

DryFood

Сушильные заводы России



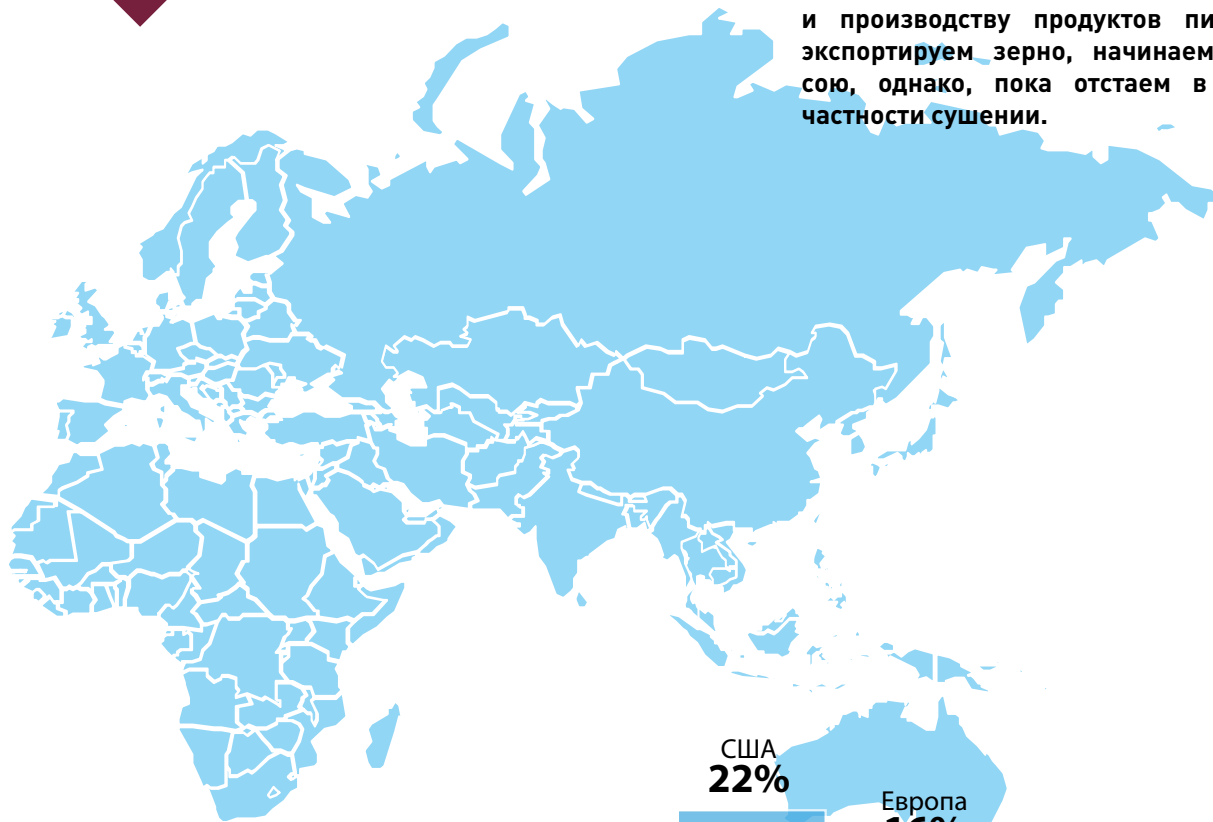
ИНЖИНИРИНГ
ТЕХНОЛОГИИ
ОБОРУДОВАНИЕ
ПРОДУКЦИЯ



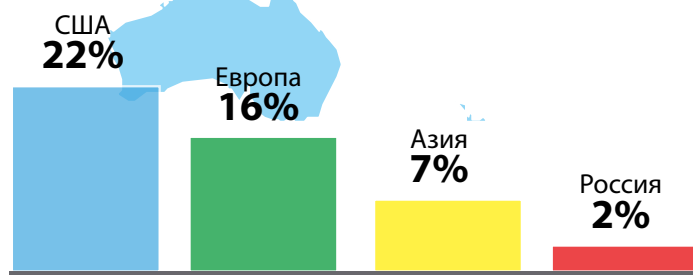


АКТУАЛЬНОСТЬ

Россия - страна с огромной территорией и богатейшим потенциалом по выращиванию и производству продуктов питания. Мы уже экспортируем зерно, начинаем экспортировать сою, однако, пока отстаем в переработке, в частности сушении.



Так, согласно международной статистике, в Азии сушится 7% урожая, в Европе 16%, в США 22%, а в России - всего 2%.



