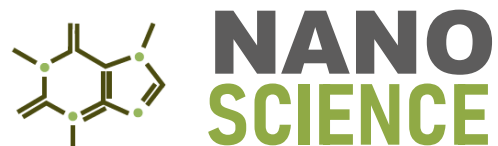


# NANO SCIENCE

Технологии сохранения свежести

# Кто мы?



Компания предлагающие **технологические решения**, которые позволяют увеличивать срок хранения продуктов питания

## Наша цель

- помочь фермерам и ритейлерам по всему миру снизить количество испорченных продуктов питания и увеличить выручку на

**+30%**



## Вот наши преимущества:

- ▶ работаем по всей территории РФ
- ▶ найдем индивидуальный подход к каждому типу продукта
- ▶ помогаем клиентам сократить потери плодоовощной продукции и мяса, тем самым увеличив выручку

## Команда



**Юлиан Подрухин**  
Founder & CEO



**Сергей Евстропьев**  
Co-Founder & CSO, PHD



**Дмитрий Булыга**  
Co-Founder & CTO

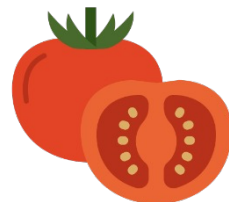


**Алексей Павлов**  
Sales partner of product NanoChlora



# Растительный спрей

Спрей на основе растительных компонентов – это вторая кожа без запаха и вкуса, которая удерживает влагу и кислород в таких продуктах: ягоды, яблоки и огурцы. Сохраняет пищу свежей более долгое время



Отделяем кожуру



Увеличение срока хранения плодовоовощной продукции за счет замедления дыхания



Экстрагируем активные вещества



Улучшение внешнего вида за счет придания естественного блеска



Добавляем бактерицидные агенты

+ 20-30%

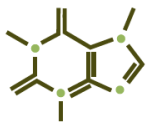
Увеличение продаж При стоимости смеси NanoScience всего 3,5% от стоимости товара

Синтезируем порошок, который можно растворить в воде в низких концентрациях (0,03-0,1%) и затем разбрызгивать при помощи аэрографа

Для ритейлера идеально подойдет спрей, а фермерам выгоднее закупать порошок

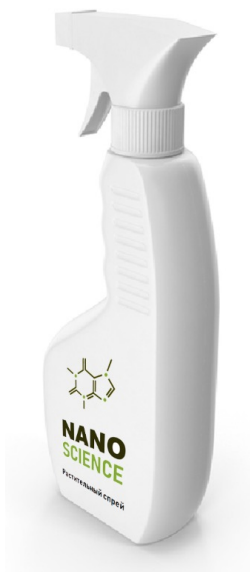
Из 1 кг порошка получается 25 литров раствора.





# NanoSkin

**NanoSkin** наиболее эффективно расходуется при помощи классического пульверизатора или аэрографа с регулируемой подачей воздуха, который нагнетает его непосредственно на плод через сопла. Фрукты должны быть полностью чистыми и сухими перед тем, как их покроют раствором. После нанесения спрея плод должен быть высушен в туннеле с горячим воздухом.



Наше **эко-покрытие** помогает поддерживать качество и сократить количество порчи на 20-30%

- Не изменяет структуру плода
- Не влияет на вкусовые характеристики
- Легко смывается проточной водой
- И абсолютно безопасно

Плоды которые вы сможете сохранить при помощи NanoSkin:

- Яблоко
- Огурцы
- Помидоры
- Груши
- Перцы
- Цитрусовые
- Манго
- Авокадо

**Дозировка:** Продукт следует наносить равномерно. Рекомендуемая норма расхода составляет от 1,0 до 1,2 литра продукта на тонну фруктов.

В тех случаях, когда это требуется по закону в стране назначения, коробки, содержащие фрукты, обработанные этим продуктом, должны быть помечены как «яблоки покрытые воском».



# Растительный спрей

Ценность решения для клиентов

## Для ритейлера спрей:

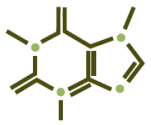
- ▼ Сократить потери плодов на полках розничных магазинах **на 20%**
- ▼ Сократить потери плодов на складе **на 10%**
- ▼ Сократить потери плодов во время хранения или транспортировки продукции **на 10%**



## Для фермера порошок:

- ▲ Возможность обработки на существующем оборудовании и вручную
- ▲ Увеличение выручки за счет большего объема продаж **на 10%**
- ▲ Увеличенные сроки хранения скоропортящихся плодов **в 2-3 раза**





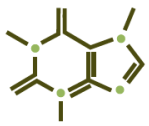
# Как это работает?



