



საქართველოს ინოვაციების და ტექნოლოგიების სააგენტო

ტექნოლოგიური ინოვაციების პროგრამა (TIP)

მინი გრანტების კონკურსი - 2014

განცხადების წარმოდგენის ბოლო ვადა: 2014 წლის 6 ნოემბერი, (18:00 თბილისის დროით)

აპლიკაციის ფორმა

პროექტის სათაური: მცენარეული ბოჭკოებით მდიდარი საკვები პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიური პროცესის გაუმჯობესება და კონკურენტუნარიანი მზა ფორმების შემუშავება

გუნდი:

1. გელა სულაბერიძე
2. მაია ოკუჯავა

პროექტის აღწერა ერთი წინადადებით	მცენარეული ბოჭკოებით მდიდარი, დაბალკალორიული საკვები პროდუქტების ხარისხის გაუმჯობესების მიზნით იგეგმება ტექნოლოგიური პროცესის ერთ-ერთი ეტაპისათვის საჭირო მარცვლეულის ქერქის დასაფქვაკი მოწყობილობის მოდერნიზაცია და მზა სამომხმარებლო ფორმების შეფუთვის დახვეწა ბაზარზე კონკურენტუნარიანი პროდუქციის გასატანად.
ძირითადი მიზანი	პროექტის მიზანია ჩამოყალიბდეს მცენარეული ბოჭკოებით მდიდარი საკვები პროდუქტების წარმოების ეფექტური, სტანდარტიზებული ტექნოლოგიური მოდელი და შეიქმნას კონკურენტუნარიანი მზა სამომხმარებლო ფორმები.
გუნდის ხელმძღვანელი	სახელი, გვარი: გელა სულაბერიძე საკონტაქტო ელ-ფოსტა: maiaokujava@yahoo.com მობ. ტელეფონი: 599933132
პროექტის საერთო ბიუჯეტი (GEL)	50 000
GITA-სგან მოთხოვნილი თანხა (GEL)	50 000
თანადამფინანსებელი პირი	-
ინდუსტრია	კვების მრეწველობა, მედიცინა



საქართველოს ინოვაციების და ტექნოლოგიების სააგენტო

I. მნიშვნელოვანი ინფორმაცია აპლიკანტებისთვის

ტექნოლოგიური ინოვაციების პროგრამის მიზანია უზრუნველყოს ტექნოლოგიებზე დაფუძნებული ისეთი პროდუქტის, პროცესის და/ან სერვისის ფინანსური მხარდაჭერა, რომელსაც გააჩნია ბაზარზე ორიენტირებული ახალი ინოვაციური პროდუქტის/სერვისის შექმნის ან არსებულის გაუმჯობესების პოტენციალი, რაც სარგებლიანია იქნება საქართველოს ეკონომიკასა და საზოგადოებისათვის.

სააპლიკაციო განაცხადები შეფასდება როგორც მთლიანობაში, ისე ექსპერტების და საგრანტო საბჭოს ყურადღება მიექცევა წინასწარ განსაზღვრული შეფასების კრიტერიუმებს:

1. *კომერციული პოტენციალი:* რამდენად ექნება მოსალოდნელ შედეგებს კომერციული ღირებულება? იქნება თუ არა პროექტი ახალი ან გაუმჯობესებული ტექნოლოგიის საფუძველი? რამდენად ნათელია ტექნოლოგიის სამომავლო კომერციალიზაციული პოტენციალი? – 15%
2. *ინოვაციის დონე და ტიპი:* არის ეს ტექნოლოგიურად შესაძლებელი? რამდენად მიმართულია ბაზარზე არსებული პრობლემის გადაწყვეტაზე? წარმოდგენილი ტექნოლოგია ახალია სექტორში/რეგიონში ან თუნდაც სემინტისთვის? ინოვაციის გამოყენებადობა და უნიკალურობა. რამდენად ნათლად არის ასახული ინტელექტუალური საკუთრების პოზიცია - 20%
3. *ბაზრის და მომხმარებლის მოთხოვნების ანალიზი და საკონკურენტო გარემო:* როგორ პასუხობს ბაზრის მოთხოვნებს ტექნოლოგია ან მისი შესაძლებლობები? რამდენად ადეკვატურად აღწერენ ბაზარს აპლიკანტები? რამდენად სწორი წარმოდგენა აქვთ აპლიკანტებს ბაზრის და პოტენციური კონკურენტების შესახებ? – 20%
4. *სტრატეგია:* გააჩნიათ აპლიკანტებს რეალური სტრატეგია/გეგმა? რამდენად ნათელია ტექნიკური და ბიზნეს გეგმები? რამდენად ნათლად არის წარმოდგენილი პროექტის განხორციელების გეგმა? რამდენად ნათელია მიზნები, მეთოდოლოგია, შედეგები და ხარჯები? რამდენად ნათლად არის წარდგენილი პოტენციური შემოსავლები, პარტნიორობა ქართველ/უცხოელ კორპორაციებთან პროექტის დაწყებიდან 1-2 წლის განმავლობაში? - 20%
5. *ბიუჯეტი:* რამდენად ადეკვატურია ბიუჯეტი დაგეგმილი ტექნიკური და ბიზნეს გეგმების განსახორციელებლად? – 10%
6. *გუნდის შესაძლებლობები:* გააჩნია გუნდს ტექნიკური და/ან ბიზნეს გამოცდილება, რომელიც აუცილებელია ტექნიკური და კომერციული მიზნების მისაღწევად? გუნდის ცოდნა და ინოვაციურ და ტექნოლოგიურ პროექტებში მონაწილეობის გამოცდილება. – 15%



