

ПАСПОРТ
инвестиционного проекта
«Производство пищевых красителей и добавок в Республике Узбекистан»

I. Концепция проекта

Создание предприятия по производству натуральных пищевых красителей с максимальной производственной мощностью 2 тыс. тонн в год.

II. Основные этапы реализации

Примерный график реализации 3 года:

- Составление ТЭО и предложения потенциальным инвесторам-партнерам.
- Привлечение финансового и стратегического инвесторов капитальных затрат Проекта.
- Поставка необходимого оборудования, проведения строительно-монтажных работ.
- Запуск производства.

III. Продукция проекта

Конечным продуктом данного производства является натуральный пищевой краситель – антоциан, пищевые добавки – винная кислота (определяется) и масло виноградной косточки.

IV. Объем инвестиций

По предварительным данным, объем капитальных вложений составляет 31 млн долл. США (без НДС).

V. Технология и производство

Технология производства антоцианового красителя из винограда:

- Обработка в электромагнитном поле, к выжимкам добавляют питьевую воду.
- К смеси в ферментер вносится пектолитический препарат Lallzyme EX-V.
- Далее ведется экстракция красителя в три ступени 96%-ным раствором этанола.
- Прессование для отделения непроэкстрагировавшейся части выжимки и раствора энокрасителя, который фильтруют и концентрируют до массовой доли сухих веществ 35-40%. Выход антоцианов в среднем составит 95%.

Технология производства масла из виноградной косточки:

- Жмых направляют в сушилку на 12 часов при температуре 35 °С. После чего жмых отделяют от семян путем просеивания.
- Сухой жмых и семена винограда направляют на транспортировку на завод по производству натуральных пищевых добавок для дальнейшей переработки.
- Масло из виноградной косточки получают методом холодного прессования.

Полученное масло направляют на фильтрацию для очистки.

- Далее продукт направляется на розлив.
- После продукт маркируют и упаковывают для отправки потребителям.

Технология производства винной кислоты из винного камня:

- Измельчение и экстрагирование винного камня с помощью горячей воды.
- Введение 20%-ого водного раствора хлористого кальция и обработка 10%-ным известковым молоком при температуре не менее 45°C.
- Отфильтровка осадка виннокислого кальция промывая водой и обработка серной кислотой при нагревании до 65°C.
 - Двойное упаривание и фильтрование раствора винной кислоты. Проведение двойной кристаллизации в течение 6-10 суток.

VI. Сырьевая обеспеченность

Данный проект предполагает переработку отходов винодельческого производства для использования в производстве для продуктов с добавленной стоимостью. Узбекистан имеет развитый сектор виноделия, который является наиболее обширным для натуральных пищевых красителей. Более того, государство планирует существенное увеличение инвестиций в данный сектор, что станет двигателем роста проекта.

VII. Операционный процесс

- Ввиду быстрой деградации антоцианов в мокром жоме, процесс сушки необходимо начинать на соковом и винном заводах сразу после отжима.
- Транспортировка сырья от сокового завода и винодельни до производства, осуществляется за счет средств Проекта. Проектом не предусмотрено производство сырья.
- Завод проекта производит натуральные пищевые добавки и красители. Антоциан на базе высушенного виноградного жмыха, винная кислота на базе винного камня и масло из виноградной косточки из семян винограда.
- Проектом планируется реализация продукции на местном рынке в Узбекистане, а также за рубежом. Транспортировка будет осуществляться посредством железной дороги и грузовых фур.

VIII. Описание гос. поддержки

В случае привлечения в Проект достаточного уровня иностранных инвестиций будут получены налоговые льготы в виде освобождения от налогов на имущество, землю, и за пользование водными ресурсами. В рамках инвестиционных проектов стоимостью свыше 50 млн долларов США и долей иностранного инвестора не менее 50 процентов строительство необходимых внешних, за пределами производственной площадки, инженерно-коммуникационных сетей осуществляется за счет бюджетных средств и других внутренних источников финансирования (Указ Президента Республики Узбекистан №УП-4434 от 10.04.2012г.).

IX. Локация

Проект планируется реализовать Ташкентской или Самаркандской областях.

Natural Food Dye

Brief description



- ▶ **Project goal:** Production of natural food dye.
- ▶ **Areas of use:** Manufacturing processes for food coloring. Large industrial enterprises, confectionery, as well as in the preparation of homemade food.
- ▶ **Product types:** Gel, dry, airbrush, glitter, pasty.
- ▶ **Estimated CAPEX:** USD 31 mln (excluding VAT).

Project indicators

31

CAPEX, USD mln

40

Net present value (NPV), USD mln

24%

Internal Rate of Return (IRR)

6.6

Payback period, years

6

Production capacity, ths tons