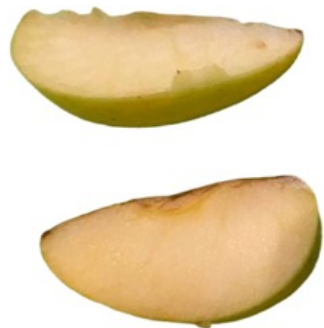
# Растительный спрей NanoSkin

Интеграция в существующие цепочки поставок





# Кейс Яблоко



**С использованием**  
покрытия

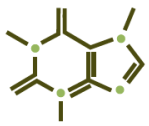
Результаты  
на 17 день



**Без**  
использованием  
покрытия





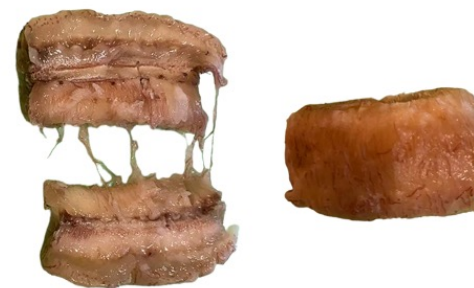


# Кейс Банан



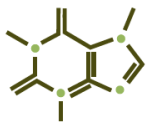
**С использованием**  
покрытия

Результаты  
на 15 день



**Без**  
использованием  
покрытия





# Кейс

## Болгарский перец



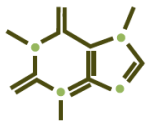
С использованием  
покрытия

Результаты  
на 9 день



Без  
использованием  
покрытия



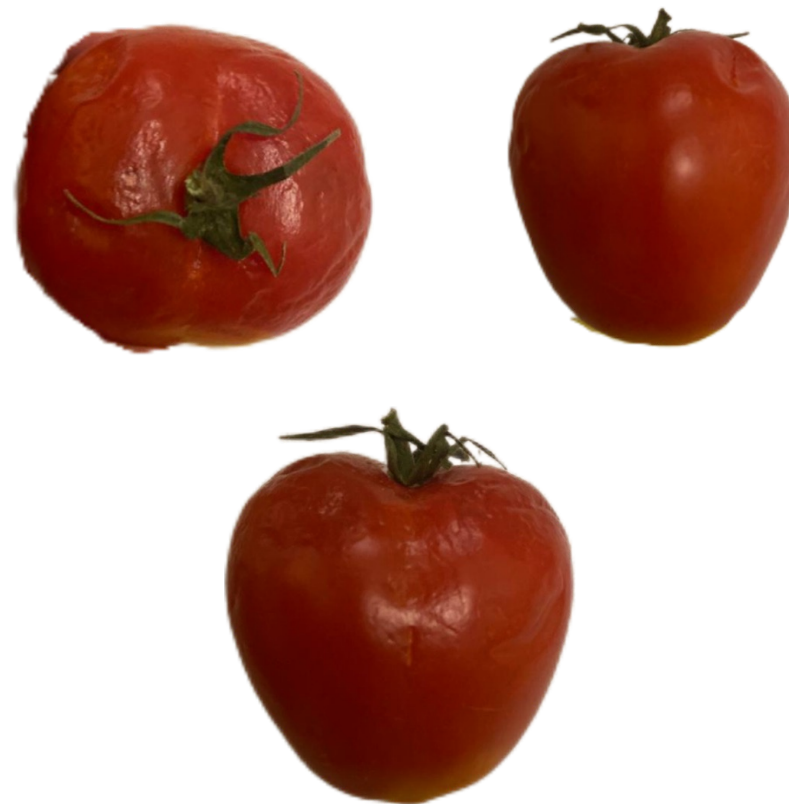


# Кейс ПОМИДОРЫ



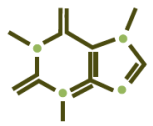
**С использованием  
покрытия**

Результаты  
на 8 день



**Без  
использованием  
покрытия**





# Кейс Груша



**С использованием**  
покрытия

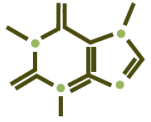


Результаты  
на 8 день



**Без**  
использованием  
покрытия





# NanoFreshAir

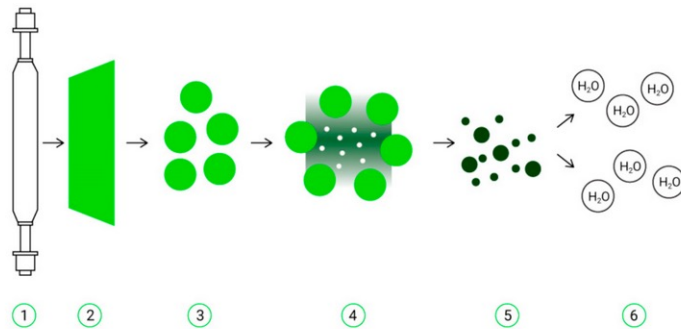
**NanoFreshAir** – портативный ионизатор-рециркулятор воздуха с функцией абсорбирования этилена\* наполняет внутреннее пространство помещения так называемым активным кислородом, отрицательно заряженными частицами (ионами), частично нейтрализующими вредоносные бактерии, а также грибок и плесневые споры. Активный кислород разрушает неприятные запахи и предотвращает впитывание его свежими продуктами. Срок годности съестных припасов, хранимых на складе с ионизатором, увеличивается также за счет удаления этилена



**NanoFreshAir**



**NanoFreshAir Pro**



Принцип работы фотокаталитического фильтра.

- 1) Источник УФ диапазона,
- 2) Фотокатализатор,
- 3) Образование окислителей,
- 4) Окислители вступают в реакцию с загрязнителями,
- 5) Загрязнитель разлагается,
- 6) Образуется вода и углекислый газ

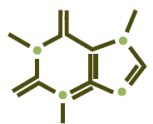
Срок службы приборов 5 лет.  
Средний срок окупаемости 4-5 месяцев.  
Гарантия на приборы от 1 год.



