



Инновации в Переработке: Пектин и Пищевые Волокна

ООО "ЕвроХимПлюс" представляет проект строительства завода по производству цитрусового пектина и пищевого волокна для пищевой и фармацевтической промышленности. Мы предлагаем инвесторам и партнёрам уникальную возможность стать пионерами на постсоветском пространстве на быстрорастущем рынке.

Перспективы рынка: Цитрусовые продукты



Высокий спрос

Растущая потребность в натуральных ингредиентах для пищевой и фармацевтической отраслей.



Импортозамещение

Стратегическое значение проекта для обеспечения независимости рынка.



Высокая рентабельность

Эффективная переработка сухой лимонной цедры в готовый продукт.



Безотходное производство

Максимальное использование сырья, минимизация воздействия на окружающую среду.



Высокое качество

Продукция соответствует всем мировым стандартам.

Наш проект: Завод по производству пектина и пищевых волокон

Мы предлагаем к реализации проект строительства современного завода по производству:

- **170 тонн цитрусового пектина в год**
- **180 тонн цитрусовых пищевых волокон в год**

Завод, состоящий из двух производственных линий, будет использовать передовые технологии, гарантирующие высокую производительность и качество продукции.



Наше решение: высокорентабельная технология переработки сухой цитрусовой цедры

ООО "Еврохимплюс" разработало технологию, которая позволяет превращать сухую лимонную цедру в высококачественный пектин и пищевое волокно.

1

Инновационное Извлечение

Уникальная технология позволяет эффективно извлекать пектин и пищевое волокно, сохраняя их полезные свойства.

2

Экологичное Сырье

Использование натурального сырья обеспечивает получение высококачественных востребованных продуктов.

3

Высокая Влагоудерживающая Способность Пищевого Волокна

Наш продукт обладает широкими функциональными свойствами, способствуя повышению выхода и качества пищевых продуктов.