Сегодня перед всеми нами стоит очень важный вопрос – обеспечение продовольственной безопасности России путем активного импортозамещения. Ситуация, сложившаяся на рынке достаточно критическая. Согласно исследованиям рынка, анализов таможенной и с/х статистики, расчетам, проведенными специалистами нашей компании, до 95% сушеных овощей импортируется из-за рубежа. Основными поставщиками являются Китай, Индия, страны Средней Азии и Восточной Европы.

Все это катастрофически снижает продовольственную безопасность страны. Ведь именно из этой категории пищевых продуктов формируются стратегические продовольственные запасы, довольствия вооруженных сил и спецконтингента. Объемы поставляемой продукции исчисляются тысячами тонн на миллиарды рублей. Кроме того, продукция сушильной отрасли является сырьем для всей пищевой промышленности – от мясопереработки до кондитерских производств, от соусов и кетчупов до продуктов быстрого и мгновенного приготовления. Таким образом, не смотря на рост отечественных производителей сырого мяса и овощей, большая часть ингредиентов для пищевой промышленности по прежнему поставляется из-за рубежа.

Наша компания предлагает сломить сложившуюся негативную «сырьевую» структуру нашей промышленности, восстановить сушильную отрасль пищевой промышленности.

ПРИМЕНЕНИЕ СУШИЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИИ



ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

В современной пищевой промышленности активно применяется продукция сушильной отрасли. Преимущества использования: небольшой вес – удобно транспортировать, длительные сроки хранения при низких требованиях к условиям (сухое и темное помещение), известные характеристики – всегда известно сколько надо сухих ингредиентов на 1 кг продукции, технологичность сухеных продуктов – достаточно перемолоть – и получаешь то что нужно.

Примеры использования в пищевой промышленности:

- Колбасные производства
- Продукты мгновенного приготовления
- Общественное питание
- Кондитерские производства
- Хлебопекарные производства
- Чаеразвесочные фабрики

ХИМИЧЕСКАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Сушильные технологии активно используются для получения устойчивых фракций химических реагентов. В сыпучем, упакованном виде они менее взрывоопасны, дольше хранятся и удобнее для транспортировки. Здесь используют распылительные сушилки, сушилки с «кипящим слоем».

СТРОИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Производство новых видов строительных материалов (например акрилатного геля) немыслимо без современных сушильных установок. Ленточные сушилки позволяют быстро и равномерно высушивать большие партии данной продукции.



СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО

В с/х сушильные технологии используются для переработки «нестандартного» сырья, либо для повышения маржинальности продукции и продления сроков ее использования. Так, до 30% урожая овощей является «нестандартом» и либо просто остается в поле, либо выбрасывается. Стоимость на выращивание и уборку этой продукции включается в стоимость «стандартной» и ложится на потребителя. Использование сушильных технологий позволяет исправить ситуацию, снизить себестоимость «стандартной» продукции и повысить стабильность агропроизводителей.

ФАРМАЦЕВТИЧЕСКАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

В Фармацевтической промышленности можно выделить два направления применения сушильных технологий – это сублимация, получение порошков и проч., а также сушка трав. Известно, что сублимация позволяет сохранить структуру веществ, 99% полезных свойств, витаминов и микроэлементов. Именно с помощью сублимации готовится большая часть лекарственных средств мировой фармацевтической промышленности.



О КОМПАНИИ **DryFood**

Компания Dry Food – это коллектив высококвалифицированных специалистов, обладающих обширным опытом создания сушильных предприятий на территории СНГ.



НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:



◆ ЦЕНА И КАЧЕСТВО

Сборочные площадки в России, Китае, Германии позволяют подобрать оптимальные параметры по качеству и цене на оборудование.

◆ НАДЕЖНОСТЬ

Никаких маркетинговых уловок. Мы независимы от производителей оборудования, у которых главная задача - продать свое оборудование. Наша задача создать прибыльный и работающий бизнес клиенту.

◆ РЕЗУЛЬТАТ

Мы выберем и внедрим именно ту технологию сушки (конвективная, инфракрасная, сублимационная и др.), которая будет экономически обоснована и будет приносить прибыль.

◆ ОПЫТ

Команда наших специалистов работает в сушильной отрасли с 1993 года. У нас достаточно опыта и знаний, чтобы воплотить в жизнь любую, самый сложный проект.

◆ ЭКОНОМИЯ

Вы экономите значительные средства, выбрав сотрудничество с нами. В некоторых случаях экономия может составить до 80% бюджета.

◆ СБЫТ

Важным этапом реализации любого проекта является поиск и развитие рынка сбыта. Имея опыт работы в отрасли более 20 лет, мы готовы совместно реализовывать всю произведенную Вами продукцию.