**FreshAir** собственная запатентованная технология очистки воздуха, позволяющая эффективно избавиться от микробов, вирусов, плесени и бактерий при хранении продуктов питания

\*Модуль абсорбции этилена приобретается отдельно под заказ, а также возможно кастомное решение под запрос клиента





# NanoFreshAir

Принципиальное отличие фотокаталитического фильтра от других фильтров для очистки воздуха состоит в том, что он не задерживает и не накапливает внутри себя загрязнители, а уничтожает их. Его не нужно менять, как, например, угольный фильтр, который впитывает примеси.

## Наш рециркулятор очищает:

- Выхлопных газов
- Угарного газа (CO), окислов азота (NO<sub>x</sub>), фенола, формальдегида, озона
- Табачного дыма и запаха
- Пыли и копоти
- Аллергенов домашнего, растительного и животного происхождения
- Аммиака, сероводорода
- Вредных и неприятных запахов (пищевых, животных и т.п.)
- Болезнетворных бактерий и вирусов (грипп, туберкулёз, плесень...)
- Токсичных органических соединений бытового и промышленного происхождения таких, как хлоро- и кислородсодержащие углеводороды, эфиры, альдегиды и кетоны ароматические и гетероциклические канцерогены.
- Стерилизация мясных продуктов на витрине

## Сценарии использования



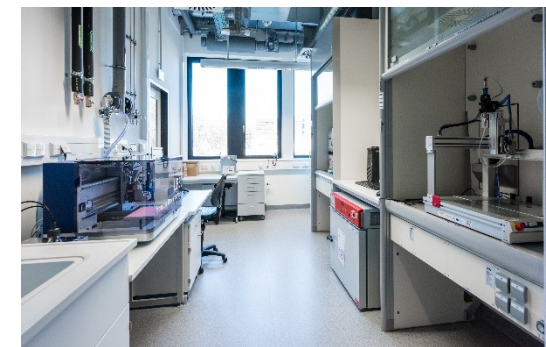
Склад продуктов (мясо, овощи)



Контейнер для транспортировки (мясо, овощи)

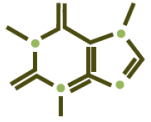


Сыроварня



Лаборатория





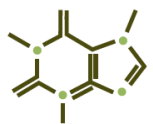
# NanoFreshAir

№	Вещество	Концентрация до начала эксперимента	Концентрация после завершения эксперимента	% конверсии газофазного загрязнителя
1	Аммиак	14.9 ppm(10 мг/м <sup>3</sup> )	0,4 мг/м <sup>3</sup>	96 %
2	Сероводород	0,009 ppm (0,0 12 мг/м <sup>3</sup> )	0,0003 мг/м <sup>3</sup>	97,5 %
3	Фенол	0.05 ppm (0,2 мг/м <sup>3</sup> )	0,006 мг/м <sup>3</sup>	97 %
4	3,4-бензпирен (бенз(а)пирен)	1×10 <sup>-7</sup> ppm(1×10 <sup>-6</sup> мг/м <sup>3</sup> )	1×10 <sup>-9</sup> мг/м <sup>3</sup>	99 %
5	Бензол	7.8 ppm (24 мг/м <sup>3</sup> )	0.2 мг/м <sup>3</sup>	99,2 %
6	Пиридин	0,06 ppm (0,2 мг/м <sup>3</sup> )	0.001 мг/м <sup>3</sup>	95 %
7	Диоксид серы	0.3 ppm (0,6 мг/м <sup>3</sup> )	0.42 мг/м <sup>3</sup>	15 %
8	Цианистый водород	0.1 ppm (0.1 мг/м <sup>3</sup> )	0.0002 мг/м <sup>3</sup>	99 %
9	Метан	228 ppm (144 мг/м <sup>3</sup> )	0,87 мг/м <sup>3</sup>	99 %
10	Ксилол	2 ppm (8 мг/м <sup>3</sup> )	0.25 мг/м <sup>3</sup>	97 %
11	Толуол	10,7 ppm (39 мг/м <sup>3</sup> )	0.79 мг/м <sup>3</sup>	98 %
12	Серная кислота	0,12 ppm (0.5 мг/м <sup>3</sup> )	0.28 мг/м <sup>3</sup>	44 %
13	Этилбензол	3 ppm (1,2 мг/м <sup>3</sup> )	0.02 мг/м <sup>3</sup>	98 %
14	Нафталин	0,03 ppm (0.12 мг/м <sup>3</sup> )	0.0024 мг/м <sup>3</sup>	98 %
14	Оксид углерода	44 ppm (35 мг/м <sup>3</sup> )	0.9 мг/м <sup>3</sup>	99.9%
15	Диметиламин	0,017 ppm (0.033мг/м <sup>3</sup> )	0.0019 мг/м <sup>3</sup>	94 %
16	Формальдегид	0.09 ppm (0,1 мг/м <sup>3</sup> )	0.001 мг/м <sup>3</sup>	99%

### **В чем фишка:**

Главной отличительной чертой **NanoFreshAir** является полное уничтожение органических загрязнений с превращением их в экологически безопасные вещества (H<sub>2</sub>O и CO<sub>2</sub>), в то время как наиболее распространенные абсорбционные очистители лишь накапливают токсичные компоненты и требуют периодической замены и утилизации адсорбента. Кроме того, очистители других типов плохо справляются с примесями, имеющими небольшую молекулярную массу (например, с окисью углерода, в значительных количествах присутствующей в табачном дыму), фотокаталитические же устройства окисляют их наиболее активно