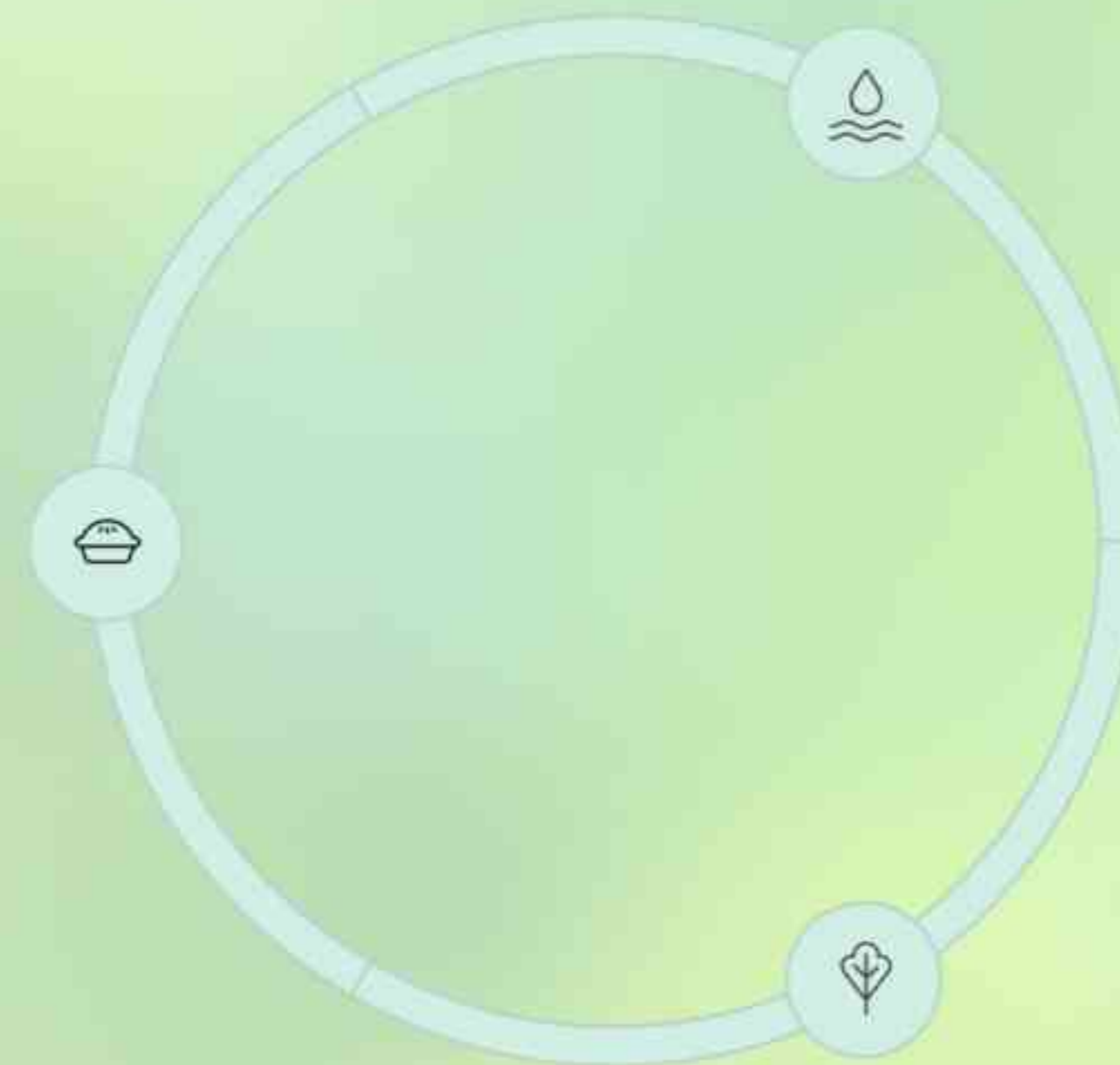


Выход готового продукта и эффективность технологии

Наша инновационная технология гарантирует высокий выход пектина и пищевого волокна, превосходя среднеотраслевые показатели.

Выход Пектина и Волокна

Достигает 90% от массы сухой цедры, что значительно выше среднеотраслевых показателей.



Влагоудерживающая Способность

Пищевое волокно демонстрирует влагоудерживающую способность на 30% выше, чем у аналогов.

Оптимизация Процессов

Минимальные потери сырья и оптимизированные производственные процессы значительно снижают себестоимость продукции.

Две инновационные производственные линии



Линия производства пектина

Основана на классическом способе получения пектина с применением лучших мировых технологий, обеспечивающих высокое качество и модификации пектина.



Линия производства пищевого волокна

Использует депектинизированное сырье (отход производства пектина). Технология основана на влаготермо-механической обработке, запатентована и содержит уникальное ноу-хау.

Наши запатентованная технологии и ноу-хау обеспечивают высокую доходность производства и конкурентное преимущество на рынке.

Применение продуктов: Широкие возможности

1

Пектин

Гелеобразователь, загуститель, стабилизатор, естественный природный адсорбент. Используется в кондитерской, молочной отраслях, индустрии здорового питания, фармацевтике и косметической промышленности.

2

Пищевое волокно

Влагоудерживающее, эмульгирующее (связующее) вещество, заменитель жира и структурообразователь, загуститель и гелеобразователь. Заменяет химические ингредиенты на натуральные.

Наши продукты - пектин и пищевые волокна - являются незаменимыми ингредиентами, удовлетворяющими растущий спрос на натуральные и полезные добавки.



Ключевые факторы успеха проекта

→ Постоянный спрос

Продукция имеет стабильный и растущий спрос на рынке.

→ Высокое качество

Соответствие всем мировым стандартам.

→ Экологическая чистота

Производство не наносит вреда окружающей среде.

→ Создание рабочих мест

Вклад в развитие региональной экономики.

→ Быстрая окупаемость

Выгодное вложение капитала с перспективой быстрого возврата.

→ Масштабируемость

Возможность увеличения объемов производства в будущем.

Услуги "ЕвроХимПлюс" на старте проекта

Мы предлагаем комплексную поддержку на всех этапах становления завода, обеспечивая максимально эффективный запуск и развитие производства.

Предпроектная подготовка

Подбор поставщиков оборудования, разработка ТЭО, концепция экономической модели.



Предварительные переговоры

Подписание протоколов о намерениях с крупными дистрибьюторами и потребителями продукции.



Снабжение сырьем

Переговоры и заключение контрактов с надежными поставщиками цитрусовой цедры.

Обучение и оптимизация производства

Обучение персонала

Повышение квалификации сотрудников для совершенствования технологических процессов.

Инновационная оптимизация

Внедрение новейших режимов производства для снижения себестоимости продукции.

Pilot Plant

Изготовление опытно-промышленной установки для объективной оценки качества сырья и настройки оптимальных режимов.



Инвестируйте в будущее пищевой промышленности

170

Тонн пектина

Ежегодное производство
высококачественного
пектина.

180

Тонн волокон

Ежегодное производство
пищевых волокон.

100%

**Натуральный
продукт**

Замещение химических
добавок в продуктах
питания.

Мы предлагаем стать частью проекта, который не только принесет значительную прибыль, но и внесет вклад в развитие инновационных технологий и экологически чистого производства.



Приглашаем к сотрудничеству!

ООО "ЕвроХимПлюс" готово к диалогу с инвесторами и стратегическими партнёрами, заинтересованными в реализации амбициозного и прибыльного проекта. Мы не останавливаемся на достигнутом и постоянно стремимся к новым вершинам в области переработки отходов и устойчивых технологий.

Присоединяйтесь к нам в создании устойчивого и экологичного будущего!

Свяжитесь с нами, чтобы узнать больше о деталях проекта и возможностях сотрудничества.

Контакты:

Email: info@eurochemplus.by

Телефон: +375-25-9190765; +375-44-5792683

www.eurochemplus.by

