



# ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ПРОЕКТ

КОМПЛЕКС ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКТОВ ГЛУБОКОЙ  
ПЕРЕРАБОТКИ ЖИВОТНОВОДЧЕСКОГО СЫРЬЯ

# КОМПЛЕКС ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКТОВ ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ЖИВОТНОВОДЧЕСКОГО СЫРЬЯ

---

## ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

Строительство современного, высокоэффективного молочного комплекса с автоматизированными процессами управления производством, с полным циклом переработки от приемки сырого молока до отгрузки готового продукта, отвечающего всем требованиям технических регламентов Таможенного союза, действующим технологическим нормативно-правовым актам, ГОСТам, СанПиНам, программам по безопасности пищевой и молочной продукции, а также санитарным требованиям к проектированию предприятий молочной промышленности.

## КЛЮЧЕВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОЕКТА

**Объем инвестиций – 2 100 млн. руб.**

**Численность занятых – 150 человек**

**Участок – от 4 Га**

**Потребность в помещениях – 11 000 м<sup>2</sup>**

**IRR – 33%**

**Дисконтированный срок окупаемости – 14 лет**

# КОМПЛЕКС ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКТОВ ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ЖИВОТНОВОДЧЕСКОГО СЫРЬЯ

---

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ МОЩНОСТЬ КОМПЛЕКСА

На первоначальном этапе мощность по переработке сырого молока 100 т/сутки, перспектива - 200 т/сутки.

## ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ КОМПЛЕКСА

На первоначальном этапе - молоко сухое обезжиренное по технологии low-heat и масло сливочное; в перспективе - выработка цельно- и кисло-молочной продукции – молока питьевого, сливок питьевых, молока топленого, ряженки, сметаны, мороженого.

## КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОЕКТА

Сухое обезжиренное молоко по технологии low-heat имеет ряд преимуществ перед продуктом, произведенным по стандартной технологии: обладает повышенной растворимостью, а также повышенной пищевой ценностью; по показателям качества соответствует параметрам, предъявляемым для экспортной продукции; по показателям безопасности соответствует уровням, установленным для детского питания, что дает возможность применять его для производства детского питания, кондитерской продукции с пролонгированными сроками годности.

На Российском рынке данный продукт мало представлен. Основные производители сухого обезжиренного молока по данной технологии - Европа и Новая Зеландия.

## МИРОВОЙ РЫНОК

Это емкий динамично развивающийся сектор. Объем производства молока в мире составляет около 500 млн т в год. Прирост потребления молочной продукции на развивающихся рынках составит примерно 3%, на развитых 1-2% в год. Глобальный рынок молока максимально консолидирован. По сути на пять регионов мира приходится 75% (около 300 млн т молока) всего мирового пространства. Это США, ЕС, Новая Зеландия, Австралия и Аргентина.

## РОССИЙСКИЙ И БЕЛОРУССКИЙ РЫНОК

Российский рынок достаточно позитивно развивается последние три года. Фактически участникам были созданы тепличные условия для его развития. Прирост производства стал возможным по большей части за счет повышения продуктивности и за счет строительства современных молочных ферм.

На рынке сливочного масла объем производства изготавливаемой продукции на территории РФ в 2019 году оказался на отметке 260,2 тыс. тн., увеличившись относительно 2018 года на 0,9%.

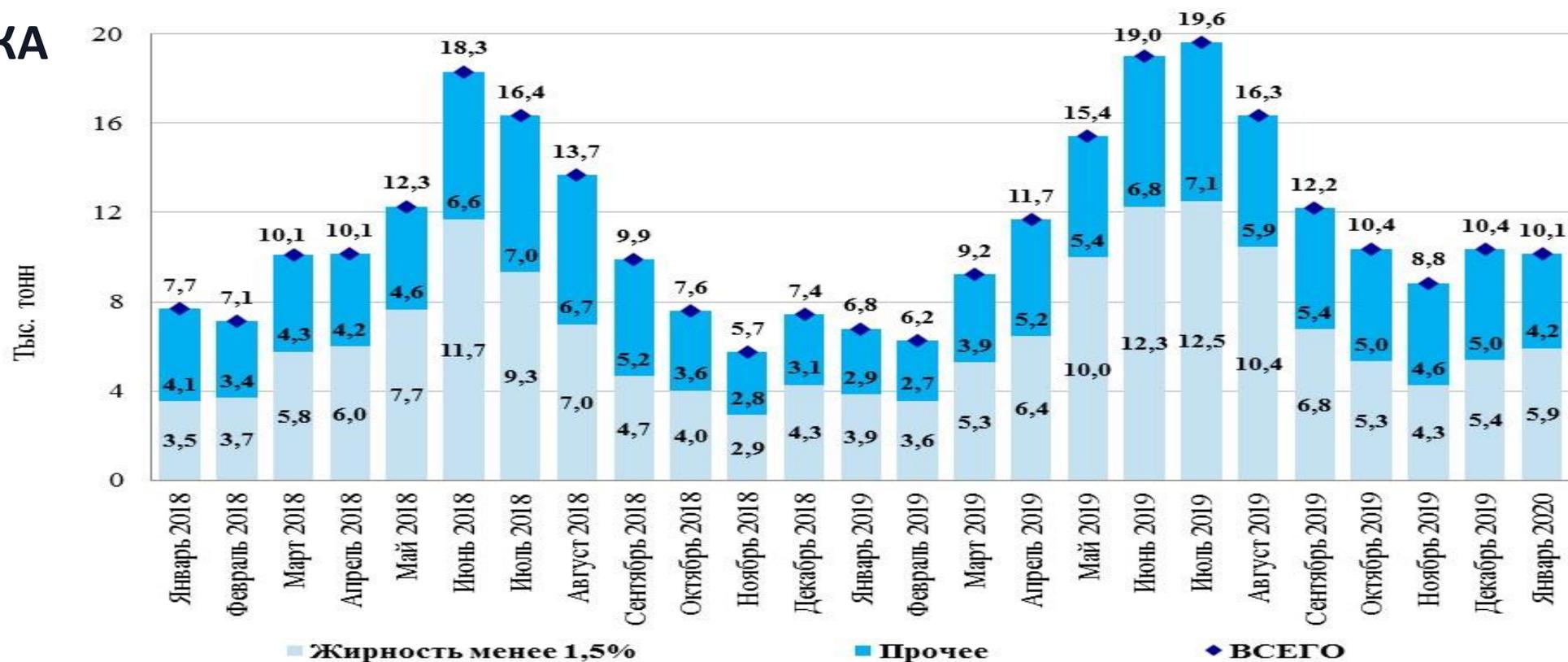
Ключевым округом, в котором зафиксирован наибольший объем производства, стал Приволжский ФО, его доля оценивалась в 31,3% или 81,5 тыс.тн. в натуральном выражении.

