

около 450 тыс. т муки в год. Развитие экспортных программ в современных условиях перепроизводства зерна и недозагруженности мукомольных мощностей из-за ограниченного внутреннего потребления является стимулом для развития отечественной промышленности. Среди покупателей казахстанской муки наибольшую долю занимают государства СНГ.

Приоритетность развития экспортного потенциала мукомольных отечественных производств определяется благоприятной внешней рыночной конъюнктурой, что позволяет обеспечивать необходимый уровень конкурентоспособности казахстанской муки.

Казахстанский фонд прямых инвестиций вкладывает более 10 млн долл. в переработку зерна. Фонд прямых инвестиций Kazakhstan Growth Fund инвестирует более 10 млн долл. в группу компаний KazGrain, занимающуюся переработкой зерна [2].

Напомним, группа компаний KazGrain является молодым развивающимся бизнесом с большим потенциалом роста в агропромышленном комплексе и стратегическим значением для экономики. Ее основные производственные активы (элеваторы, производственные корпуса, линии по выпуску готовой продукции) расположены как на территории Казахстана, так и Кыргызстана.

Основная деятельность предприятия – это производство и реализация продовольственных продуктов первой необходимости: муки и макаронных изделий высочайшего качества под торговыми марками «Алия» и «Элине», а также закупка, хранение и экспорт казахстанской пшеницы. География продаж на текущий момент охватывает Кыргызстан и другие страны Средней Азии со стратегическим выходом на рынки как ближнего, так и дальнего зарубежья.

Инвестиции фонда KGF будут направлены на дальнейшее расширение деятельности группы компаний, привлечение передовых технологий из-за рубежа, достижение лидирующего положения на рынках стран Средней Азии.

За счет инвестиций фонда осуществляются закупка зерна на имеющихся элеваторах, дальнейшая модернизация действующего производства, а также расширение ассортимента выпускаемой продукции: национальная лапша, кондитерские изделия и комбикорма, что позволит компаниям достичь более полной переработки зерна. Кроме того, предполагается выход на рынки Казахстана и стран дальнего зарубежья (Китай, ОАЭ, Монголия, Афганистан и пр.) с готовой продукцией.

Несмотря на то, что мировой рынок муки ограничен и не превышает 12 млн т, Казахстан занимает на нем нишу, которая оценивается в 1-1,5 млн т. Достижение этих пока-

зателей требует четкой и последовательной государственной поддержки, в том числе активной работы государственных структур по продвижению продукции сельского хозяйства на внешние рынки и развитию экспортной инфраструктуры.

Войти и закрепиться на мировом рынке продовольствия в условиях мощных финансовых, административных и технических барьеров для казахстанских поставщиков без агрессивной поддержки государства практически невозможно. Поэтому должен быть использован весь административный ресурс государства, необходимо лоббировать вопросы доступа казахстанских компаний к рынкам сбыта, обеспечить активную поддержку продвижения отечественной сельскохозяйственной продукции на внешние рынки, создать условия сертификации в развитых странах для отечественных производителей, добиться признания зарубежными покупателями казахстанских сертификатов качества, создавать и финансировать продвижение «зонтичных» брендов, предоставлять странам-импортерам льготные государственные кредиты и ссуды для закупки казахстанской продукции и др.

Вместе с тем, сложности вхождения Казахстана в число стран-экспертов муки связаны не только с административными барьерами, но и с низкими качественными характеристиками отечественной продукции. Отмечено, что потребительские свойства муки на 90 % зависят от качества зерна, из которого она производится. Природные катаклизмы, несоблюдение технологий растениеводства, отсутствие государственного контроля и другие факторы привели к снижению качества зерна и зернопродуктов [3].

Исследования показали, что отечественные мукомолы и хлебопеки вместе с учеными применяют на практике различные способы коррекции качества муки на мельницах и хлебопекарных предприятиях, включая инновационные способы использования муки из сушевого зерна, улучшение свойств клейковины путем добавления сухой пшеничной клейковины, белково-ферментных компонентов, хлебопекарных улучшителей, окислителей восстановительного действия и др.

Вместе с тем, для повышения конкурентоспособности и завоевания мирового рынка муки следует учитывать имеющийся зарубежный опыт, в частности европейский.

В настоящее время Ассоциация европейских мукомолов (European Flour Millers – EFM) – является межгосударственной ассоциацией, представляющей интересы мукомольной промышленности Европы, как на региональном, так и на международном уровне. В ее состав входят национальные ассоциации мукомолов из 25 европейских

государств: Австрии, Бельгии, Болгарии, Великобритании, Венгрии, Германии, Дании, Испании, Италии, Кипра, Латвии, Литвы, Люксембурга, Нидерландов, Польши, Португалии, Румынии, Словении, Турции, Финляндии, Чехии, Швеции, Швейцарии, Эстонии [4].