ИНЖИНИРИНГ



Компания Dry Food занимается реализацией проектов по созданию производственных мощностей по сушке «под ключ». Наша работа строится по принципу инженерно-технического сопровождения (инжиниринг). Преимущества инжинирингового подхода заключаются в нашем независимом положении относительно производителей оборудования и подрядчиков.

Разработка концепции

- Разработка общей концепции создания производственного участка по сушке.
- Подготовка исходных данных для обоснования проекта.
- Разработка технико-экономического обоснования (ТЭО).
- Разработка бизнес плана и финансовой модели.

Предпроектные и проектные работы

- Обследование существующих площадок и участие в подготовке исходных данных для проектирования.
- Техническая проработка производственного процесса для выявления всех его характеристик.
- Анализ технологий и производственных возможностей компаний производителей оборудования. Выбор подрядчиков.
- Разработка технических заданий на проектирование.

Инженерно-технические работы

- Участие в разработке проектно-конструкторской документации по технологическому оборудованию.
- Контроль процесса производства оборудования.
- Участие в приемке готового оборудования на заводе производителя.



Логистические, монтажные, пуско-наладочные работы

- Осуществление полной логистики технологического оборудования, в т.ч. доставка оборудования и таможенное оформление при внешнеэкономических сделках.
- Контроль монтажа, пуско-наладочных работ, проведение испытаний, составление актов и протоколов.
- Участие в гарантийно-сдаточных испытаниях.

Работы по внедрению технологии производства

- Проведение испытаний на территории заказчика. Получение опытной партии готовой продукции.
- Отработка технологических операций в производстве.
- Разработка и передача рекомендованных технологических стандартов (программа производственного контроля, ТУ на изготовление готовой продукции, инструкции по эксплуатации оборудования, инструкция по контролю качества готовой продукции, инструкция по производственной санитарии)
- Комплексное обучение персонала, подготовка технических специалистов.

Общий менеджмент проекта

- Планирование конкретных работ.
- Контроль выполнения проекта по этапам.
- Поиск субподрядчиков и исполнителей.
- Приоретизация работ в проекте.
- Контроль завершения Проекта, и отчетность по результатам.
- Контроль выполнения всех проектных регламентов
- Оценка членов проектной команды.



ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЕ



КОНВЕКТИВНАЯ СУШКА

Самая распространенная технология – дегидратация продукта достигается путем воздействия агента – теплого (горячего) воздуха на продукт и испарения влаги из поверхностного слоя сырья. Ключевым моментом технологии является вторая стадия процесса – когда необходимо высушить внутренние слои продукта. Простое увеличение температуры или скорости воздушных потоков приводят лишь к увеличению энергозатрат, необходимо время чтобы влага из внутренних слоев сырья проникла во внешние и была удалена набегающими потоками.

Разновидностью этой технологии является сушка в **«КИПЯЩЕМ СЛОЕ»**, совмещающая нагревающее воздействие горячего воздуха с перемешивающим эффектом сильных его потоков.

ИНФРАКРАСНАЯ

– более современная интерпретация конвективной, суть технологии заключается в воздействии инфракрасным излучением на внутреннюю влагу в сырье, заставляя ее активнее перемещаться к поверхности, сюда же можно отнести и **МИКРОВОЛНОВУЮ** технологию.

СУБЛИМАЦИОННАЯ

– самая совершенная и энергозатратная технология – позволяет сохранить исходную форму продукта и практически все полезные вещества, витамины и микроэлементы. Суть состоит в первоначальной шоковой заморозке продукта (подготовленного сырья), далее, в вакуумной камере продукт нагревается до температур 20-25 С (в вакууме точка кипения воды смещается), при этом происходит прямое испарение влаги без перехода в жидкую стадию. Получается продукт по объему идентичный исходному и значительно ниже по весу.

БАРАБАННАЯ СУШКА

– применяется при изготовлении пюреобразных продуктов. Суть технологии заключается в «протираании» пюреобразного сырья между двумя нагретыми барабанами.

РАСПЫЛИТЕЛЬНЫЕ СУШКИ

применяются для дегидратации и жидких продуктов с содержанием 40% -90% воды (суспензии, эмульсии или пасты). Принцип работы - жидкое сырье проходит через высокоскоростной центробежный распылитель в верхней части установки и распыляется в мельчайшие капли в виде тумана. Сырье сушится мгновенно во время контакта с подогретым воздухом и превращается в порошок.