По данным отчета Аналитического центра Milknews :

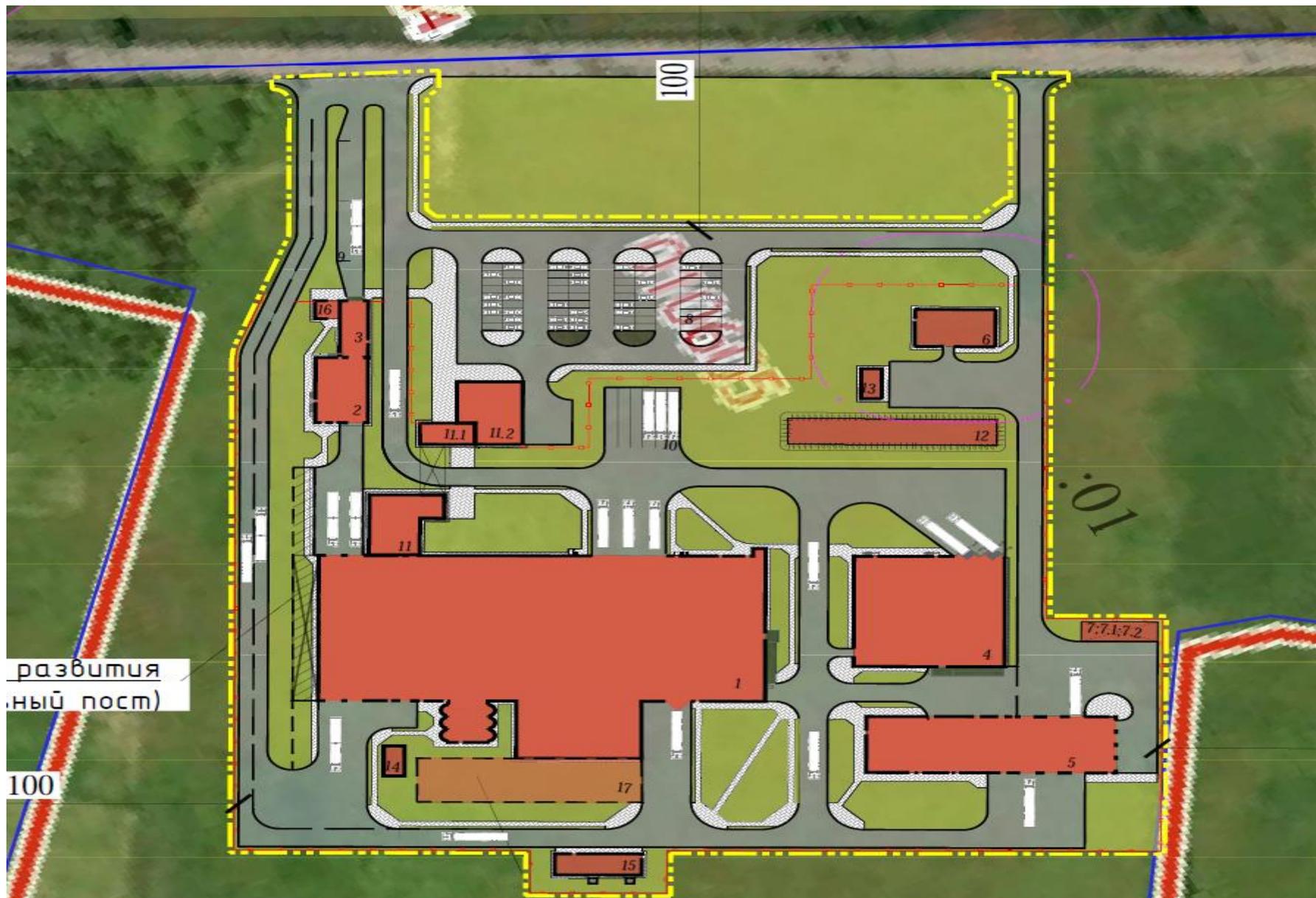
На рынке производство сухого молока и сливок на территории РФ в 2019 году выросло на 11,5%. При этом, по данным аналитиков, производство сухого обезжиренного молока (СОМ) выросло на 21,3% — до 87 тыс. т., Если говорить о территориальной структуре производства сухого молока и сливок, то лидером в 2019 году стал Приволжский федеральный округ, на который приходится 44% всей выпущенной продукции данной категории, 31% - в Центральном федеральном округе, 13% — в Сибирском ФО.

# АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ПО РЫНКУ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

## ДИНАМИКА ПРОИЗВОДСТВА СУХОГО МОЛОКА В РОССИИ ЗА 2018-2019 гг



# ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПЛАН МОЛОЧНОГО КОМПЛЕКСА



Экспликация зданий и сооружений.

Номер на плане	Наименование
1	Производственный корпус
2	Сырьевая лаборатория
3	Пункт наружного обмыва автомолцистерн
4	Материальный склад
5	Вспомогательный корпус
6	Очистные сооружения
7	Навес для складирования поддонов
7.1	Навес для мусорных контейнеров
7.2	Пункт обмыва мусорных контейнеров
8	Парковка
9	Накопительная площадка для транспорта
10	Накопительная площадка для транспорта
11	АБК
11.1	КПП
11.2	Столовая
12	Пожарные резервуары
13	ТП
14	Холодильное оборудование
15	Котельная
16	КПП2
17	Цельномолочный цех

## ХАРАКТЕРИСТИКА БУДУЩЕЙ ПРОДУКЦИИ

---

### **СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ МОЛОКО**

Выработанное по ГОСТ 33629-2015 низкотемпературной и среднетемпературной обработки - сухой молочный продукт, произведенный на распылительной сушки с псевдооживленным слоем, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 96%.

### **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ**

Выработанное по ГОСТ 32261-2013 изготовляемое из коровьего молока, предназначено для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и использования в других отраслях пищевой промышленности.

### **СМЕТАНА**

Вырабатывается в соответствии с ГОСТ 31452-2012 кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков).

### **РЯЖЕНКА**

Вырабатываемая по ГОСТ 31455-2012 кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки.

### **МОРОЖЕНОЕ**

Вырабатываемая по ГОСТ 31457-2012 сладкий замороженный продукт из молока, сливок, масла, соков, ягод, сахара и прочих продуктов с добавлением вкусовых и ароматических веществ, которые обеспечивают необходимую консистенцию, срок годности.

## ХАРАКТЕРИСТИКА БУДУЩЕЙ ПРОДУКЦИИ

---

### **КМЖ-С от 20 до 55 %**

Вырабатываемый по ТУ концентрат молочно-жировой сухой с массовой долей жира от 20 до 55% вырабатывается из пастеризованной молочной сыворотки и растительного масла с последующей термической обработкой, сгущением, гомогенизацией и сушкой на распылительной сушильной установке, предназначен для реализации и использования в пищевой промышленности.

### **СЖК от 20 до 55 %**

Вырабатываемый по ТУ концентрат сывороточно-жировой сухой вырабатывается из пастеризованной молочной сыворотки и растительного масла с последующей термической обработкой, сгущением, гомогенизацией и сушкой на распылительной сушильной установке, предназначен для реализации и использования для кормления животных и (или) последующего смешивания с другими ингредиентами для изготовления корма для животных.

## **РЫНКИ СБЫТА ВЫРАБАТЫВАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ - направление B2B**

---

Предприятия пищевой промышленности (производители плавленых сыров, мороженого, кондитерских изделий):

ЦФО: **ООО Хохланд-Руссланд** — годовой объем выработанной продукции 22,3 тыс. тонн, ежегодная потребность масло сливочное

- от 1 тыс. тонн, сухие молочные продукты — от 2 тыс. тонн;

СЗФ: **ООО Валео** — годовой объем выработанной продукции 22,3 тыс. тонн, ежегодная потребность масло сливочное

- от 1 тыс. тонн, сухие молочные продукты — от 2 тыс. тонн;

**Объединенные кондитеры** (в состав холдинга входят 19 предприятий), ежегодная потребность масло сливочное

- от 1 тыс. тонн, сухие молочные продукты — от 2 тыс. тонн.

Сельское хозяйство используют СЦМ, СОМ, концентраты сывороточные и молочные для производства комплексных

кормовых добавок для поголовья молодняка(свиней, крупного рогатого скота, птицы).

Экспортная составляющая не менее 30% вырабатываемого объема (рынки ОАЭ, Китай, Африка)