EFM входит в состав консультативных комитетов Европейской комиссии, таких как Сопроводительные комитеты по общей сельскохозяйственной политике и урожайности, а также в состав Ассоциации первичной переработки пищевых продуктов, представляющей интересы перерабатывающей промышленности, имеет статус наблюдателя в Кодификационной продовольственной комиссии (Codex Alimentarius Commission – ФАО-ВОЗ). Основные цели EFM: обеспечение конкурентоспособности и инновационности европейского мукомольного сектора одновременно с повышением его ответственности за продовольственную безопасность, поставку качественных продуктов питания и защиту здоровья потребителей; улучшение и укрепление непрерывного производства европейской муки; поддержка путем поощрения научных исследований, лоббирования, контроля качества продуктов и распространения передового опыта производства среди членов ассоциации.

Постоянный Секретариат EFM поддерживает тесные связи с европейскими и международными институтами по вопросам зерна и его переработки, координирует деятельность промышленных экспертов, объединенных в комиссиях.

Действуя в рамках комитетов и специальных рабочих групп, промышленные эксперты стран ЕС предоставляют EFM многоплановую и подробную информацию. Они помогают вырабатывать общие позиции по ключевым вопросам, которые после одобрения передаются в европейские и международные инстанции для принятия решений.

В последнее десятилетие экспорт муки в Европе сократился более чем вдвое и превышает 11 % мирового экспорта муки.

Мукомольная промышленность ЕС основывается на автоматизированном и высокоэффективном производстве, современные мельницы работают в непрерывном режиме в течение всего года. В стоимостном выражении мукомольная промышленность ЕС достигла 15 млрд. евро.

Ежегодно в странах ЕС перерабатывается около 45 млн т мягких сортов пшеницы и ржи. Большая часть используемой в промышленности пшеницы выращивается в странах ЕС. Зерноперерабатывающая отрасль – крупнейший отдельно взятый потребитель производимых в странах ЕС пшеницы и ржи.

Мукомольный сектор объединяет более 3000 компаний, в которых занято 45 тыс. человек. Средний уровень использования мощностей составляет примерно 65 %. В последние годы промышленность продолжала консолидироваться. Если в 1960 г. в Европе было 15000 мельниц, то теперь насчитывается 3000 компаний, эксплуатирующих большее количество мельниц. Мукомолы смешивают различные сорта пшеницы для формирования помольных партий с последующим помолом из них 35 млн т муки 600 различных типов для удовлетворения растущего специфического спроса. Основная часть муки продается в бестарном виде хлебопекам, а меньшее ее количество – переработчикам или в розничную торговлю в упаковке. Произведенные на заказ высокотехнологичные типы муки теперь входят в состав кондитерских изделий, супов и соусов, молочных продуктов и десертов, поскольку в этой муке содержатся натуральные ингредиенты, и она производится на основе технологических инноваций.

В условиях роста конкуренции на рынке мукомолы непрерывно разрабатывают инновационные и высокофункциональные сорта муки. Правильный выбор сырья и сочетание передовых методов переработки, соблюдение требуемых параметров переработки позволяют производить муку с соответствующими функциональными свойствами для широкого ассортимента продуктов питания, часто заменяя при этом крахмал или химически модифицированные типы.

Отечественные ученые также проводят исследования, а мукомольные и хлебопекарные предприятия апробируют их результаты с целью расширения ассортимента, улучшения качества пищевой ценности и безопасности выпускаемой продукции [5]. При этом, часто используются нетрадиционные источники белка растительного происхождения, а также вторичное сырье крупяных производств и функциональные добавки.

Большинство отходов, образующихся при переработке зерна и бобовых, являются вторичными сырьевыми ресурсами. Их переработка позволяет получить огромное количество ценнейших продуктов без вовлечения новых источников сырья.

Благодаря этому вторичное сырье становится важнейшей сырьевой альтернативой для различных отраслей промышленности. Переработка вторичного сырья позволяет вернуть в промышленность пригодное и экономически выгодное сырье. Ежегодно образуется около пяти млн т вторичных сырьевых ресурсов и отходов зерноперерабатывающей промышленности. Однако уровень использования вторичных сырьевых ресурсов, несмотря на проводимую работу, недостаточно высок.



Один из наиболее простых способов получения продукции с заданными профилактическими функциями – включение в рецептуры растительного сырья, характеризующегося высоким содержанием структурных полисахаридов и лигнина, оказывающего значительное влияние на обмен веществ в организме человека, их недостаток в питании служит одной из важнейших причин развития многих так называемых болезней цивилизации – атонии кишечника, сердечно-сосудистых заболеваний и др.

Многие виды растительного сырья изначально богаты поливитаминами, и основные принципы рационального питания предполагают удовлетворение потребности человека в них за счет продуктов растительного происхождения, прежде всего овощей и зерновых культур.

