



Sumy  
National  
Agrarian  
University

# Plantara Meat

**Innovative technology of natural plant-based meat substitute from amaranth**



# Problems



- **high price**
- **the market is not saturated**
- **impact of livestock farming on the environment**
- **cruel treatment of animals**
- **excessive consumption of animal meat**
- **environmental awareness of the end consumer**

# Decision

## Idea

Using secondary products of waste-free amaranth processing as a basis (texturate, oil, starch, dye, extracts)

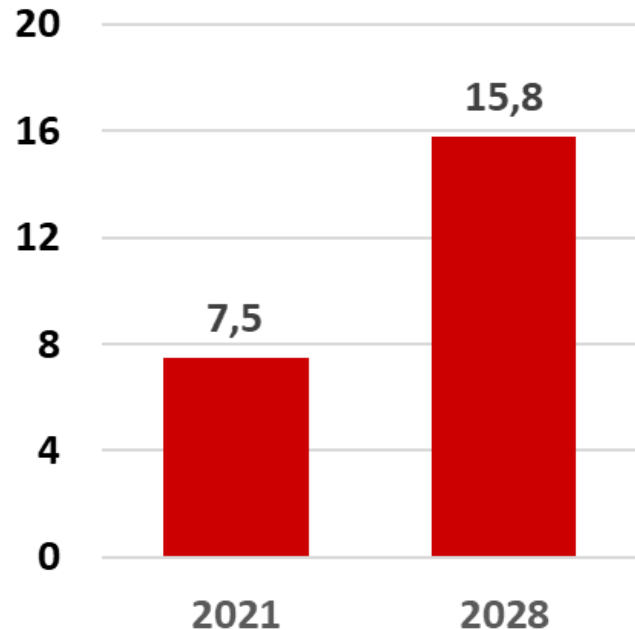
## Advantages of amaranth

- affordable price
- local raw materials
- superfood
- good substitute for animal protein
- complete amino acid profile
- absence of saturated fats
- wide range of dishes based on it



# Global market size and competitors

billion \$

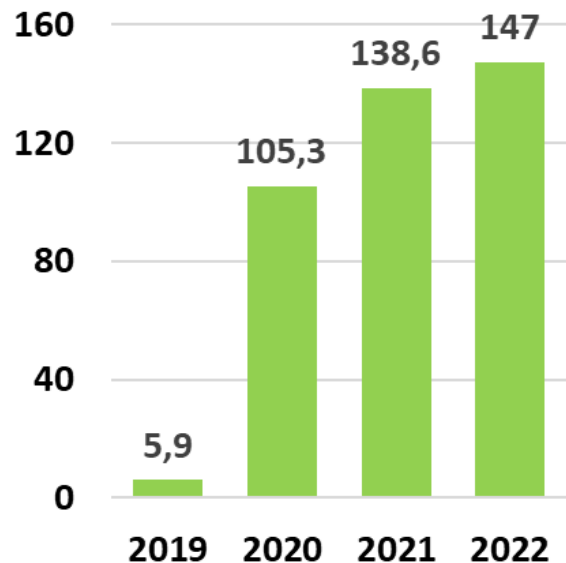


**BEYOND MEAT®**

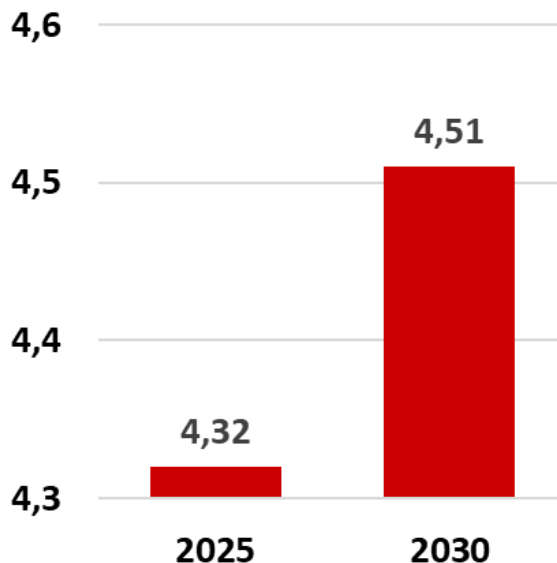


# The size of the plant-based meat market in Ukraine

tons of  
products



million \$



~ 5 million Ukrainians  
are supporters of a  
plant-based diet

# Competitors in Ukraine

## Advantages

- trusted brands
- finished products on the market
- established demand and customer base
- understandable sales volume