# NanoFreshAir

## Доступные модификации

	Производительность, м <sup>3</sup> /час	Площадь помещения, м <sup>2</sup>	Монтаж
Фотокаталитический рециркулятор	270	90	Настенный, подвесной
<b>NANO</b> FreshAir	1750	350	Напольный, стационарный

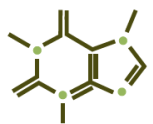
А также доступная кастомная разработка под ваш собственный кейс

### Эффективность обработки помещения / контейнера

- От бактерии и вирусов в дневном режиме, не менее: 95 %
- Фильтрация в дневном режиме механических частиц и микроорганизмов: 95 %
- Эффективность инактивации микроорганизмов: 99 %







# Кейс бесконтактная антимикробная обработка в домашних условиях хранения при помощи NanoFreshAir

До



**Образец №1** Клубника на столе без обработки

**Условия хранения:**

Температура: 25 Цельсия

Масса: 1 кг

Влажность: 52%



**Образец №2** Клубника перед закладкой в холодильник

**Условия хранения:**

Температура: 4 Цельсия

Масса: 1 кг

Влажность: 54%



**Образец №3** Клубника до обработки NanoFreshAir

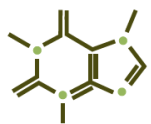
**Условия хранения:**

Температура: 26 Цельсия

Масса: 1 кг

Влажность: 52%





# Кейс бесконтактная антимикробная обработка в домашних условиях хранения при помощи NanoFreshAir

Результаты после 2 дней эксперимента



Образец №1 Клубника на столе без обработки

**Появление плесени**, изменение цвета, снижение твердости клубня



Образец №2 Клубника в холодильнике

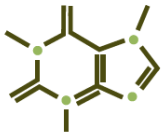
**Отсутствие плесени**, незначительное изменение цвета и снижение твердости клубня



Образец №3 Клубника после обработки NanoFreshAir

**Отсутствие плесени**, незначительное изменение цвета и снижение твердости клубня





# NanoOzon

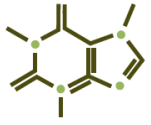
**NanoOzon** –это модульный озонатор\* для эффективной обработки помещений .  
Технология выработки озона «NanoOzon» без применения газонаполненных ламп. В отличии от газонаполненных ламп, рабочая температура расходников **NanoOzon** не превышает 70°C, что повышает производительность и увеличивает срок службы оборудования.

## Преимущества применения NanoOzon:

- 1.Эффективность борьбы с бактериальной флорой : Уничтожение до 100% патогенных исследований в воздухе и на поверхностных слоях.
- 2.Удаление этилена : Стабилизация уровня в помещениях для хранения, что помогает сохранить свежесть фруктов и овощей.
- 3.Борьба с грызунами и другой живностью
- 4.Безопасность и экологичность :
  1. Не используйте химические реагенты.
  2. Не оставляет следа за обработанными поверхностями.
- 5.Удобство использования :
  1. Работает по расписанию в ночное время, отслеживая необходимость присутствия человека.
  2. Компактный корпус
  3. Простое подключение и настройка.



\*Возможно кастомное решение под запрос клиента в зависимости от площади обрабатываемого помещения ( от 10 г/ ч до 210 г/ч), а также изготовление решений для дезинфекции водной среды



# NanoFreshPallet

Система портативного озонирования в форме поддона, дезинфицирующая контейнер для защиты против микробного распада. Удаляет этилен, обеспечивает требуемый уровень озона и выпускает его необходимый объём в контейнер для хранения при транспортировке продуктов питания.

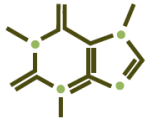
- ▶ Мягкие фрукты — отличный продукт, но в то же время чувствительный. Это продукт, который необходимо продавать в нужный момент, чтобы получить лучшую цену. Специально для этих чувствительных сортов фруктов компания NanoScience разработала систему FreshPallet. Эта система хранения позволяет вам хранить вашу продукцию на поддоне/крышке, чтобы сохранить ее качество как можно дольше.



**Преимущества:**

- Не использует химикаты.
- Не оставляет следов
- Высокоэффективное дезинфицирующее средство для поверхностей.
- Эффективный скруббер этилена.
- Устройство не требует постоянного крепления к контейнеру.





# NanoFreshPallet

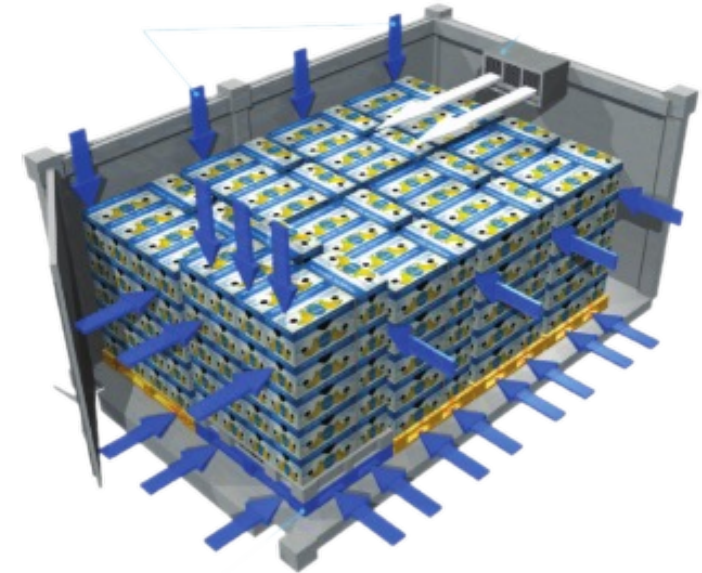
## В чем фишка:

Система FreshPallet является идеальным решением, особенно для небольших объемов. Различные виды фруктов и овощей хранятся в специальной атмосфере на поддоне сразу после сбора урожая, чтобы обеспечить высочайшее качество и правильное количество по требованию. Одиночные или несколько поддонов можно легко удалить или добавить в систему, не влияя на состояние других поддонов. В паллеты интегрированы автономные озонаторы NanoOzone производящие обработку фруктов, овощей, мяса, рыбы на пути следования или на складе

Фрутоовощная продукция	Концентрация озона, ppm	Продолжительность хранения, дни	Признаки воздействия
Клубника	2-3	15	Устраняется образование плесени без ущерба для качества и вкуса. Срок хранения увеличивается вдвое
Малина	2-3	19	Устраняется образование плесени без ущерба для качества и вкуса. Срок хранения увеличивается вдвое

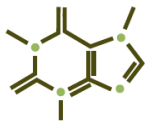
## Описание

- Время работы аккумулятора 3–30 дней.
- На каждый контейнер требуется одна паллета. (20 футов или 40 футов)
- Производительность озона от 0,8 г/ч
- Для ящиков 115–560 кг в зависимости от размера и веса



Срок службы приборов более 5 лет.  
Средний срок окупаемости 4–5 месяцев.  
Гарантия на приборы от 1 год.





# Как вы сможете заработать при помощи NanoFreshPallet

**Давайте рассмотрим типичный кейс по хранению на складе и при транспортировке продукции**

## Режимы основного периода хранения плодоовощной продукции

Продукт	Концентрация озона, мг/м <sup>3</sup>	Число обработок в неделю	Время озонирования в сутки, ч
Картофель	5-15	4	3 дня подряд, один раз в месяц
Клубника	3-8	4	2
Малина	4-9	5	2

Склад моркови на **300 тонн**, кондиционируемый, хранение в контейнерах.

**Потери к маю составляют:**

до отбраковки (усушка) — **36 тонн. (12%)**

отбраковка и обрезка поражённых гнилью плодов – **21 тонн.(7%)**

**Итого: 57 тонн. (19%)**

Установка оборудования позволит сократить потери на **38 тонн** (в среднем **в 3 раза**)

При цене за килограмм **10р.** Экономия составляет **380 т.р.**

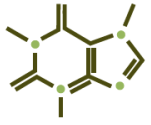
Стоимость оборудования с установкой **160 т.р.**

Затраты на электроэнергию и обслуживание за полгода составляют менее **15 т.р.**

**Окупаемость менее 3-х месяцев.**

Дополнительная прибыль в первый год **185 т.р.** В каждый последующий **360 т.р.**



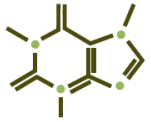


# NanoFreshPallet

## Доступные модификации

	Материал	Вес, кг	Размер, мм	Статистическая нагрузка, кг	Динамическая нагрузка, кг	Наличие датчиков	Аккумулятор	Стоимость приобретения, руб
Пластиковая паллета сплошная <b>NanoFreshPallet</b>	PP	1.5	600 x 400 x 135	250	250	Температура, влажность	нет	35000
	ПЭНД	6.5	800 x 600 x 150	1000	500	Температура, влажность, контроль O <sub>3</sub> , CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub>	До 10 дней работы без подзарядки	50000
	HDPE	9 кг	1200 x 800 x 130	6000	1800	Температура, влажность, контроль O <sub>3</sub> , CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , C <sub>2</sub> H <sub>4</sub>	До 30 дней работы без подзарядки	75000





# NanoFreshBox

**NanoFreshBox** - идеальное решение для оптимизации транспортировки и хранения вашего урожая. Этот промышленный контейнер из первичного полиэтилена обеспечивает эффективную защиту и транспортировку товаров, деталей и пищевых ингредиентов.

идеальное решение для оптимизации транспортировки и хранения вашего урожая. Этот промышленный контейнер из первичного полиэтилена обеспечивает эффективную защиту и транспортировку продуктов питания.

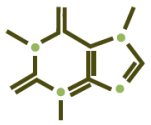
## В чем фишка:

В контейнеры **NanoFreshBox** интегрированы автономные озонаторы **NanoOzone** производящие обработку фруктов, овощей, мяса, рыбы на пути следования или на складе. На 99% убивает вредные патогены, вирусы и бактерии на поверхности продуктов питания

Количество контейнеров и стоимость поставки **NanoFreshBox** по запросу







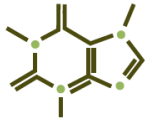
# NanoSorb

С возрастом продукция начинает выделять природный газ под названием этилен. А когда растения поглощают этилен, скорость их разложения увеличивается. — это активный ингредиент, который можно использовать для снижения выработки и поглощения этилена, замедляя процесс старения.

