

ІНДИВІДУАЛЬНИЙ ПРОЄКТ

Розвиток B2B-напряму інгредієнтів для харчової промисловості молочного походження

Казеїнат натрію: від технологічної валідації до промислового застосування
та міжнародного розвитку

ПУБЛІЧНА АНОНІМІЗОВАНА ВЕРСІЯ

Приблизно дворічний комплексний B2B-проект

Комерційний розвиток • координація учасників • міжнародні переговори

Складний продукт не продається лише специфікацією

Потрібно було перетворити технологічний інгредієнт на зрозумілу для виробника комерційну пропозицію.



Казеїнат натрію

Багатофункціональний білковий інгредієнт для харчової промисловості.

Білок

≥ 92%

Волога

≤ 6%

pH

6.6–7.0

Пакування

25 кг

Ключові питання проєкту

- Де саме продукт може застосовуватися у м'ясній та молочній промисловості?
- Який технологічний ефект отримує виробник у рецептурі та процесі?
- Як перевести функціональні властивості у зрозумілу економічну вигоду?
- Якими випробуваннями, експертними матеріалами та сертифікацією підтвердити продукт?
- Як підготувати українські й англомовні матеріали для B2B-переговорів?
- Як вибудувати роботу з виробником, науковими установами, підприємствами та міжнародними партнерами?

Завдання було ширшим за продаж продукту

Потрібно було сформувати маршрут від властивостей інгредієнта до його промислового застосування та розвитку ринку.

Від продукту - до міжнародного B2B-ринку

Робота будувалася як послідовна система, а не як набір окремих продажів.

01

Продукт

характеристики та позиціонування

02

Технологічна перевірка

лабораторні й виробничі зразки

03

Експертне підтвердження

кафедри, технологи, протоколи

04

Промислове застосування

потреби підприємств і рецептури

05

Комерційна аргументація

технологічний та економічний ефект

06

B2B-переговори

клієнти, партнери, моделі співпраці

07

Міжнародний розвиток

матеріали, ринки, представництво

Реальне виробництво, фасування та логістика

Проект працював із фізичним продуктом, виробничою інфраструктурою та промисловими партіями.



Виробнича дільниця та партія продукту



Фасування



Промислове пакування



Підготовка партії до логістики

Важливо

Фотографії використані як ілюстрація виробничого контексту; назви партнерів у публічній версії не розкриваються.

Поєднання науки, виробництва та ринкової задачі

Моя роль полягала в координації контуру та переведенні результатів у практичну B2B-логіку.

Проректор з наукової роботи НУХТ
О.Ю. Шевченко
«_____» _____ 2016 р.

ПРОТОКОЛ ДЕГУСТАЦІЇ

молочних і м'ясних продуктів, вироблених із застосуванням казеїнату натрію за ТУ У 20.5-40392270-003:2016 «Казеїнати сухі. Технічні умови» в умовах навчальної лабораторії кафедри технології молока і молочних продуктів НУХТ і у виробничих умовах м'ясопереробного цеху ТОВ «УХТ»

зі сторони ТОВ «ДейріКо» (уточнити):

зі сторони Національного університету харчових технологій:

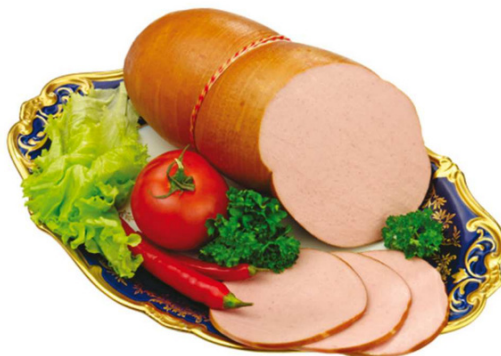
- зав. кафедри технології молока і молочних продуктів, проф. Поліщук Г. Є.;
- професор кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Кишенько І. І.;
- доцент кафедри технології молока і молочних продуктів Ющенко Н. М.;
- асистенти кафедри технології молока і молочних продуктів Тимчук А. В.,

Кузьмич У. Г., Подковко О.А.4

- аспіранти кафедри технології молока і молочних продуктів Устименко І.М., Яценко О.В., Пшенична Т.В.