საქართველოს ინოვაციების და ტექნოლოგიების სააგენტო

II. მომზადების ინსტრუქცია

გთხოვთ ჩაწერთ ტექსტი შესაბამის გრაფაში III სექციაში, VII სექციაში მითითებული ინსტრუქციების მიხედვით. თითოეულ სექციაში მოყვანილი კითხვები და განმარტებები გამოიყენეთ როგორც სახელმძღვანელო.

თუკი თან დაურთავთ ცხრილს, გრაფას, ან წყაროს, ჩასვით შესაბამისი სექციის ოთხკუთხედებში.

აპლიკაციის ფორმა არ უნდა აღემატებოდეს 10 გვერდს.

ყურადღება! განაცხადი შეიცავს (ყველა დოკუმენტი წარმოდგენილი უნდა იყოს ქართულ და ინგლისურ ენაზე):

1. აპლიკაციის ფორმა
2. ინფორმაცია ჯგუფის წევრებზე
3. ხელმოწერის გვერდი
4. ბიუჯეტი
5. თანადამფინანსებლის ვალდებულების წერილი (თანადამფინანსებელი ორგანიზაციის არსებობის შემთხვევაში)
6. გუნდის ყველა წევრის CV



საქართველოს ინოვაციების და ტექნოლოგიების სააგენტო

Application Form

1. პროექტის რეზიუმე (მაქს. 500 სიტყვა)

პროექტის მიზანია მცენარეული ბოჭკოებით მდიადარი „მარგის“ საფირმო ნიშნის მქონე საკვები პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიური პროცესის გაუმჯობესება და სტანდარტიზაცია. „მარგის“ პროდუქტებში შემავალი აუცილებელი კომპონენტია მარცვლეულის ნაფქვავი, რომელიც ორიგინალური, დაპატენტებული ტექნოლოგიით მუშავდება. იგი მოიცავს როგორც მარცვლეულის დაფქვის ეტაპს, ასევე მუყავე გარემოში ნაფქვავის დამუშავებისა და გაჯირჯვების პროცესებს.

მცენარეული ბოჭკოების ძირითადი წყარო მარცვლეულის ქერქია. დაფქვის არსებული ტექნოლოგიით ვერ ხერხდება მარცვლეულის ქერქისა და გულის ნაფქვავის სრულად განცალკევება. დაფქვის ძველებური მეთოდის გამოყენება მისაღები იყო პურის წარმოებისათვის, სადაც ნაფქვავთან ერთად პროდუქტის ძირითადი შემადგენელი კომპონენტია ფქვილი. მაგრამ ახალი პროდუქტების წარმოებასთან ერთად თვალსაჩინო გახდა მარცვლეულის გულისა და ქერქის ნაფქვავის განცალკევების უპირატესობა, ვინაიდან ნარევი მცენარეული ბოჭკოების წილი ნაკლებია, ხოლო მისი კალორიულობა უფრო მეტია მხოლოდ მარცვლეულის ქერქის ნაფქვავთან შედარებით.