Продукция	Норма использования	Эффект снижения по органолептическим показателям при применении NanoSorb	Эффект снижения физические показатели массы товара при применении NanoSorb
Бананы 1 кг	1 саше	9 дней при 25° С – 30-35% (появление мелких коричневых пятен, размягчение мякоти)	После дозревания через 2 суток – 2%, через 7 суток 3-% в замкнутом пространстве (контейнере)
Томаты 1кг	2 саше	Через 15 суток при 4°С – 20% (размягчение плодов)	Через 14 суток – 1%
Салат листовой	2 саше	В закрытой таре при 4° с – 10% (дряблые листья)	Снижение потерь массы не наблюдается
Грибы Шампиньоны 400 г	2 саше без магния	Через 5 суток при 40° С –30% (чрезмерная поверхностная влажность, потемнение)	Через 10 суток 6%
Зелень ассорти	2 саше без магния	Лук зелены – 25% (пожелтение и жухлость перьев), укроп – 35%, петрушка – 40% через 10 -14 суток при 4° С (пожелтение листьев)	Лук зеленый -12 %, укроп -20%, петрушка -15% через 10-14 суток при 4°С
Клубника	1 саше	Через 3 дня при + 10°С – 60-70% (Белореченская натуральная) (размягчение плодов, плесень)	Срок хранения увеличивается на 1-2 суток (по потере массы данных нет)



► **NanoSorb** – это саше с наполнителем из специально обработанных отечественных материалов, представляющий собой систему «катализатор на цеолитовом носителе», продлевающий срок хранения овощей, фруктов, ягод и зелени во время хранения, транспортировки и распределения в торговых сетях.



# NanoSorb

Регулирует количество  
водяного конденсата  
внутри упаковки

Блокирует  
распространение  
патогенной среды

Окисляет накапливающийся  
внутри упаковки этилен на  
воду и CO<sub>2</sub>

При применении саше с ингибитором этилена необходимо использовать герметичную упаковку. Допустимы незначительные нарушения герметичности упаковки. Тара может быть использована пластиковая, деревянная, картонная, металлическая или стеклянная.

Необходимо расположить саше равномерно на фруктах или под зеленью, если саше на дне упаковки.

Пропорция между массой сохраняемого фрукта и массой ингибитора этилена составляет от 50:1 до 200:1 соответственно. Конкретное соотношение должно определяться для каждого типа фрукта и условий его хранения (температура, влажность) отдельно.

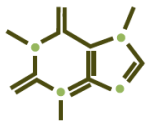
Ингибитор до начала использования необходимо хранить в вакуумной упаковке.



Черешня с саше на 28 день  
хранения при 4<sup>0</sup> градусах



Укроп с саше и контроль на 36  
день хранения при 4<sup>0</sup> градусах



# Кейс кабачок

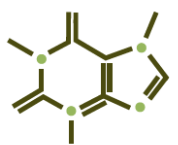


Итоговое фото кабачка, который хранили в картонной упаковке с защитной пленкой без саше

Результаты  
на 82 день



Итоговое фото кабачка, который хранили в картонной упаковке с защитной пленкой с саше



# Кейс Черешня



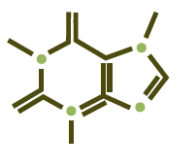
Опыт хранения черешни при помощи саше с ингибитором этилена. (1й день эксперимента)

Была куплена черешня со склада (недозревшая).

Начали эксперимент 09.06.2023 г.

Контейнеры хранились в холодильнике при температуре 4°C:

- 1) Контейнер No1: 1 кг черешни + саше с ингибитором этилена 5 гр.
- 2) Контейнер No2: 0,5 кг черешни + саше с ингибитором этилена 5 гр.
- 3) Контейнер No3: 0,5 кг черешни (контрольный)



# Кейс Черешня



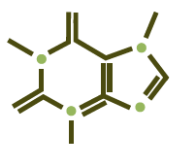
Контейнер №1: 1 кг черешни + саше с ингибитором этилена 5 гр. Первая плесень появилась на плодоножке на 26-й день



Контейнер №2: 0,5 кг черешни + саше с ингибитором этилена 5 гр. Первая плесень появилась на плодоножке на 22-й день эксперимента.



Контейнер №3: 0,5 кг черешни (контрольный). Первая плесень появилась на разных ягодах на 6-й день эксперимента.



# Кейс Черешня

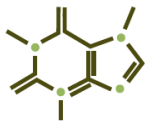
## 28-й день эксперимента

**Контейнеры хранились в холодильнике при температуре 4°C:**

- 1) Контейнер №1: 1 кг черешни + саше с ингибитором этилена 5 гр. Ягоды частично вызрели, на дне контейнера 10% ягод перезрели, помялись. Первая плесень на поверхности блюда появилась на одной плодоножке на 26-й день.
- 2) Контейнер №2: 0,5 кг черешни + саше с ингибитором этилена 5 гр. Ягоды частично вызрели, на дне контейнера 10% ягод перезрели, помялись. Первая плесень на поверхности блюда появилась на одной плодоножке на 22-й день, не распространялась на ягоды.
- 3) Контейнер №3: 0,5 кг черешни (контрольный). Ягоды перезрели, стали темно-бордового цвета, блеклые, пожухшие. На 6-й день эксперимента появилась первая гнилая ягода, а также первая плесень на других ягодах в разных местах контейнера. Общая порча ягод от всего объема составила в итоге 20%.



