

## **Проект № 9. АО "Фонд науки".**

Тема: «Производство инновационных макаронных изделий “AI-KUN” из мультизлакового мучного сырья».

Руководитель проекта – преподаватель кафедры Жалелов Д. Б.

Объем финансирования на 2024-2026 годы – 695 810 637,08 тенге.

К исследованиям по проекту были привлечены: Жалелов Д.Б., Оспанов А.А., Тимурбекова А.К.

Макаронные изделия из нетрадиционного мультизлакового мучного сырья, по сравнению с другими видами мучных изделий, обладают рядом преимуществ: высокая усваиваемость основных питательных веществ, высокие потребительские свойства (каждая категория лиц может удовлетворить свои вкусовые потребности), относительно длительный срок хранения и доступность для большинства населения. Однако в нашей стране такая продукция не производится, производителям приходится использовать хлебопекарную муку из мягкой пшеницы, белок которой имеет «дефицит» важнейших незаменимых аминокислот. Поэтому расширение ассортимента и придание лучших потребительских свойств макаронным изделиям на основе нетрадиционного мультизлакового сырья является актуальной задачей. Настоящий Проект подготовлен в целях коммерциализации полученных ранее (2018-2020 гг) результатов научной и научно-технической деятельности путем внедрения инновационного способа в производство функциональных макаронных изделий из мультизлакового сырья.

В Проекте в качестве частного партнера и Грантополучателя выступает ТОО «Bal Halal». Данная компания 15 декабря 2023 года вышла с предложением к ТОО «Индустриальная зона Алматы», расположенному в Алатауском районе города Алматы, об организации на их территории производства инновационных макаронных изделий с высокой пищевой и биологической ценностью. Современные технологии дают возможность изготавливать изделия любого вида и формы, а также применять различные пищевые красители и добавки. В перспективе Проектом предусмотрено введение в поэтапное производство следующих видов (короткорезанных и длиннорезанных) макаронных изделий: Макароны разноцветные; Спагетти; Рожки; Вермишель; Ракушки; Лапша и Жайма. Планируется производство макарон с использованием новых рецептур, путем освоения производства инновационных макаронных изделий из нетрадиционного мультизлакового мучного сырья, таких как: Ячменная мука; Кукурузная мука; Овсяная мука; Гречишная мука; Гороховая мука; Рисовая мука; Соевая мука; Просяная мука; Чечевичная мука; Нутовая мука; Льняная мука; Фасолевая мука; Тритикалевая мука и Пшеничная мука.

Стоимость Проекта составляет 704 101 865 тенге, в том числе средства грантового финансирования 347 953 929 тенге и средства софинансирования 356 147 935 тенге. Все расчеты по финансовой модели демонстрируют эффективность вложенных инвестиций – средства грантового финансирования и софинансирование со стороны частного партнёра ТОО «Bal Halal».

Благодаря поэтапному росту продаж, внутренняя ставка доходности (IRR) составит 8,0 %, срок окупаемости проекта – 5 лет. Накопленная чистая прибыль

по проекту за 7 лет составит 871 663 700 тенге. Коэффициент рентабельности продаж ROS после 4-го года реализации Проекта превышает 20 %, что соответствует среднеотраслевым значениям в производственной отрасли (от 15 % и выше). Коэффициент общей рентабельности также превышает 19,9 %.

Таким образом, настоящий инвестиционный Проект является экономически выгодным, поэтому инициаторы приняли стратегическое решение о начале реализации данного Проекта коммерциализации.