СЛУХАЛИ:

Представників кафедри технології молока і молочних продуктів і кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів щодо оцінки якості м'ясних, молочних і молоковомісних продуктів з казеїнатов натрію, виготовлених у виробничих умовах і в умовах лабораторії кафедри технології молока і молочних продуктів та надання рекомендацій щодо функціонального застосування казеїнату натрію (далі - КН) у технологіях окремих видів харчової продукції основних підгруп молочної і м'ясної груп, у яких актуальне та доцільне використання КН.



Нові можливості використання казеїнату натрію в технології варених ковбас

Профільне видання «М'ясний бізнес», 2017

Фрагмент протоколу дегустації

Профільна наукова публікація

Що охоплював контур валідації

- взаємодія з кафедрами технології м'яса та молочних продуктів;
- організаційна участь у лабораторних і виробничих випробуваннях;
- оцінювання зразків у різних категоріях: ковбаси, сосиски, пасти, масло, сири, йогурти, морозиво;
- збір практичного зворотного зв'язку та систематизація напрямів застосування;
- перетворення спеціалізованої інформації на аргументацію для виробничого підприємства.

Розподіл авторства

Наукові дослідження та технологічні висновки готували профільні фахівці. Моєю відповідальністю були комерційний розвиток, координація та формування практичного маршруту.

Переклад технічних властивостей мовою бізнесу

Специфікація була лише початком: клієнту потрібно пояснити, де виникає виробничий та економічний ефект.



Ключові параметри продукту

Білок у сухій речовині ≥ 92%	Волога ≤ 6%
Жир ≤ 2%	pH 6.6-7.0
Індекс розчинності ≤ 0.15	Пакування 25 кг

Функціональна властивість → комерційна аргументація

Властивість	Цінність для виробника
Емульгування	стабільність жирових систем, контроль структури продукту
Вологозв'язування	потенційне підвищення виходу та зменшення технологічних втрат
Структурутворення	консистенція, нарізуваність, повторюваність рецептури
Регулювання білка	робота з поживною цінністю та рецептурними обмеженнями
Адаптація застосування	м'ясна, молочна, кондитерська, напої та інші категорії

Сертифікаційна та документальна основа

Показані документи були чинними у період реалізації проєкту та наведені як історичне підтвердження готовності продукту.



Принцип публікації

Назви, адреси, контакти, підписи та реєстраційні дані партнерів приховано; документи подано лише як підтвердження рівня підготовки.

Комерційний розвиток складного B2B-напрямку

Цінність проекту - у поєднанні продукту, експертів, виробництва, клієнтів і міжнародного контуру в одну робочу систему.

Моя роль

- формування загальної стратегії напрямку;
- координація виробника, технологів, наукових установ і потенційних клієнтів;
- робота з підприємствами харчової промисловості та збір практичної інформації;
- систематизація технічних матеріалів і формування B2B-аргументації;
- підготовка та погодження продуктових і комерційних матеріалів;
- організація переговорів і розвиток міжнародних контактів.

Результат

- систематизовано напрями промислового застосування казеїнату натрію;
- сформовано технологічну та економічну аргументацію;
- підготовлено українські й англійські матеріали;
- створено робочий контур взаємодії між виробником, фахівцями, підприємствами та зовнішніми партнерами;
- опрацьовано розвиток напрямку на декількох міжнародних ринках.

Що демонструє цей кейс

Здатність працювати зі складним технічним B2B-продуктом, координувати різних учасників, переводити спеціалізовану інформацію у зрозумілу комерційну логіку та формувати маршрут від властивостей продукту до його практичного використання й розвитку на ринку.

КОНФІДЕНЦІЙНІСТЬ

У публічній версії приховано назви компаній, контакти, комерційні умови та частину внутрішньої документації.