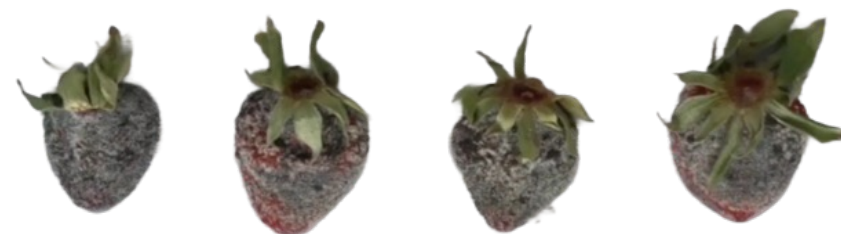
Опыт хранения черешни при помощи саше с ингибитором этилена (на фото контейнер №2)

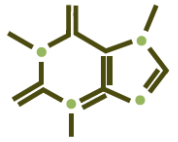


# Кейс Клубника



Результаты  
на 21 день





# NanoChlora

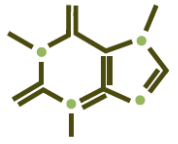
**NanoChlora**- комплексный продукт на основе суспензии хлореллы, содержащий 20 антиоксидантов и 400 полезных питательных веществ. Используется как: биостимулятор роста растений, добавка к корму для животных, экологичное решение для очистки водоемов. Благодаря своему богатому составу концентрат находит широкое применение в различных отраслях промышленности, способствуя здоровью и росту живых организмов



Показатель	Результат анализа	Пределы допускаемые
Влажность	10,5	10,0 - 11,0
Сухой остаток	89,5	89,0 - 90,0
Средняя масса	0,0012	0,0010 - 0,0014
Средняя концентрация	120,0	100,0 - 140,0
Средняя концентрация хлорофилла	1,2	1,0 - 1,4
Средняя концентрация каротиноидов	0,12	0,10 - 0,14
Средняя концентрация белка	15,0	14,0 - 16,0
Средняя концентрация углеводов	5,0	4,0 - 6,0
Средняя концентрация клетчатки	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация минеральных веществ	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация витаминов	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация антиоксидантов	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация аминокислот	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация микроэлементов	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация фитонцидов	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация флавоноидов	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация полифенолов	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация органических кислот	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация ферментов	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация гормонов	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация фитогормонов	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация фитостеролов	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация фитонцидов	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация флавоноидов	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация полифенолов	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация органических кислот	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация ферментов	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация гормонов	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация фитогормонов	0,5	0,4 - 0,6
Средняя концентрация фитостеролов	0,5	0,4 - 0,6

**NanoChlora** полностью сертифицированный продукт, одобренный экспертами в этой области. Он соответствует строгим стандартам качества и признан за свою пользу для здоровья





# NanoChlora

Концентрат суспензии хлореллы обеспечивает:

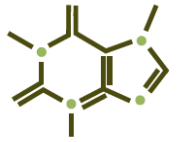
- Улучшение конверсии корма и ускоренный набор веса у скота (в зависимости от условий).
- До 90% всхожести семян и увеличение скорости роста растений на 30%.
- Эффективную очистку водоемов, удаление нитритно-аммиачных соединений и предотвращение цветения водорослей.
- Использование в пищевой промышленности в качестве заменителя воды для производства более здоровых продуктов питания.

Количество концентрата суспензии хлореллы  
NanoChlora доставка возможна по запросу.

До применения NanoChlora

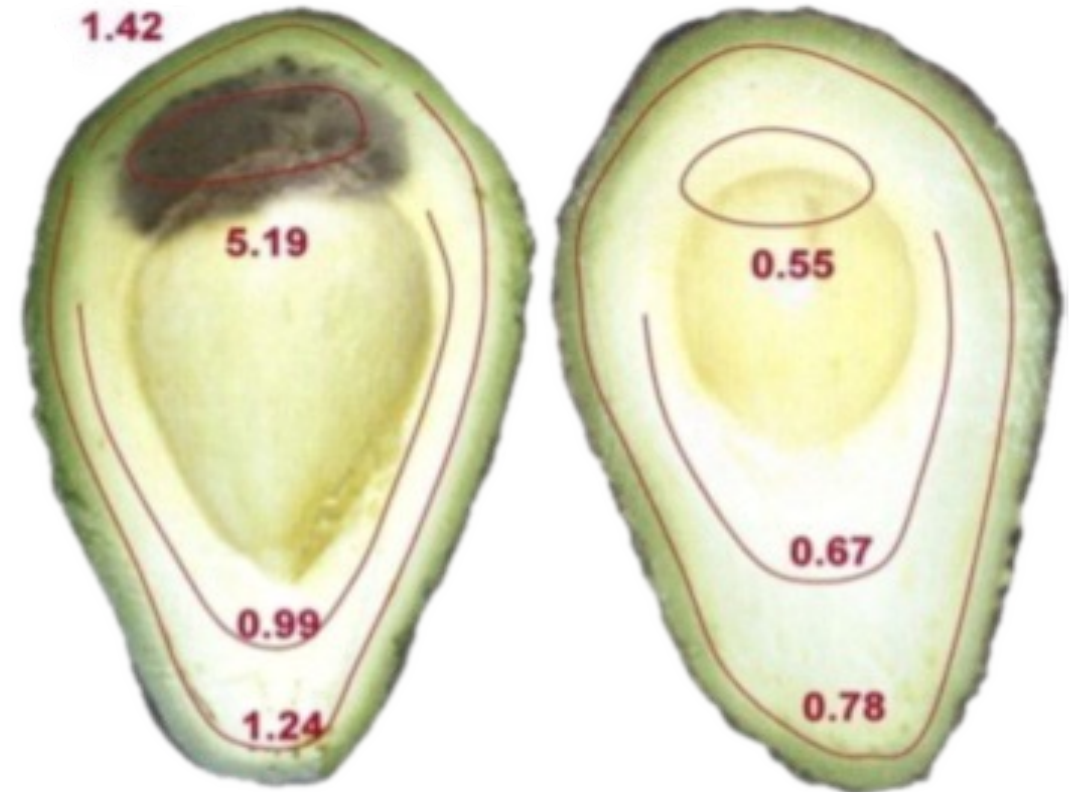


После применения NanoChlora



# NanoFresh

**NanoFresh** – это комплекс решений на основе ингибитора этилена, позволяющие замедлить процессы созревания в климактерических и неклимактерических плодах. Данная технология разработана на базе зарубежного технологического партнера, и адаптирована под российских игроков рынка компанией **NanoScience**. Комплекс решений **NanoFresh** доступен в различном фоме факторе (наклейки, саше, карточки и другие средства)



