

Уважаемые Господа!

Настоящим письмом выражаем нашу искреннюю заинтересованность и подтверждаем готовность к реализации инвестиционных и инфраструктурных проектов на территории различных стран, с опорой на инновационные, собственные и запатентованные технологические решения, разработанные и апробированные нашей компанией.

Мы обладаем значительным опытом в создании и внедрении высокотехнологичных производственных комплексов «под ключ», полностью адаптированных к требованиям конкретных рынков. Ключевым приоритетом для нас является обеспечение стабильности технологических процессов, высокого качества конечной продукции и экологической безопасности производств.

В сферу наших профессиональных компетенций входят, в частности, следующие направления:

- **Производство соевых изолятов** — проектирование и строительство заводов по глубокой переработке сои с применением современной технологической платформы. Наша технология уже более двух десятилетий успешно эксплуатируется на производственных мощностях в Израиле, США и Китае, доказав свою эффективность и экономическую целесообразность.
- **Комплексная переработка растительного сырья** — создание производств по выпуску концентрированных соков, пектина, танина, инулина, пищевых волокон и других функциональных компонентов. Основа технологии — уникальная кавитационная обработка, позволяющая отказаться от использования агрессивных реагентов, таких как сильные кислоты и спирты. Это обеспечивает высокую степень экологичности, сохранение ценных нутриентов и безопасность готовой продукции.
- **Инжиниринговое сопровождение полного цикла** — от разработки технологических схем и проектной документации до подбора и поставки оборудования, автоматизации процессов и ввода предприятий в промышленную эксплуатацию. Все проекты реализуются по модели EPC или EPCM, с гибкой адаптацией к условиям конкретной страны и её регуляторной базе.

Наша компания делает акцент на **максимальной автоматизации производственных процессов**, что позволяет существенно снизить зависимость от «человеческого фактора», повысить повторяемость качества продукции и снизить себестоимость на единицу выхода.

Ниже представлен обзор ряда реализованных проектов, каждый из которых отражает специфику нашего подхода и может быть интересен в контексте вашего бизнеса.

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

Технология и набор оборудования на 95% совпадают.

Строительство цеха изолированного соевого белка (Solbar Israel) началось 2001 году.

Работы по теме пектина начались 2010 году.

Глубокая переработка Сои

2002 -2004 Проект по глубокие переработки сои - SOLBAR ISRAEL. Цех по производству изолированного 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. Заказчик Solbar Industries Ltd. После слияния с Solbar Food Technologies (Israel) (<https://www.solbartech.com>)



2006-2008 Проект по глубокой переработке сои Solbar Ningbo Protein Technology Co., Ltd. (China) Разработка проектной документации, строительство, монтаж, запуск производства. Проект «под ключ». Завод работает по сей день. Мощность - 10 тыс. тонн в год соевого изолированного белка. Сырье - Белый лепесток 25 тыс. тон в год. Заказчик Solbar (Israel) (<https://www.solbar.com>)



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



После постройки завода в США, компания CHS (<https://www.chsinc.com>) приобрела израильскую компанию Solbar Industries Ltd за 133 млн. долларов. Статья (<https://www.ishitech.co.il/1211ar2.htm>)

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. Заказчик Agritech LLC (Казахстан) (<https://www.agritech.kz>)



Производство пектина, танина и пищевых волокон из гранатовой кожуры

2010–2012

В технологическом парке Университета Жироны (Испания) были проведены научно-исследовательские (НИР) и опытно-конструкторские работы (ОКР) по теме: **«Комплексная переработка гранатовой кожуры (получение пектина и танина)».**

2012–2014

На основании экспериментальных исследований, выполненных на пилотной линии технологического парка Университета Жироны, были разработаны технологические основы производства сухой гранатовой кожуры.

Была реализована инновационная кавитационная технология получения пищевого и фармацевтического танина, пектина и пищевых волокон.

