

УДК 637.1:338.45

РОЛЬ ДИВЕРСИФИКАЦИИ В ПОВЫШЕНИИ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

А.Т. Казун, 3 курс

**Научный руководитель – Р.Н. Грабар, ассистент
Полесский государственный университет**

Современное состояние молочной промышленности Республики Беларусь характеризуется высокой зависимостью экспортной выручки от ограниченного ассортимента продукции. Как показал анализ деятельности ОАО «Лунинецкий молочный завод», значительный объем производства приходится на низкомаржинальную цельномолочную продукцию, что сдерживает рост рентабельности и увеличивает уязвимость к ценовым колебаниям на мировых рынках. В этих условиях диверсификация ассортимента необходима для обеспечения устойчивого развития предприятия. Перспективным направлением является освоение производства казеина, пользующегося стабильным спросом на мировом рынке.

В пищевой промышленности казеин используется как эмульгатор и стабилизатор при производстве плавленых сыров, мясных и хлебобулочных изделий. В фармацевтике и производстве биологически активных добавок он востребован как основа для белковых смесей и специализированного питания. Казеин применяется в технических целях при производстве клеев, красок, пластмасс и даже в текстильной промышленности. Такая многопрофильность обеспечивает устойчивый спрос на казеин.

В мировой практике сложились два основных технологических подхода к получению казеина. Первый – сычужный казеин, получаемый ферментативным осаждением с использованием сычужного фермента. Второй – кислотный казеин, получаемый подкислением обезжиренного молока до изоэлектрической точки белка (рН 4,6). Особого внимания заслуживает инновационная разработка белорусских ученых – технология получения казеина с использованием хитозана. Преимущество этой технологии заключается в отказе от применения органических кислот, солей кальция и сычужного фермента, а также в возможности использования существующего оборудования на молокоперерабатывающих предприятиях без значительных капитальных затрат [1].

Мировой рынок казеина демонстрирует устойчивый и прогнозируемый рост. Согласно прогнозам аналитического агентства Persistence Market Research, объем мирового рынка казеина и казеинатов в 2025 г. оценивается в 3,6 млрд долл. США, с прогнозируемым ростом до 5,1 млрд долл. к 2032 году при среднегодовом темпе роста 4,2% [2]. Основными драйверами роста выступают увеличение спроса на высокобелковые продукты питания, развитие сегмента спортивного и функционального питания, расширение применения казеина в клинической нутрициологии и реабилитационном питании, рост рынка продуктов для детского питания в странах Азии. Казеин входит в перечень критически важного импортного продовольственного сырья для ряда стран, что обеспечивает ему стабильный спрос даже в периоды экономической нестабильности.

Крупнейшим мировым импортером казеина является Китай. По данным аналитического портала sinobtd.com за январь–сентябрь 2025 года, Китай импортировал казеина на сумму 120 млн долл. США (12,7 тыс. тонн). При этом собственный экспорт казеина из Китая составил лишь 0,8 млн долл. США (99 тонн), что подтверждает критическую зависимость китайского рынка от импортных поставок [3]. Основными странами-поставщиками казеина в Китай выступают Новая Зеландия, Ирландия, Франция, Нидерланды и Германия. Беларусь уже входит в число поставщиков казеина в Китай в ценовом сегменте до 10 долл./кг, что составляет 72,7% от общего объема импортной стоимости. Это свидетельствует о наличии у белорусских производителей конкурентных преимуществ.

По данным агрегатора данных о глобальных товарных рынках Tridge, средние цены на казеин в 2025–2026 гг. варьируются в зависимости от страны-происхождения и качества продукта. Казеин из Ирландии реализуется по цене 7,00–7,60 долл./кг, из Новой Зеландии – 7,56–9,03 долл./кг, из Франции – 6,98–7,35 долл./кг, из Украины – 6,09–6,29 долл./кг. При этом импортная цена казеина в Китае составляет 8,80 долл./кг, а цена на российском рынке достигает 13,21 долл./кг [4]. Белорусские предприятия при выходе на рынок могут ориентироваться на ценовой коридор 7–9 долл./кг, что обеспечивает значительную добавленную стоимость по сравнению с экспортом сырого СОМ. Переработка обезжиренного молока в казеин позволяет увеличить цену конечного продукта в 4–5 раз.

В Беларуси уже есть успешный практический опыт промышленного производства казеина. Так, ОАО «Поставский молочный завод» в 2009 г. запустило вторую линию по производству казеина мощностью 900 кг/смену (при действующей линии 600 кг/смену). За два месяца 2009 г. экспорт продукции достиг 694 тыс. долл. США [5]. Этот пример показывает, что производство казеина не требует принципиально нового оборудования. Для ОАО «Лунинецкий молочный завод» освоение производства казеина может стать логичным продолжением стратегии перераспределения мощностей в пользу высокомаржинальных продуктов.

Для успешного освоения производства казеина белорусским предприятиям рекомендуется использование инновационной технологии на основе хитозана. Необходимо также получить сертификаты системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (ISO 22000, FSSC 22000) и халяль-сертификацию для доступа на рынки стран Организации исламского сотрудничества. Приоритетными целевыми рынками являются Китай (как крупнейший импортер с растущим спросом), страны Юго-Восточной Азии (Вьетнам, Индонезия, Таиланд) и страны Ближнего Востока (ОАЭ, Саудовская Аравия).

Таким образом, диверсификация ассортимента продукции молокоперерабатывающих предприятий за счет освоения производства казеина представляет собой экономически обоснованное и стратегически перспективное направление. Для белорусских предприятий, таких как ОАО «Лунинецкий молочный завод», производство казеина позволяет решить комплекс задач: повысить маржинальность продукции за счет глубокой переработки сырья, диверсифицировать экспортную корзину, снизить зависимость от ценовых колебаний на традиционные товарные позиции и обеспечить более полную загрузку производственных мощностей в межсезонье. Наличие инновационных технологий и успешного практического опыта белорусских производителей создает благоприятные условия для внедрения данного направления на большинстве молокоперерабатывающих предприятий республики.

Список использованных источников

1. Технология получения казеина из обезжиренного молока с использованием хитозана [Электронный ресурс] // Белорусский государственный университет. – Режим доступа: <http://www.product.bsu.by> – Дата доступа: 05.04.2026.
2. Casein and Caseinate Market by Product Type, End-Users, and Geography: Global Industry Analysis, Size, Share, Growth, Trends, and Forecast, 2025–2032 [Электронный ресурс] // Persistence Market Research. – Режим доступа: <https://www.dri.co.jp> – Дата доступа: 05.04.2026.
3. China Casein (HS 35011000) – 2025 Latest Import & Export Analysis [Электронный ресурс] // sinobtd.com. – 2025. – Режим доступа: <https://www.sinobtd.com/news/8940.html> – Дата доступа: 05.04.2026. – Загл. с экрана.

4. Casein Market Overview 2026 [Электронный ресурс] // Tridge. – 2026. – Режим доступа: <https://www.tridge.com/market-overview/casein> – Дата доступа: 05.04.2026.
5. ОАО «Поставский молочный завод» увеличило производство казеина [Электронный ресурс] // Белорусская нива. – 2009. – Режим доступа: <https://belniva.by> – Дата доступа: 05.04.2026.