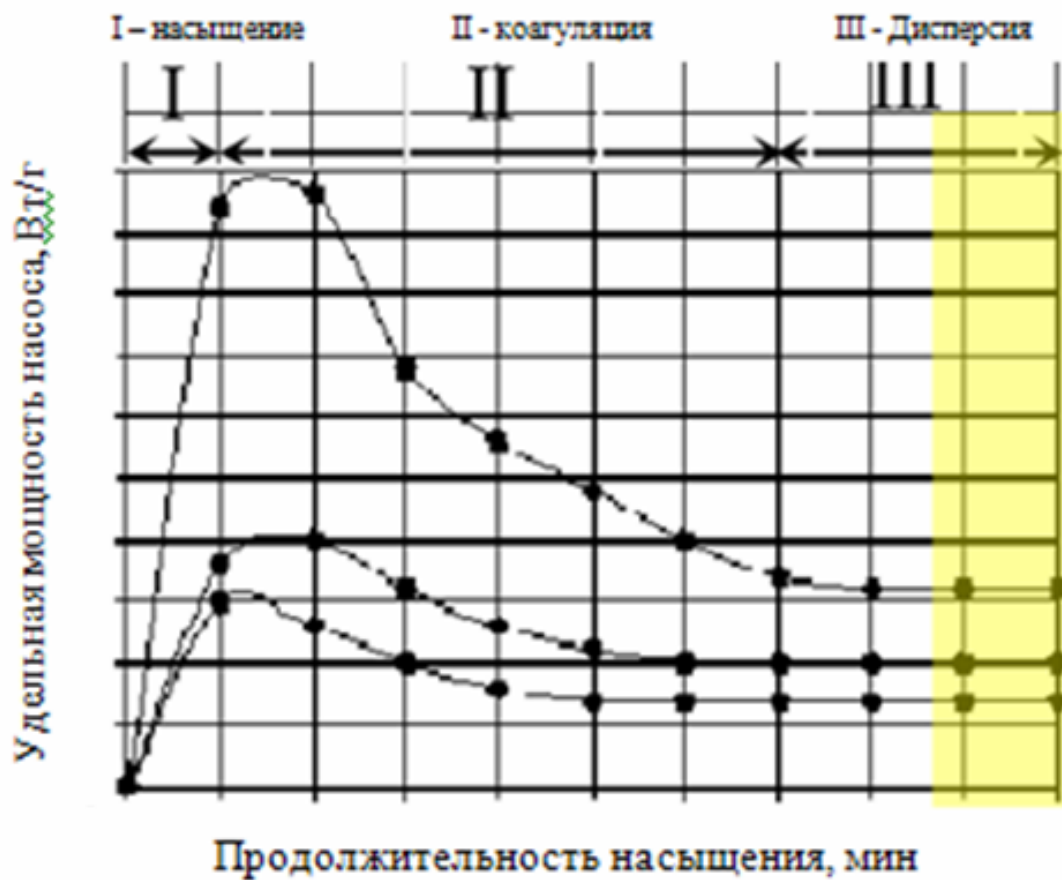
## Чapati (пышная, без соли)

Ингредиенты: используется только **пшеничная мука**, очищенная вода и углекислый газ. По составу не отличается от индийской, но имеет пышный вид.

Показания: для лиц, страдающих заболеванием почек или гипертонией

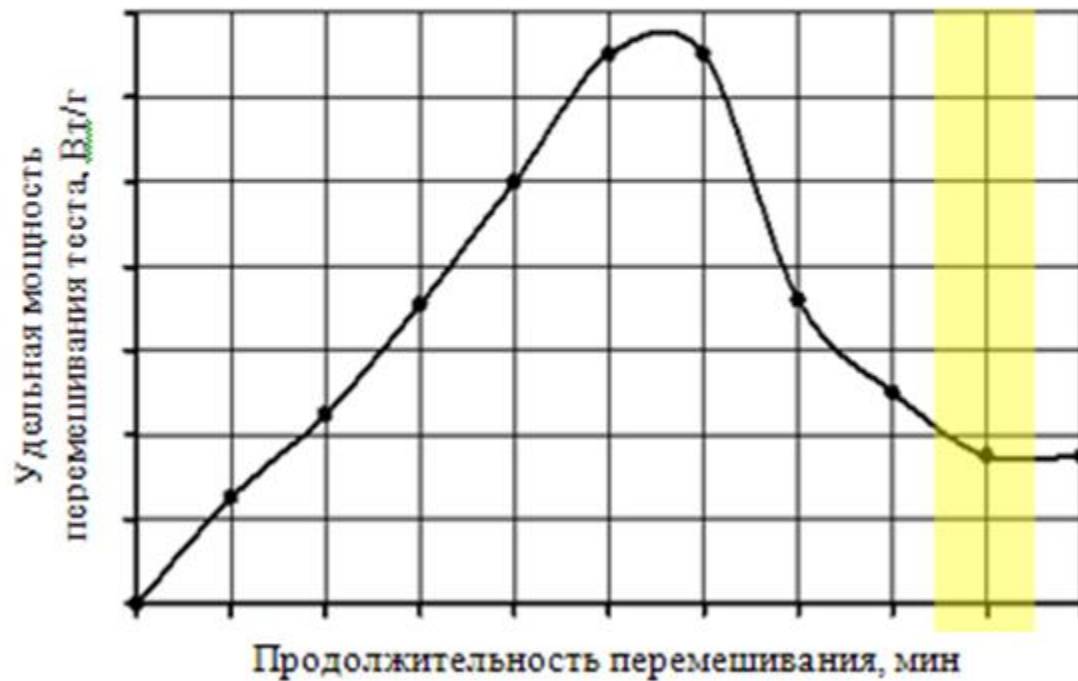


## НАСЫЩЕНИЕ ЖИДКИХ КОМПОНЕНТОВ ТЕСТА УГЛЕКИСЛОТОЙ



## ЗАМЕС ВСЕХ КОМПОНЕНТОВ ТЕСТА ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Зависимость удельной мощности перемешивания при влажности теста  $W=52\%$

