

Уважаемые Господа!

Наша компания подтверждает заявленные намерения и компетенцию по реализации проектов развития по собственным запатентованным технологиям на заинтересованных территориях в различных частях мира.

В частности:

- Заводы по производству Концентрированного сока, Пектина, Танина, Инулина, Пищевых волокон и других продуктов растительного происхождения по уникальной, запатентованной кавитационной технологии без использования сильных кислот и спиртов.
- Завод по глубокой переработке Сои, производство соевых изолятов по запатентованной технологии, показывающей свою эффективность более 20 лет. На предприятиях в Израиле, США, КНР.
- Проектирование, подбор и доставка оборудования, автоматизация, оптимизация пищевых производств различной направленности.

Если имеется необходимость, то мы имеем компетенцию по проведению работ по организации охраняемой производственной площадки включая ограждения с активной и пассивной защитой, видеонаблюдение, оптоволоконные или беспроводные сети, центральный пульт наблюдения и серверная для сбора и хранения видеoinформации.

Ниже представлены обзор некоторых, наиболее значимых работ по направлениям которые могут быть интересны вам:

Референс лист - проекты по выполненным крупным проектам в сфере производства пектина и глубокой переработки сои.

Технология и набор оборудования на 95% совпадают.

Строительство завода по глубокой переработке сои (Solbar Israel) началось 2001 году.

Работы по теме пектина начались 2010 году.

Производство Пектина, Танина, Пищевых волокон.

2010 -2012 В технологическом парке университета Жироны (Испания) проведены научно-исследовательская работа (НИР) и опытно-конструкторская работа (ОКР) по теме "Комплексная переработка корок (получение пектина и танина) от производства гранатового сока".

2012, 2015, 2019 Проводился полный химико - биологический анализ исходного сырья (сухие корки граната).

2012 Получены опытные партии танина, пектина и пищевых волокон из сухих корок граната.

2012 – 2014 На основе проведенных экспериментальных исследований на пилотной линии технологического парка университета Жироны (Испания), разработаны технологические основы производства сухих корок граната, с помощью кавитационной технологии производства танина (пищевого и фармацевтического), пектина и пищевых волокон.

2012 Получены сертификаты качества и безопасности указанных продуктов: пектин E-440 и Пищевые волокна согласно директивным указаниям ЕС.

2012 – 2013 Разработаны проекты нормативных документов (Технические условия и Технологические инструкции) для производства указанных продуктов.

2017 -2019 На оборудовании пилотной линии переработки корок граната (сухих и свежих) проведены эксперименты для установления материального баланса всех технологических стадий получения указанных продуктов. Испытания проходили в Израиле и Испании.

2012, 2017 В технологической лаборатории российской компаний "Союзоптторг" (один из ведущих дистрибьюторов пищевых ингредиентов в России и странах СНГ, основной поставщик пектина и пищевых волокон в Российской Федерации) были проведены тестовые испытания продуктов: пектин и пищевые волокна граната и получены положительные Заключение по их качеству и безопасности.

2017 Испытания и обоснование технологии получения высококачественного пектина из кожуры граната на технологической базе Израильского института Тель-Хай. Получены образцы продуктов. Качество, соответствующее стандартам, подтверждено в независимых лабораториях Израиля и Испании. Выполнено Технико-Экономическое Обоснование (ТЭО) (Комплексное производство Пектина, Танина и Пищевой клетчатки из гранатовых выжимок) для компании AZNAR (Азербайджан) (крупнейший в регионе производитель гранатового сока).



2017 Научно-исследовательские и опытно-конструкторские работы (НИОКР) для компании AZNAR по сушке гранатовый кожуры. (Подготовка сырья для производства пектина.)

2018-2019 В лабораториях Самарского государственного университета, (СамГУ), проведены исследования технологии и качества яблочного и свекловичного пектина. Получено заключение.

2018 CARGILL Inc. (США) произведено консультационное сопровождение и частичные проектные работы по проекту завода в Бразилии мощностью 6 тыс. тонн в год Пектина и пищевой клетчатки.



2018 Консультационное сопровождение компании Andre Pectin (Китай) и частичные проектные работы по реконструкции имеющегося предприятия по производству пектина и пищевой клетчатки. С 2018 по сегодняшний день.



Глубокая переработка Сои

2002 -2004 Проект по глубокие переработки сои - SOLBAR ISRAEL. Производство изолята соевого белка. Разработка проектной документации, строительство, монтаж, запуск производства. Завод работает в течении 18 лет. Получен патент на применяемую технологию производства соевого изолята. Мощность - 17 тыс. тонн в год соевого изолированного белка. Сырье - соевые бобы полный цикл переработки - 450 тыс. тонн.



2007-2008 Проект по глубокой переработке сои Solbar Ningbo Protein Technology Co., Ltd. (China) Разработка проектной документации, строительство, монтаж, запуск производства. Завод работает по сей день. Мощность - 10 тыс. тонн в год соевого изолированного белка. Сырье - Белый лепесток 25 тыс. тон в год.

Solbar Ningbo Plant

宁波索宝食品有限公司鸟瞰图

宁波市天一建筑设计有限公司

2009 -2011 Проект глубокой переработки сои, производство изолята соевого белка. CHS, South Sioux City, Nebraska, USA. Мощность - 10 тыс. тонн в год соевого изолированного белка. Сырье - Белый лепесток 25 тыс. тон в год.