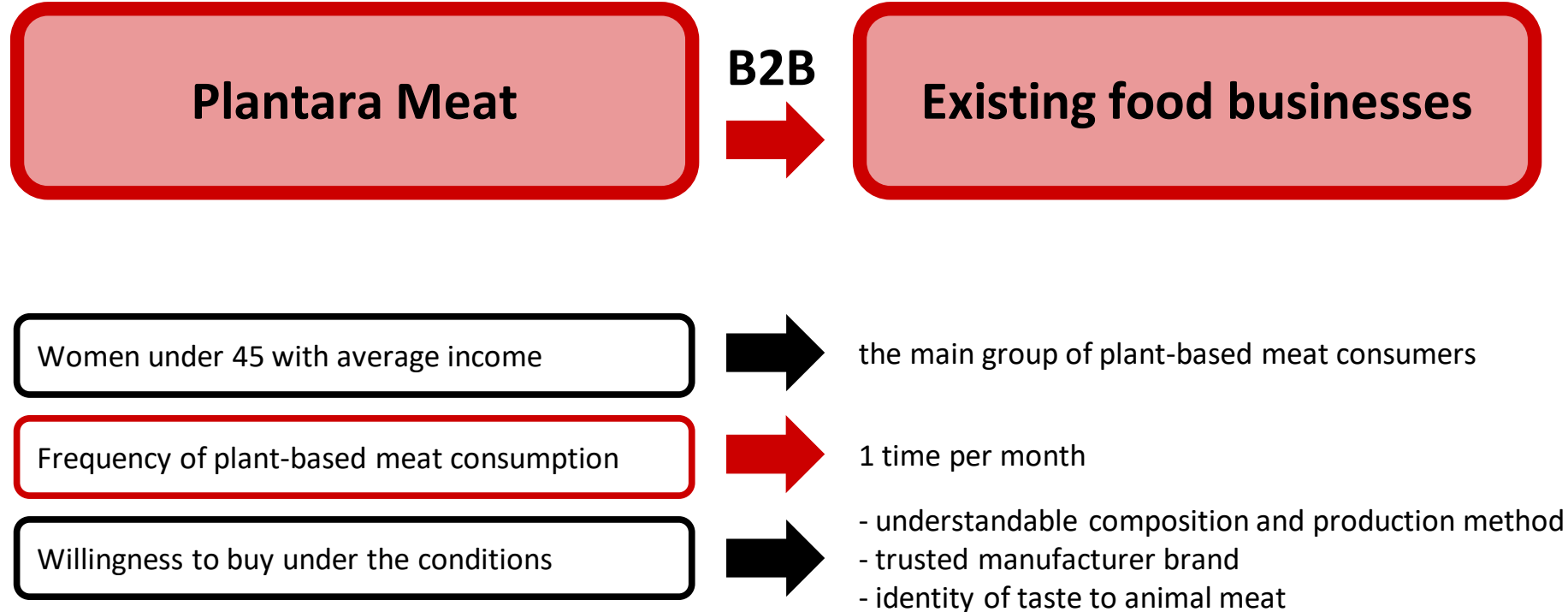


## Disadvantages

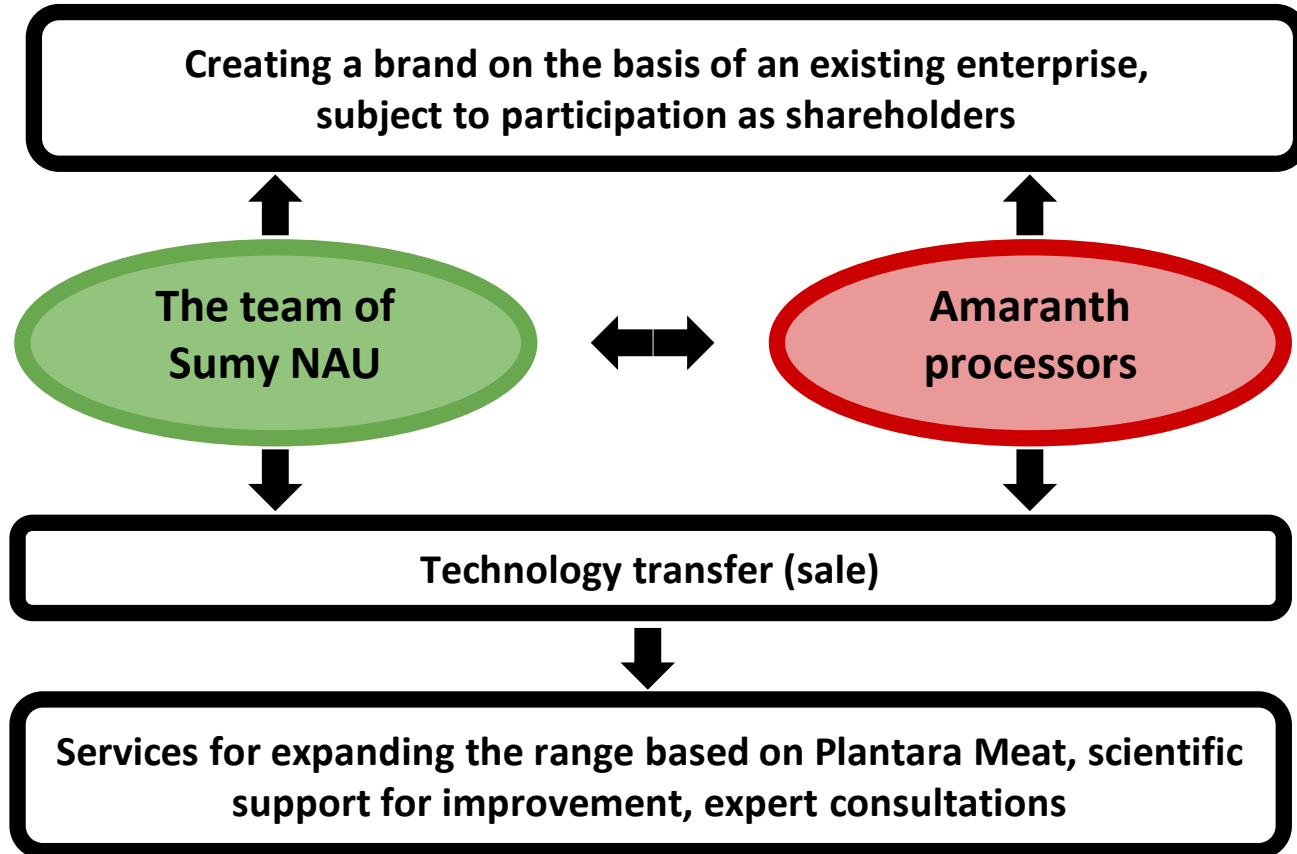
- high price
- similar composition
- priority of foreign raw materials
- import dependence



# Target audience



# Business model





# Potential partners

## LLC "AVENTIN COMPANY"

ТОВ «АВЕНТИН КОМПАНІ»  
Україна, 49053, Дніпропетровська обл., місто Дніпро, вул. Херсонська, 9А  
t2293039 44287350

Ректору Сумського НАУ  
Коваленко І.М.

### Шановний Ігоре Миколайовичу!

Наше підприємство спеціалізується на виробництві соєвого харчового текстуру, відомого також як текстурований соєвий бекон, сасісі м'ясо (soy-based meat, textured vegetable protein). Використовуючи передові технології, ми перетворюємо соєвий шрот в продукт з м'ясним смаком білого, вишнім смаком лаври і цукру, що є чудовим альтернативним м'ясом у різних харчових продуктах.

#### Особливості виробництва та продукції

Соєвий текстурат, виготовлений шляхом екструзії, представлений у різних формах та фракціях, що дозволяє застосовувати його в широкому спектрі продуктів харчування – від ковбас і м'ясок потімфайбрикатів до хлібобулочних виробів і вегетаріанських страв. Продукт високої інтенсивної паритетності та швидкий у приготуванні їжі, ми забезпечуємо безпеку як текстуру, так і м'ясо.

#### Сфера застосування

Наш соєвий текстурат користується попитом не лише серед виробників м'ясних напівфабрикатів та хлібобулочних підприємств, але й у таких галузях, як громадське харчування, ортопедичне та вегетаріанське куліна. Він також знаходить застосування у продуктах дієтичного харчування та дієтичних стравах.