ნაფქვავში მარცვლეულის გულისა და ქერქის სრულად განცალკევების მიზნით გუნდის წევრების მიერ დაიგეგმა არსებული საფქვავის მოდერნიზაცია, ისე რომ შესაძლებელი იყოს მხოლოდ ქერქის გამოყოფა და დაფქვა. საფქვაკი მოწყობილობის მოდერნიზაცია მოიცავს საფქვაკი ქვების ზედაპირის დამუშავებას, ქვებს შორის მანძილისა და მათი ბრუნვათა სიჩქარის ოპტიმიზაციას და ორიგინალური კონსტრუქციის საცერის დამონტაჟებას, რომლის მუშაობისთვის არ იქნება საჭირო დამატებითი ენერჯის წყარო. საცერი შესაძლებელს გახდის ნაფქვავში არ მოხვდეს ძალიან დიდი ნაწილაკები, ანაცერი თავიდან დაუბრუნდეს დაფქვის პროცესს და პროცესი უნარჩუნოდ წარიმართოს.

პროექტის ფარგლებში დაგეგმილია საფქვაკი მოწყობილობის საინჟინრო მოდელის შექმნა, მისი სტანდარტიზაცია, ორიგინალური კონსტრუქციის საცერისთვის საპატენტო განაცხადის მომზადება და პარტნიორი ორგანიზაციის ბაზაზე მოწყობილობის ტესტირება.

გუნდის წევრების მიერ გარდა ნაფქვავისა დაპატენტებულია დამუშავებული ნაფქვავის შემცველი პური, ნაფქვავისა და ხმელი ხილის ნარევი და ნაფქვავისა და ხორცის ფარშის ნარევი. ამ ნარევების საფუძველზე ხდება სემედიცინო-პროფილაქტიკური დანიშნულების მქონე საკვები პროდუქტების მზა ფორმების (მიუსლი, ფარში) დამზადება და იგეგმება ახალი მზა ფორმების დამუშავებაც. ნარევების შემადგენლობაში მარცვლეულის ქერქის სუფთა ნაფქვავის გამოყენება მნიშვნელოვანია სამედიცინო-პროფილაქტიკური მიზნებისათვის, კერძოდ, მცენარეული ბოჭკოების ათვისების გაუმჯობესებისა და მათი კალორიულობის შემცირების თვალსაზრისით.

ამ პროდუქტების ხარისხის გაზრდისა და შემადგენლობის სტანდარტიზაციისთვის მნიშვნელოვანია სხვა კომპონენტების დამუშავების მეთოდის სრულყოფაც. კერძოდ მშრალი ხილის და ხორცის დაქუცმაცების სტანდარტული მეთოდის გამოყენება. ეს საშუალებას მოგვცემს მივიღოთ სტაბილური შემადგენლობისა და ხარისხის მზა პროდუქტები.



საქართველოს ინოვაციების და ტექნოლოგიების სააგენტო

ტექნოლოგიური პროცესის გაუმჯობესების მნიშვნელოვანი ეტაპია შეფუთვის ეტაპის დახვეწა. მაქსიმად, მარგის პროდუქტები კუსტარული წესით იფუთება მუყაოს ყუთისა და საკვებისათვის ვარგისიანი ცელოფანის გამოყენებით. ასეთი შეფუთვა ვერ უზრუნველყოფს გამოყენების მოხერხებულობას, შესაბამის ვარგისიანობის ვადასა და გარეგნულ ფორმას. ამიტომ ბაზარზე მზა პროდუქციის კონკურენტუნარიანობის, პროდუქტების გამოყენების მოხერხებულობისა და ვარგისიანობის ვადის გაზრდის მიზნით პროექტის ფარგლებში დაგეგმილია შეფუთვის თანამედროვე ტექნოლოგიების გამოყენებით ამ ეტაპის მოდერნიზაცია და პროდუქტის სამომხმარებლო თვისებების გაუმჯობესება.

ტექნოლოგიური პროცესის გაუმჯობესება და პროდუქტების დამზადების სრული ციკლის სტანდარტიზაცია შესაძლებელს გახდის გაუმჯობესებული ხარისხის, სტანდარტული შემადგენლობის, ფორმისა და ხარისხის პროდუქტების წარმოებას. პროექტის ფარგლებში მოხდება განახლებული ტექნოლოგიით პროდუქტების საცდელი წარმოება პარტნიორი ორგანიზაციის ბაზაზე და ახალი პროდუქციის ბაზრის ტესტირება.

ტექნოლოგიური პროცესის სტანდარტიზირებული მოდელი ბიზნესის გაფართოვების საფუძველსაც წარმოადგენს, ვინაიდან ამ მოდელის გამოყენებით შესაძლებელია მზა პროდუქტების წარმოების გაფართოვება საქართველოში და აგრეთვე, ტექნოლოგიის გატანა სხვა ქვეყნებში, სადაც ნაფქავის შემცველი ნარევების საფუძველზე დამზადებული პროდუქტებისთვის გუნდის წევრებს უკვე მოპოვებული აქვთ პატენტი.