

ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

EcoMinced

**«Фарш, що знає, як бути
смачним і корисним!»**



Автор: Анастасія Чемес
Керівник: Людмила Коляновська

Назва: *EcoMinced*

Гасло: «Фарш, що знає, як бути смачним і корисним!»



ПРОБЛЕМИ

Дефіцит білка у
раціоні населення

Висока ціна м'ясної
та рибної сировини

Низьке використання
соєвої окари

Харчові відходи —
екологічна проблема

Назва: *EcoMinced*

Гасло: «Фарш, що знає, як бути смачним і корисним!»

РІШЕННЯ

Комбіновані
котлети на
основі
малоцінної
риби та соєвої
окари

Збалансоване
джерело білка

Економічна
доступність

Безвідходне
виробництво



ІННОВАЦІЇ

Використання **соєвої окари***

Покращення структури рибного фаршу

Високі органолептичні властивості

Простота технології

***Соєва окара** — це побічний продукт, який утворюється після виробництва соєвого молока або тофу.



Цільова аудиторія

Люди, що дотримуються здорового способу життя

Споживачі з середнім і низьким доходом

Спортсмени, діти, літні люди

HoReCa (кафе, їдальні, заклади громадського харчування)



Продукт і технологія

Вироби: рибні, рибо-рослинні, соєві котлети

Оптимальний склад: 35–40% окарі

Просте приготування без спеціального обладнання

Можливість використання в домашніх умовах



Економічна ефективність

- Рибна котлета — 45,77 грн.
- Рибо-рослинна — 27,65 грн.
- Соєва — 10,91 грн.
- Зменшення собівартості до 60%
- Менше втрат маси при тепловій обробці



SWOT-аналіз



Соціально-екологічний ефект

Зменшення харчових відходів



Екологічне виробництво



Соціально-
екологічний ефект



Збільшення доступності білкових
продуктів



Підтримка здорового харчування

Контактна група

- **Чемес Анастасія** – автор стартапу;
- **Коляновська Людмила** – керівник;
- **Мельник Анастасія** – учасник;
- **Соломон Алла** – учасник