2017

Проведены тестовые испытания и технологическое обоснование процесса получения высококачественного пектина из гранатовой кожуры на базе Израильского института Тель-Хай.

Получены продуктовые образцы, качество которых подтверждено независимыми лабораториями Израиля и Испании.

Разработано **Технико-экономическое обоснование (ТЭО)** проекта «Комплексное производство пектина, танина и пищевой клетчатки из гранатовых выжимок» для компании **AZNAR** (Азербайджан) — крупнейшего производителя гранатового сока в регионе.

2017–2020

В рамках сотрудничества с компанией **AZNAR** были выполнены НИОКР по разработке технологии сушки гранатовой кожуры как стадии подготовки сырья к производству пектина. Сушильные комплексы установлены и приступили к работе.



Проект по производству пектина, танина и пищевых волокон из гранатовой корки был временно приостановлен в связи с пандемией COVID-19 и последующими экономическими трудностями.

Производство пектина и пищевых волокон из цитрусового сырья

2018-2021 Для компании CARGILL Inc. (США), совместно с группой ученых из Израиля и Китая, 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 Yantai DSM Andre Pectin Company Limited (Китай) и частичные проектные работы по реконструкции имеющегося предприятия по производству пектина и пищевой клетчатки. Проектирование и автоматизация имеющихся и новых линий. С 2018 по сегодняшний день.



2023-2025 строительство завода «под ключ» по производству яблочного Пектина и Пищевых волокон в республике Узбекистан

Для корпорации Siberian Wellness Namangan Ltd., на базе работающего завода по изготовлению концентрированного яблочного сока, был построен завод по изготовлению Пектина и пищевых волокон. Была использована гибридная структура, которая позволяет получать дополнительно Инулин и Пищевые волокна из клубней топинамбура. Мощность 500 тонн пектина и 800 тонн пищевых волокон. Полная автоматизация всех процессов.



Мы также хотим обратить ваше внимание на то, что наша компания является поставщиком уникальных технологических решений в различные страны мира. В числе наших компетенций:

1. Технологии переработки яблок и яблочного жома, цитрусовых и их отходов, виноградного жома, тыквы, жома сахарной свёклы в пектин и пищевые волокна;
2. Технологии переработки кожуры граната в пектин, танин и пищевые волокна;
3. Технологии глубокой переработки топинамбура в медицинский инулин и пищевые волокна;
4. Технологии производства масел высокой степени очистки из виноградных и гранатовых косточек, технической конопли и медицинского каннабиса методом сверхкритической экстракции;
5. Технологии глубокой переработки сои в изолированные белки, соевое масло, шрот HI-PRO, лецитин, фосфатидную эмульсию и диетическую клетчатку;
6. Технологии глубокой переработки пшеницы в нативную пшеничную клейковину, глюкозо-фруктозный сироп (42–50 DE), нативный и модифицированный крахмал;
7. Технологии глубокой переработки рапса в лецитин, стеариновую кислоту, глицерин, стеарат магния и жирные кислоты;
8. Технологии производства концентрированных соков BRIX 70;
9. Технологии производства концентрированного пюре BRIX 36 и выше.

Наша компания предоставляет полный спектр услуг по созданию, организации и строительству пищевых производств "под ключ" (EPC –контракт) по вышеуказанным технологиям, включая:

- Инжиниринг и проектирование производств и технологических линий в соответствии с требованиями HACCP, FSSC 22000:2013, ISO 22000:2005 ("Системы менеджмента безопасности пищевой продукции — Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции") и другими международными стандартами;
- Разработку предпроектной документации, включая бизнес-план и финансовую модель;
- Проектирование в соответствии с нормативно-правовой базой страны реализации проекта, включая сопровождение в государственной экспертизе;
- Строительство объектов «под ключ»;
- Закупку и поставку оборудования на условиях DAP;
- Монтаж оборудования;
- Пуско-наладочные работы;
- Обучение персонала;
- Вывод производственной мощности на проектные параметры;
- Сертификацию предприятия и производимой продукции.

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