

## ПЕРСПЕКТИВЫ ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА

*К.О. Зосим*

*Научный руководитель – Ю.В. Чеплянский, к.э.н., доцент  
Полесский государственный университет*

Современное развитие сельского хозяйства Республики Беларусь связано с производством традиционных для страны видов продукции и продуктами их переработки. Однако, соответствующие ресурсы роста имеют свои физические ограничения. В этой связи возникает необходимость в поиске новых перспективных видов продукции имеющих расширяющийся рынок. На наш взгляд таким видом продукции является крахмал. Рассмотрим основные аргументы данного утверждения.

Значение крахмала в повседневной жизни достаточно велико. Большинство видов используется в промышленных целях, что приводит к появлению ряда специализированных продуктов. Он необходим для изготовления значительного количества продукции: кондитерских изделий, мясных изделий, применяется в медицине для изготовления лекарств, в целлюлозной промышленности и др.

Одним из преимуществ является универсальность производства, так как сырьем для него являются:

- зерновые – пшеница, кукуруза, рис, ячмень, рожь;
- корнеплоды – картофель, батат и другие;
- бобовые – горох, чечевица и другие.

Соответственно, основными видами крахмала считают:

1. Картофельный – получают из клубней картофеля, он образует вязкий и прозрачный клейстер. Основная сфера применения данного вида: вареные колбасные изделия, загустители для

блюд, стабилизация кремов. Что касается пищевой промышленности, то крахмал используется в текстильной и бумажной промышленности.

2. Кукурузный – молочно-белый непрозрачный клейстер, имеет невысокую вязкость, запах и привкус, характерными для кукурузы. Способен сохранять свои свойства при термообработке и хранении. Является относительно недорогим продуктом, распространён во многих странах мира. Основные производители данного вида крахмала – производители глюкозы и патоки, хлебопекарни, кондитерские производства. В технических целях применяется в текстильной и бумажной промышленности.

3. Пшеничный – обладает невысокой вязкостью, клейстер более прозрачный по сравнению с кукурузным. Область применения пшеничного крахмала сопоставима с областью применения картофельного крахмала. При производстве хлебобулочных изделий добавление пшеничного крахмала позволяет улучшить качество продукции, снижает время очерствения.

Среди данных видов следует выделить картофельный крахмал. Он является традиционным пищевым продуктом для стран Европы – ближайшим для Республики Беларусь рынком сбыта. Учитывая благоприятные условия для развития в стране картофелеводства такой вид крахмала представляется наиболее перспективным.

Остановимся на развитии рынка крахмала. Тенденцией последних лет является доминирование производства кукурузного крахмала.

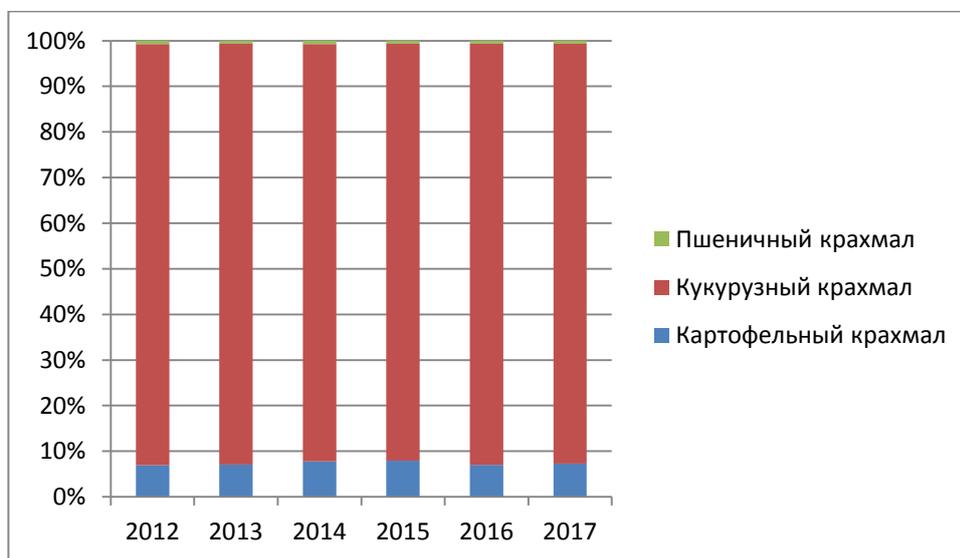


Рисунок 1 – Удельный вес производства крахмала по видам сырья. [1]

В настоящее время удельный вес кукурузного крахмала составляет порядка 85 %. Это связано с большим распространением кукурузных посевов. Однако, тенденция неравномерна, так как другие виды крахмала являются более подходящим сырьем для отдельных видов продукции и в зависимости от колебаний производства увеличивается или уменьшается доля пшеничного и картофельного крахмала.

В то же время тенденция расширения рынка дает новые возможности по расширению производства всех видов крахмалов.

Анализ данных мирового спроса на крахмал позволяет прийти к выводу, что последние 6 лет наблюдается рост данного показателя. Если рассматривать тренд, то можно отметить ежегодный прирост в размере 5 %.



**Рисунок 2 – Мировой спрос на крахмал, млн.т. [2]**

В Республике Беларусь имеется два предприятия производителя крахмала – ОАО «Рогозницкий крахмальный завод»(филиал «Борковский крахмальный завод») и ОАО «Гольшанский крахмальный завод». Внутренняя конкуренция на рынке этого продукта невысокая, что создает предпосылки для создания новых предприятий. Риски развития производства крахмала снижает растущий мировой рынок. Поэтому, в настоящее время, это одно из наиболее перспективных направлений развития переработки сельскохозяйственной продукции в стране.

#### **Список использованных источников**

1. Анализ мирового рынка крахмала в 2007–2011 гг. . Прогноз на 2012–2016 гг. – Режим доступа: [http://informarket.ru/img/demo/unifiles\\_1ltj0o.pdf](http://informarket.ru/img/demo/unifiles_1ltj0o.pdf). – Дата доступа: 30.03.2018 г.
2. Производство крахмала как бизнес. – Режим доступа: <https://businessman.ru/proizvodstvo-krahmala-kak-biznes.html>. – Дата доступа: 30.03.2018 г.
3. Starch Supply and Demand Balance. – Режим доступа: <http://www.alic.go.jp/starch/english/e.htm> . – Дата доступа: 30.03.2018 г.