2019 – 2021 Республика Казахстан, Алматинская область, посёлок Жанатолаб. Завод по глубокие переработки сои, производство соевого изолированного белка. Заказчик, компания Agritech. Мощность - 2,5 тыс. тонн в год изолята соевого белка. Сырье - Белый лепесток 6,5 тыс. тон в год.

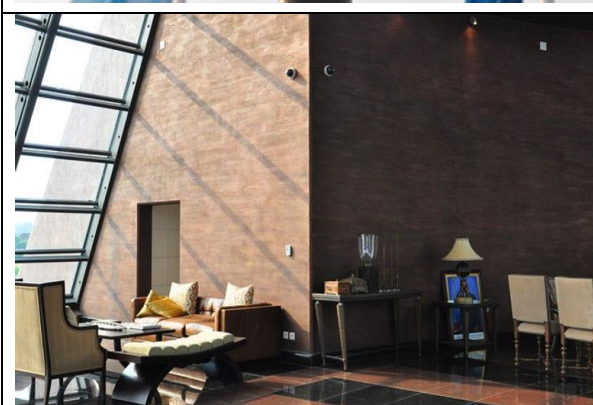


Референс-лист по значимым работам, выполненным в сфере безопасности объектов и территорий.

2011 год. Системы охраны аэропорта и президентской резиденции Конго, Киншаса

Была установлена система безопасности, включающая: контрольно-пропускные пункты, систему идентификации транспортных средств LPR, десятки видео камер Full HD в резиденции президента в Киншасе, видео серверы хранения информации. Этот комплекс является наиболее уязвимым с точки зрения безопасности районом аэропорта Конго.

Это также официальная резиденция президента Конго. Большинство президентских встреч в стране проходят в этом комплексе.



Проект «Безопасный город».

Аргентина, Санта-Фе 2010

Десятки камер были установлены по всему городу, оптоволоконные сети были проведены и соединены в технологичный управляющий центр.



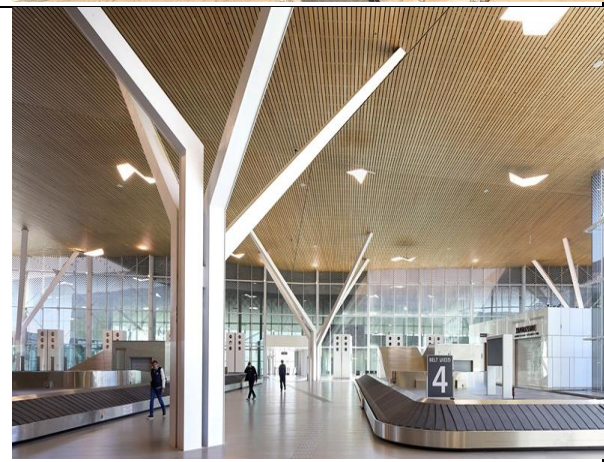
«Горненский женский монастырь» в Иерусалиме 2012

Установлена беспроводная сеть на территории всего монастыря. Наружные и внутренние камеры в Соборе и Храме. Центральная станция охраны в подсобных помещениях покоев Игуменьи. Серверная станция в главном Соборе.



2015-2019 годы.
New Airport Ramon - Eilat.

Полный комплект работ над
 наружным и внутренним
 видеонаблюдением. Оптико-
 волоконные линии связи,
 серверные, центр управления.
 Внешний периметр.



Мы также хотим обратить ваше внимание на то, что наша компания является поставщиком редких технологий в различные страны мира:

1. **Технология переработки** яблок и яблочного жома, цитрусовых и их отходов, жома винограда, тыквы, жома сахарной свеклы в пектин и пищевые волокна;
2. **Технология переработки кожуры граната** в пектин, танин и пищевые волокна;
3. **Технология глубокой переработки топинамбура** в инулин медицинский, пектин, пищевые волокна.
4. **Технология глубокой переработки Амаранта** в Рутин, Амарантин, Пектин, Протеин, Протеино-пектиновый гидролизат, Сквален, Амарантовое масло, Жмых.
5. **Технология производства масел** высокой степени очистки из косточки винограда, косточки граната, технической конопли и медицинского каннабиса других, методом сверхкритической экстракции;
6. **Технология глубокой переработки сои** в изолированные белки, соевое масло, шрот HI-PRO, лецитин, фосфатидную эмульсию, диетическую клетчатку.
7. **Технология глубокой переработки пшеницы** в нативную пшеничную клейковину, ГФС (42 -50 DE), нативный (модифицированный) крахмал.
8. **Технология глубокой переработки рапса** в лецитин, стеариновую кислоту, глицерин, стеарат магния, жирные кислоты.
9. **Технология производства концентрированных соков BRIX 70.**
10. **Технология производства, концентрированного пюре BRIX 36 и выше.**

Наша компания оказывает полный спектр услуг по созданию, организации и строительству пищевых предприятий под ключ по вышеуказанным технологиям:

- **Инжиниринг, проектирование пищевых производств и технологических линий, согласно требованиям HACCP, FSSC 22000:2013, а также согласно международному стандарту для пищевой промышленности ISO 22000:2005 "Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain" и других требований ISO.**
- **Разработка предпроектной документации, включая бизнес-план и финансовую модель;**
- **Проектирование согласно законодательной базы той страны, где планируется создание предприятия, включая сопровождение в экспертизе;**
- **Строительство под ключ;**
- **Закупка оборудования;**
- **Монтаж оборудования;**
- **Запуск оборудования. Обучение персонала. Вывод на производственную мощность;**
- **Сертификация предприятия и сертификация продукции.**

С глубоким уважением к Вам и делу, которым Вы занимаетесь.