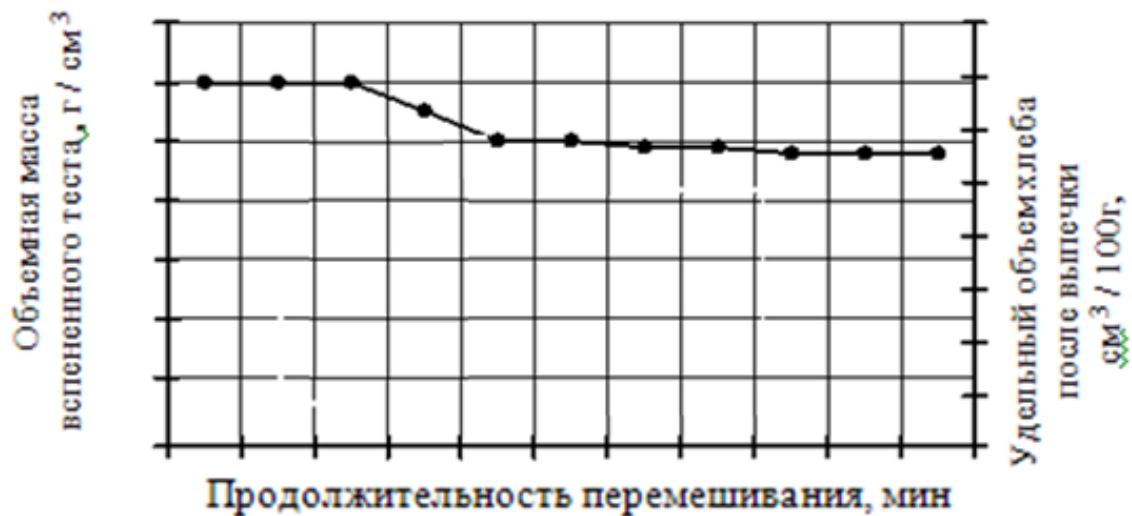




# ФОРМИРОВАНИЕ ПОРЦИЙ

## ВЫХОД ТЕСТА И ФОРМИРОВАНИЕ ХЛЕБА

Зависимость объемной массы теста и удельного объема хлеба при формировании порций хлеба



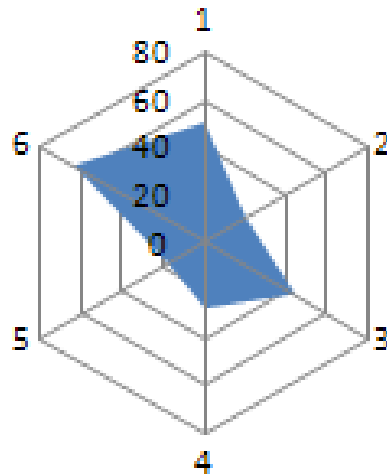
15 минут!



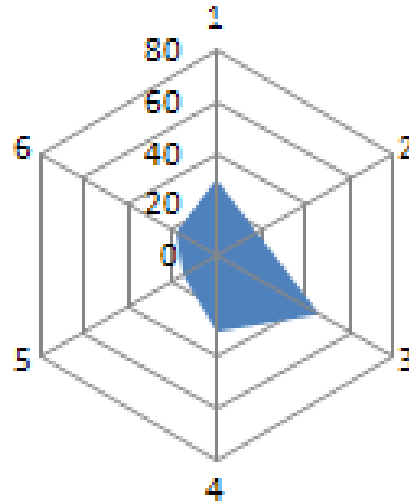
## ВЫПЕЧКА

«Визуальные образы» аромата хлеба:

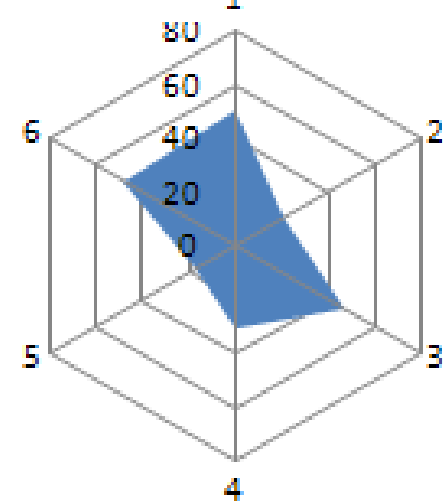
а) Прозжевого и на заквасках:



б) Бездрожжевого:



в) Бездрожжевого с яблочным пюре





Предложения просим  
направлять по адресу:

**[ilinigor@mail.ru](mailto:ilinigor@mail.ru)**

С уважением,  
руководитель проекта

**Ильин Игорь Вячеславович**

г. Чебоксары, тел. +7 (902) 288 31 78