

**Дайджест специального международного проекта
Центров поддержки и инноваций Российской Федерации
«ИС и молодёжь: инновации во имя будущего»**



Харисова Олеся Венеровна

34 года

ФГАОУ ВО «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н. Ельцина»

Бакалавр по направлению обучения «Международные отношения»

Тема работы: **«Биотехнология. Пищевое производство»**

Область научной активности:

Пищевая промышленность

2849199

Патент на изобретение «САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА МЕДОВО-ГОРЧИЧНАЯ И СПОСОБ ЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»

Изобретение относится к области пищевой, а именно масложировой,



а бакалавриат по направлению является генеральным директором инноватор и руководитель проекта изобретения, 1 свидетельство на владение грамот и дипломов участника конкурсов, акселераторов:

Ханты-Мансийского автономного округа рожки талантливой молодежи, 2023; креативных индустрий от Фонда «Мой регион». Полученный денежный приз 100 тысяч рублей за разработку брендбука, проект получил знак «Сделано в Югре»;

переехал в новое пространство, стал членом Акселератора технологических стартапов в Югре (при поддержке Фонда «Мой регион»); с 6 до 14, обновили упаковку, запустили фермер JUNIOR 1.0 | ЮГРА» на базе Югры, сменили организационно-правовую форму, сотрудничает с сетями об объемах поставки и реализации проекта, и проект Олеси стал инновационным, расфасованное -51,1; масло подсолнечное

победителем Всероссийского конкурса «Твоё дело. Молодой предприниматель России», 2023 г.;

• Победитель всероссийского конкурса «Молодой предприниматель России», 2023 г.

Олеся создала и занимается развитием собственного бизнеса, проходит курсы повышения квалификации (бухгалтер малого бизнеса Томского государственного университета и Экономика (современное предприятие) Тимирязевского университета), а также осваивает акселерационные программы для развития своих навыков.

	АРАХИСОМ И СПОСОБ ЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»
	Изобретение относится к области пищевой, а именно масложировой промышленности. Салатная заправка пряная с арахисом, содержащая масло подсолнечное рафинированное, масло подсолнечное нерафинированное, соевый соус, мед, чеснок гранулированный, перец красный молотый, паприку красную молотую, уксус 9%, семена кунжута белого, ядра арахиса обжаренные молотые, при этом соевый соус состоит из воды питьевой, сои, пшеницы, сахара и соли пищевой, при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %: масло подсолнечное рафинированное – 49,5; масло подсолнечное нерафинированное – 24,2; соевый соус – 8,1; мед – 4; чеснок гранулированный – 1,9; перец красный молотый – 0,3; паприка красная молотая – 0,1; уксус 9% – 0,3; семена кунжута белого – 0,3; ядра арахиса обжаренные молотые – 11,3.
2849198	Изобретение «Соус типа песто и способ его приготовления»



Изобретение относится к области пищевой, а именно масложировой, промышленности. Соус типа песто, содержащий базилик сорта Дженовезе, микрозелень подсолнечника, оливковое масло, подсолнечное масло, ядра кедрового ореха, ядра ореха кешью, чеснок, сок лайма, соль, сыр Пармезан, экстракт гвоздики, при следующем соотношении исходных компонентов, в мас. %: базилик сорта Дженовезе 20-22; микрозелень подсолнечника 20-22; оливковое масло 14-16; подсолнечное масло 16-18; ядра кедрового ореха 6-7; ядра ореха кешью 7-8; чеснок 2-3; сок лайма 0,8-1,2; соль 0,8-1,2; сыр Пармезан 10-12; экстракт гвоздики 0,1.