Без NanoFresh

С NanoFresh

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Значение	Пределы допускаемых отклонений
1	...	...	...	...
2	...	...	...	...
3	...	...	...	...
4	...	...	...	...
5	...	...	...	...
6	...	...	...	...
7	...	...	...	...
8	...	...	...	...
9	...	...	...	...
10	...	...	...	...
11	...	...	...	...
12	...	...	...	...
13	...	...	...	...
14	...	...	...	...
15	...	...	...	...
16	...	...	...	...
17	...	...	...	...
18	...	...	...	...
19	...	...	...	...
20	...	...	...	...
21	...	...	...	...
22	...	...	...	...
23	...	...	...	...
24	...	...	...	...
25	...	...	...	...
26	...	...	...	...
27	...	...	...	...
28	...	...	...	...
29	...	...	...	...
30	...	...	...	...

**NanoFresh** полностью сертифицированный продукт, одобренный экспертами в этой области. Он соответствует строгим стандартам качества и признан за свою пользу для здоровья. Данная технология имеет аккредитацию FDA & CA



# NanoFresh

**NanoFresh** – это комплекс решений на основе ингибитора этилена, позволяющие замедлить процессы созревания в климактерических и неклимактерических плодах. Данная технология разработана на базе зарубежного технологического партнера, и адаптирована под российских игроков рынка компанией **NanoScience**. Комплекс решений **NanoFresh** доступен в различном факторе (наклейки, саше, карточки и другие средства)



Наклейки  
NanoFresh



Саше  
NanoFresh



Карточки  
NanoFresh



Таблетки  
NanoFresh



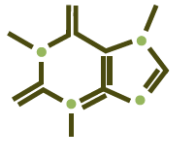
Двухкомпонентные  
таблетки NanoFresh



Порошок  
NanoFresh



**NanoFresh** полностью сертифицированный продукт, одобренный экспертами в этой области. Он соответствует строгим стандартам качества и признан за свою пользу для здоровья. Данная технология имеет аккредитацию **FDA & CE**.

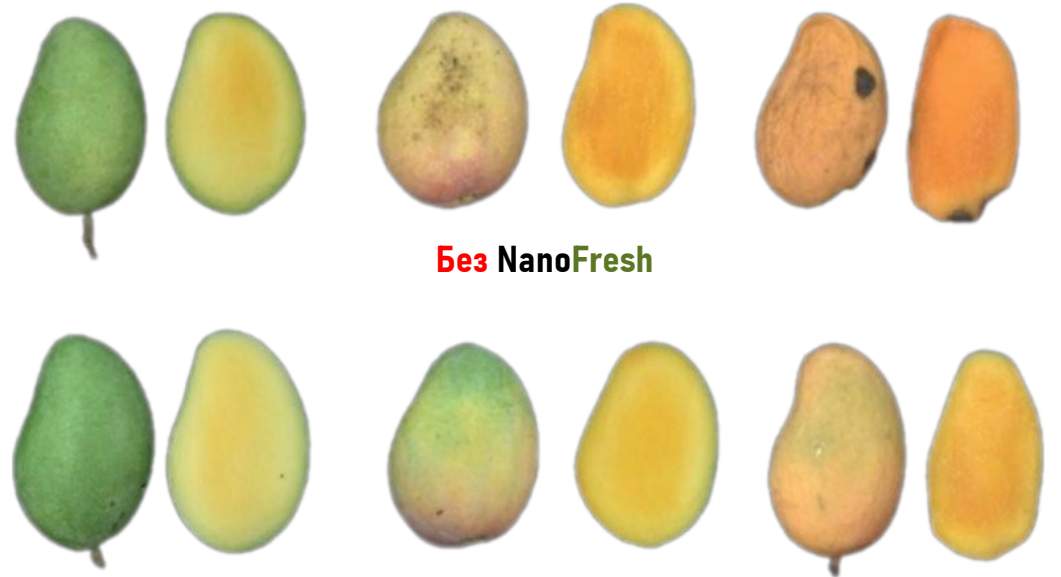


# NanoFresh



C NanoFresh

Be3 NanoFresh



Be3 NanoFresh

C NanoFresh



C NanoFresh



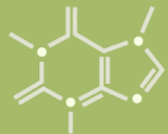
Be3 NanoFresh



C NanoFresh



Be3 NanoFresh



# По вопросам приобретения продукции



Тел: 8911-133-33-67

Email: [yulian@nanosci.ru](mailto:yulian@nanosci.ru)

Веб-сайт: <https://nanosci.ru/>

ООО «Технологии сохранения свежести»  
ИНН 7816747382/ ОГРН 1247800010732