Компания Dry Food имеет компетенции во внедрении всех перечисленных типов технологий сушки. Наш опыт и знания позволяют организовывать производственные мощности от мини цехов до высокопроизводительных заводов. Наличие нескольких сборочных производств по изготовлению сушильного оборудования позволяет решать самые сложные задачи.

СТРАТЕГИЯ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ



СТРАТЕГИЧЕСКОЙ ЦЕЛЬЮ нашей компании является создание мощной сушильной отрасли в России.

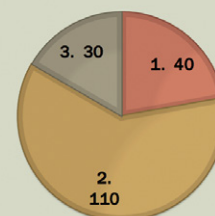
Ключевым фактором успеха является **АКТИВНОЕ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ**. Наши специалисты разработали спектр технологических решений для производства как оборудования, так и готовой продукции на территории и силами отечественной промышленности. Внедрение стратегического плана по созданию сети сушильных заводов в России позволит обеспечить высокотехнологичными рабочими местами тысячи людей.

Наименование	ТН ВЭД	Вес нетто					
		2009	2010	2011	2012	2013	В среднем за год
Овощи		22 915 268	28 071 326	29 577 585	24 510 573	25 924 251	26 199 801
Лук сушеный	712200000	5 054 877	7 301 230	7 604 729	7 328 002	6 635 890	6 784 946
Томат сушеный	712903000	236 219	894 229	724 798	783 718	379 563	603 705
Морковь сушеная	712905000	5 015 344	5 740 777	5 712 857	4 780 247	5 596 976	5 369 240
Прочие (чеснок, паприка, зелень и др.)	712909000	9 881 229	11 792 551	12 293 314	10 723 203	12 390 832	11 416 226
Картофель сушеный	712900500	2 476 231	2 076 961	2 857 997	480 024	497 575	1 677 758
Грибы рода Agaricus (Шампиньоны)	712310000	251 368	265 578	383 891	415 379	423 415	347 926
Фрукты		120 170 572	123 683 499	59 614 441	49 738 950	54 602 215	81 561 936
Сушеные яблоки	813300000	1 470 468	1 547 999	745 298	402 078	444 850	922 138
Сушеные абрикосы	813100000	48 965 631	45 366 276	18 451 448	15 372 746	16 462 394	28 923 699
Чернослив	813200000	24 696 308	35 745 889	27 526 536	29 287 122	32 983 738	30 047 919
Груши сушеные	813403000	360 825	309 398	179 227	141 274	149 176	227 980
Прочие	813409500	7 574 346	7 141 641	4 134 970	2 817 667	3 817 818	5 097 288
Смеси из сушеных фруктов прочие	813501500	5 911 603	4 659 262	1 013 516	246 761	133 160	2 392 860
Смеси из сушеных фруктов с черносливом	813501900	87 237	184 544	41 783	71 760	54 186	87 902
Смеси из сушеных фруктов прочие, без чернослива	813509100	31 104 154	28 728 490	7 521 663	1 399 542	556 894	13 862 149
Виноград		69 276 840	67 104 656	45 449 503	46 592 212	42 313 111	54 147 264
Виноград сушеный султана	806203000	6 855 020	3 931 608	3 175 029	3 771 021	3 613 630	4 269 262
Виноград сушеный прочий	806209000	62 421 820	63 173 048	42 274 474	42 821 191	38 699 482	49 878 003
Прочее		575 841	766 260	729 950	10 216 433	11 082 690	10 569 871
Инулин	1108200000	575 841	766 260	729 950	843 425	803 578	743 811
Супы и бульоны готовые (сушеные)	2104100000	нет данных	нет данных	нет данных	9 373 008	10 279 112	9 826 060
ИТОГО		212 938 520	219 625 741	135 371 480	131 058 167	133 922 269	172 478 871

Применение сушильных технологий переработки сырья позволяет повышать рентабельность производства, монетизировать большие объемы сырья, значительно увеличивать сроки хранения продукции. Экономический эффект уже только в овощеводстве может достигать сотен миллионов рублей. Если же рассматривать совокупный эффект создания производств по переработке с/х сырья в регионах, то можно ожидать всплеска экономической активности населения, что создаст эффект мультипликатора, привлечет инвесторов, заинтересованных в устойчивом и гарантированным сбыте выращиваемой продукции.