Ринок рослинних аналогів м'яса в Україні перебуває на етапі становлення та демонструє стабільне зростання завдяки зміні у споживчому поведінці, розвитку внутрішнього виробництва та зростаючому попиту на здорові та етичні харчування. У 2021 році більше 2 млн українців були вегетаріанцями, а на 3 млн осіб змінився споживач м'яса. За прогнозами, у 2025 році дохід від продажу рослинних м'ясоаналогів в Україні становитиме 4,32 мільярда доларів США. Очікується, що ринок аналогів м'яса демонструватиме зростаючий обсяг: на 0,7% у 2026 році та 4,4% до 2030 року. Висновок: бар'єри для здорового споживання харчових продуктів інформаційність споживачів та висока ціна на рослинні аналоги м'яса. Отже, для подальшого розвитку необхідно зменшити ціну на продукцію, інформувати інформаційність споживачів та підтримувати інновації в галузі.

Ми надіємося співпрацювати з викладачами кафедри технології харчування Сумського національного аграрного університету в контексті розроблення технологій рослинного аналогу м'яса на основі продуктів переробки лаври, в якому ми будемо перспективно використовувати заклади технічного персоналу високої цінності та технологічних властивостей.

Мета співпраці - подальше комерційне впровадження технології для внутрішнього ринку та експорту. Виснаємо, що підприємство має високий потенціал Сумського НАУ та наших виробничих властивостей сприятиме вирішенню актуальних проблем харчової індустрії з урахуванням сучасних бізнес-трендів, дозволить внести позитивно-економічну діяльність студентів та співробітників на високому рівні ринку високого застосування своїх знань, досвіду та досліджень. У зв'язку з цим просимо Вас сприяти цій співпраці.

З повагою,

Директор ТОВ «Авентин Компані»



Роскошніков Ю.І.

## LLC "HEALTHY GENERATION"



ТОВ «ХЕЛСІ ДЖЕНЕРАШН»

Київська область, ІЗДІ, Україна, м.Синьків,  
вул. Глинка, 38,  
Код ЄДРПОУ 42714344

Ректору Сумського НАУ  
Коваленко І.М.

### Шановний Ігоре Миколайовичу!

Наше підприємство ТОВ «ХЕЛСІ ДЖЕНЕРАШН» займається виробництвом і продажем етичного харчового продукту без цукру для здорового харчування та використання у розробці інноваційних продуктів створення інноваційних технологій відносно сучасних бізнес-трендів.

Ринок харчових в Україні є динамічним, з великою потенцією для подальшого розвитку, що стимулює високою маржинальністю та зростаючим попитом на здорове харчування й етичний продукт. На цьому етапі розвитку України наші продукти мають потенціал до 20-30 тис. тонн виробленої продукції.

Амариш має високий потенціал повної цінності, цінної властивості, інноваційний антоціановий профіль. Ми будемо перспективні у використанні харчового продукту та продуктів його комплексної безпечної переробки у складі рослинних аналогів м'ясої продукції.

Амариш конкурентів налічує, як серед основних конкурентів представлений на ринку продукції (фрукти: Watermelon, Pink guava, Green Guava, Mango) високої ціни, використання інноваційної сировини, складів сировинного складу. Тому задіяно створення нової конкурентоспроможної продукції є виконання цілих та використання локальних сировини, а саме продуктів переробки харчової текстури, цукру, етичного харчового продукту. У зв'язку з цим просимо Вас сприяти розробці технології рослинного аналогу м'яса на базі Сумського НАУ колегіальною кафедрою технології харчування.

З повагою,

Директор ТОВ  
«ХЕЛСІ ДЖЕНЕРАШН»



Андрій САХОНОВСЬКИЙ

# The team of Sumy NAU



Faculty of food  
technologies  
SNAU



startup manager,  
Ph.D., senior lecturer  
of Sumy NAU,  
research engineer,  
entrepreneur



focus group leader,  
Ph.D., associate  
professor, head of the  
Department of Food  
Technology, Sumy  
NAU, technological  
engineer



responsible executor,  
Ph.D., associate  
professor of Sumy  
NAU, technological  
engineer



responsible executor,  
Ph.D., senior lecturer  
of Sumy NAU,  
technological  
engineer



senior analyst,  
master of Sumy NAU