Именно поэтому в качестве потенциальных сырьевых источников поливитаминов при разработке продукции функционального и диетического назначения рассматриваются, как правило, отходы и побочные продукты переработки зернового и плодовоовощного сырья: лузга и отруби злаковых, томатные и виноградные выжимки, очистки и жом корнеплодов или плодово-ягодного сырья, лузга масличных семян, створки и зерновые оболочки бобовых. С такой же целью возможна переработка некоторых видов технического растительного сырья.

Альтернативных источников поливитаминов предлагается немало, но промышленно значимыми многие годы остаются только зерновые отруби.

Введение скорлупы и околоплодной оболочки в состав пищевых продуктов должно соответствовать ряду технологических требований, обуславливающих получение товарной продукции и обеспечивающих ее пищевую ценность и безопасность, т.е. с учетом токсикологических показателей рассматриваемых продуктов переработки кедрового ореха и адекватных уровней потребления поливитаминов.

Одной из серьезных проблем в питании населения, особенно социально незащищенных слоев, по-прежнему остается белковая недостаточность. Для решения проблемы дефицита белка, который составляет в нашей стране 30-35 % и ежегодно возрастает, наряду с использованием готовых белковых препаратов необходимо обратиться к нетрадиционным источникам растительного белка.

Оценка качественной характеристики пищевой ценности продукта не ограничивается показателями, способными оказывать значительное влияние на уровень рыночного спроса. Могут быть использованы и такие показатели, как содержание витаминов, веществ-заменителей, пищевых добавок.

Данный перечень следует дополнить таким немаловажным компонентом, определяющим высокий уровень качества хлебопекарной пшеничной муки, как сырая клейковина. Установлено, что если мука содержит хорошую сырую клейковину и значительно выше нормы, то при прочих равных условиях это обеспечит получение высококачественной хлебной продукции.

В зарубежной практике в целях преодоления недостатка в клейковине большое применение получил ее заменитель – сухая клейковина или гепотен, производство которой ведется на специализированных предприятиях.

На сегодняшний день ведущими поставщиками пшеничной сухой клейковины являются Австралия и США. Более половины мощностей также сосредоточено в Нидерландах, Франции, Германии.

Введение сухой клейковины в муку целесообразно осуществлять на мукомольных комбинатах, что позволит предлагать потребителям муку более высокого качества. Необходимость развития такого производства обусловлено низкой степенью эффективности сельского хозяйства, что потребует государственной поддержки, в качестве которой предлагается предоставление субсидий или создание системы льготного кредитования.

Анализ средневзвешенных затрат на переработку зерновых культур по данным предприятиям показал, что 70% всех расходов приходится на стоимость зерна, 13,6% – общие и административные расходы, 5,9% – цеховые расходы, 4,6% – расходы на содержание оборудования, 2,9% – расходы по процентам, 1% – выплаты по заработной плате, 2% – обязательные платежи.

Следует отметить, структура себестоимости пшеничной муки на отечественных предприятиях выглядит следующим образом: стоимость зерна и расходы, связанные с его приобретением – 82%, материалы – 5%, заработная плата – 4%, аренда основных средств – 2%, коммунальные услуги – 2%, отчисления в государственные и негосударственные фонды и прочее – 5%.

Вполне очевидно, что ключевую роль в формировании себестоимости продуктов переработки играет цена закупаемого основного сырья, которая впоследствии определяет запас конкурентоспособности, позволяющий проводить гибкую ценовую политику, тем самым удерживая рыночную нишу того или иного вида продукта.

В данном случае прослеживается связь смежных сопряженных отраслей аграрного и перерабатывающего сектора экономики, что указывает на их неразделимость, а повышение качества продукции в одной сфере непременно повлечет улучшение параметров

Рынок продовольственной продукции

качества в другой [6]. В этой связи одной из приоритетных государственных задач должно явиться создание благоприятного климата функционирования сельскохозяйственных предприятий в условиях рыночных отношений, разработка системы стимулирующих мотивов производства высококачественной продукции за счет льготного кредитования и достаточных государственных дотаций.

Список использованных источников

1 Воспроизводство в аграрной экономике: вопросы теории, государственного регулирования и эффективности производства / Под науч. ред. академика РАСХН И.Г. Ушачева. – Тула: Гриф и К, 2009. – 324 с.

2 Сайт фонда «Kazakhstan Growth Fund».

3 Кундиус В.А. Эффективность функционирования сельскохозяйственных организа-

ций в условиях активизации инновационных процессов / В. А. Кундиус, Д. А. Дворядкин // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. – 2012. – № 3. – С.72-77.

4 Обзор рынка зерновых и масличных культур. Анализ Международного совета по зерну от 17.01.13г. // Хлебопродукты. – 2013. – № 2.

5 Нуралиев С.У. Продовольственный рынок и механизм его регулирования / С. У. Нуралиев // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. – 2012. – № 5.

6 Закшевская Е.В. Управление аграрным производством: теория, методология, практика: монография / Е.В. Закшевская. – Воронеж: Истоки, 2011. – 255 с.