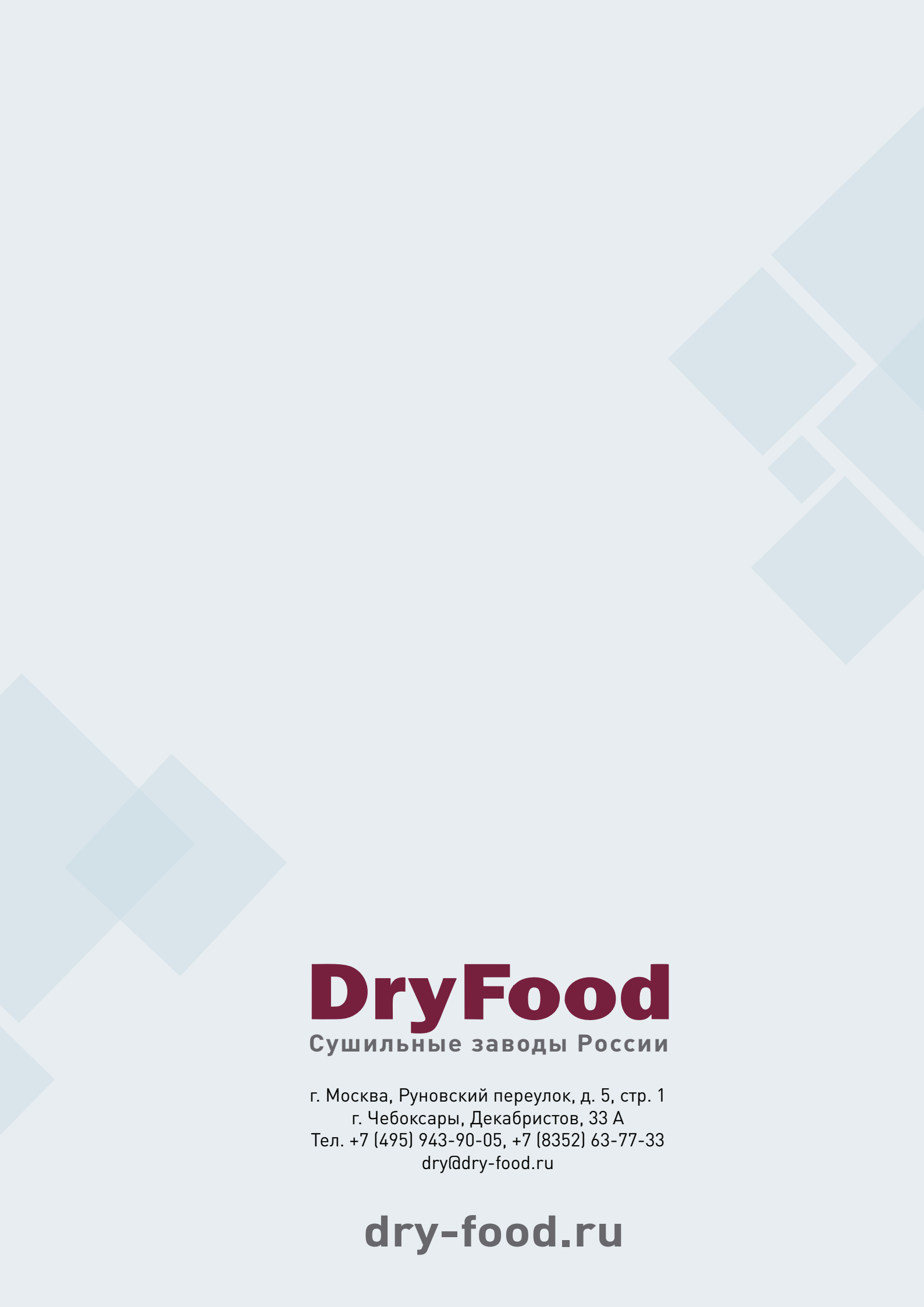
РЫНОК СБЫТА СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ (РОССИЯ, ТЫС. ТОНН)

- 1. Силовые структуры**
✓ФСИН, Минобороны, МЧС и Росрезерв
- 2. Пищевая промышленность**
✓Мясное и колбасное, кондитерское, консервное, хлебопекарное и прочие производства
- 3. Розница**
✓Продукты для туристов и спортсменов, продукты для детей, диетическое и лечебное питание, продукты быстрого и мгновенного приготовления



Ежегодный импорт сушеных продуктов в РФ составляет 189 тыс. тонн.

Группа Компаний DRYFOOD

The background features several large, light blue geometric shapes, primarily squares and rectangles, some of which are rotated at 45-degree angles. These shapes are arranged in a way that creates a sense of depth and movement, with some overlapping others. The overall color palette is a soft, muted blue against a white background.

DryFood

Сушильные заводы России

г. Москва, Руновский переулок, д. 5, стр. 1
г. Чебоксары, Декабристов, 33 А
Тел. +7 (495) 943-90-05, +7 (8352) 63-77-33
dry@dry-food.ru

dry-food.ru