

На прилавках этого магазина местная колбасная, молочная продукция, яйца и хлеб. Для потребителей это хорошая возможность приобретать продукт по сравнительно низким ценам, а производителям стабильный рынок сбыта. Магазин «Омские продукты» - ответ регионального правительства на рост цен и импортозамещение.

В Омской области порядка двух тысяч сельхозтоваропроизводителей и переработчиков сегодня обеспечивают продовольственную безопасность региона. На первом месте производство зерна, в том числе хлеба, затем мяса и молока. В планах регионального Минсельхоза только наращивать эти объемы. Таким образом, появляется огромная возможность развиваться не только крупным производителям, но и средним и даже мелким фермерским хозяйствам. К концу 2014 года выпуск товаров продовольствия увеличился на 20-30 %. В первом полугодии 2015 года рост составил ещё 28,2 %. Реализация в торговых сетях омского мяса, сыров, творога, колбасных и кондитерских изделий, масла сливочного и других продуктов составила, по отношению к этому же периоду предыдущего года, 102-130 %.

Каждый новый инвестиционный проект в АПК так или иначе связан с самообеспечением продуктами питания, импортозамещением и продовольственной безопасностью страны. Регион имеет возможность заместить импорт и в других регионах.

В 2014-2015 гг. запустили новый молзавод "МилкОм" мощностью 200 тонн сырья в сутки, новые линии на предприятиях "Лузинское молоко", "Манрос М", "Любинский молочноконсервный комбинат", Омский завод плавленых сыров, Тюкалинский маслосыркомбинат, ВНИМИ-Сибирь, завод высокопротеиновых масляных культур "Продэкс-Омск" и др. Всего за два года открыты новые теплицы, логистические центры, крупяные заводы, мясоперерабатывающие производства. За прошлый год российские животноводы выдали приростом более 350 тыс. т мяса, прежде всего свинины и курятины.

Таким образом, можно отметить, что импортозамещение в стране набирает обороты и дает прирост в сельскохозяйственном секторе. Аграрии обеспечили импортозамещение только за счёт прироста собственного отечественного производства, а не за счёт альтернативных стран-поставщиков.

Литература.

1. Алтухов А. Продовольственная безопасность России в условиях зарубежных санкций // «АПК: экономика, управление». 2014.
2. Официальный Интернет-ресурс информационного агентства России «ТАСС» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://tass.ru/opinions/interviews/2182260>;
3. Независимый портал «Мясной Эксперт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meat-expert.ru/record/novosti-otrasli/marketing/v-sibiri-nashli-svoiu-formulu-importozamescheniia-t-r7875>;
4. Официальный Интернет-ресурс «Наука о рекламе» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.advertology.ru/article71332.htm>
5. Независимый портал «Ипортозамещение.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://importozameshenie.ru/rossiya-na-60-70-obespechila-importozameshenie-po-myasu/#more-433>

## **ПРОИЗВОДСТВО СЫРА В РОССИИ В УСЛОВИЯХ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ**

*Д.А. Архипова, студентка группы 10А31,*

*Научный руководитель: Григорьева Е.Г.*

*Юргинский технологический институт (филиал) Национального исследовательского  
Томского политехнического университета  
652055, Кемеровская обл., г. Юрга, ул. Ленинградская, 26*

Цель данного доклада заключается в анализе потребления и производства сыра в России, после введения санкций.

07.08.2014 Президент Российской Федерации Владимир Путин подписал запрет на ввоз в Россию отдельных видов сельскохозяйственной продукции и сырья, продовольственных товаров из тех стран, которые поддержали введение политических и экономических санкций в отношении РФ [1]. В настоящее время продуктивное эмбарго продлится до 06.08.2016 г.

Эта мера распространяется не на все государства, а затрагивает лишь те, которые придерживаются радикальной позиции в отношении России.

В списке продукции, запрещенной к ввозу на территорию РФ, помимо прочих, значатся молоко и молочная продукция, а также готовые продукты, включая сыры и творог на основе растительных жиров.

Именно такому привычному для российских потребителей продукту, как сыр мы и посвятим данную статью.

Как сообщает сайт РИА Новости, ссылаясь на данные Федеральной Таможенной службы, в 2013 году, доля импортных молокопродуктов в структуре общих продаж достигала в пиках 25%, а до 50% импорта приходится на сыры. Другими словами, почти половину от всего объема потребляемой россиянами сырной продукции составляют сыры иностранного производства, привозимые более чем из 30 государств (Франция, Нидерланды, Италия, Испания, Греция, Норвегия, Финляндия, Литва, Польша и другие, а также страны СНГ). Российский рынок сыров зависим от импорта, как в готовом продукте, так и сырьевой продукции [2].

По статистике представленной Институтом конъюнктуры аграрного рынка (ИКАР) по данным ФТС РФ, распределение импорта сырной продукции имеет следующую структуру и объемы:

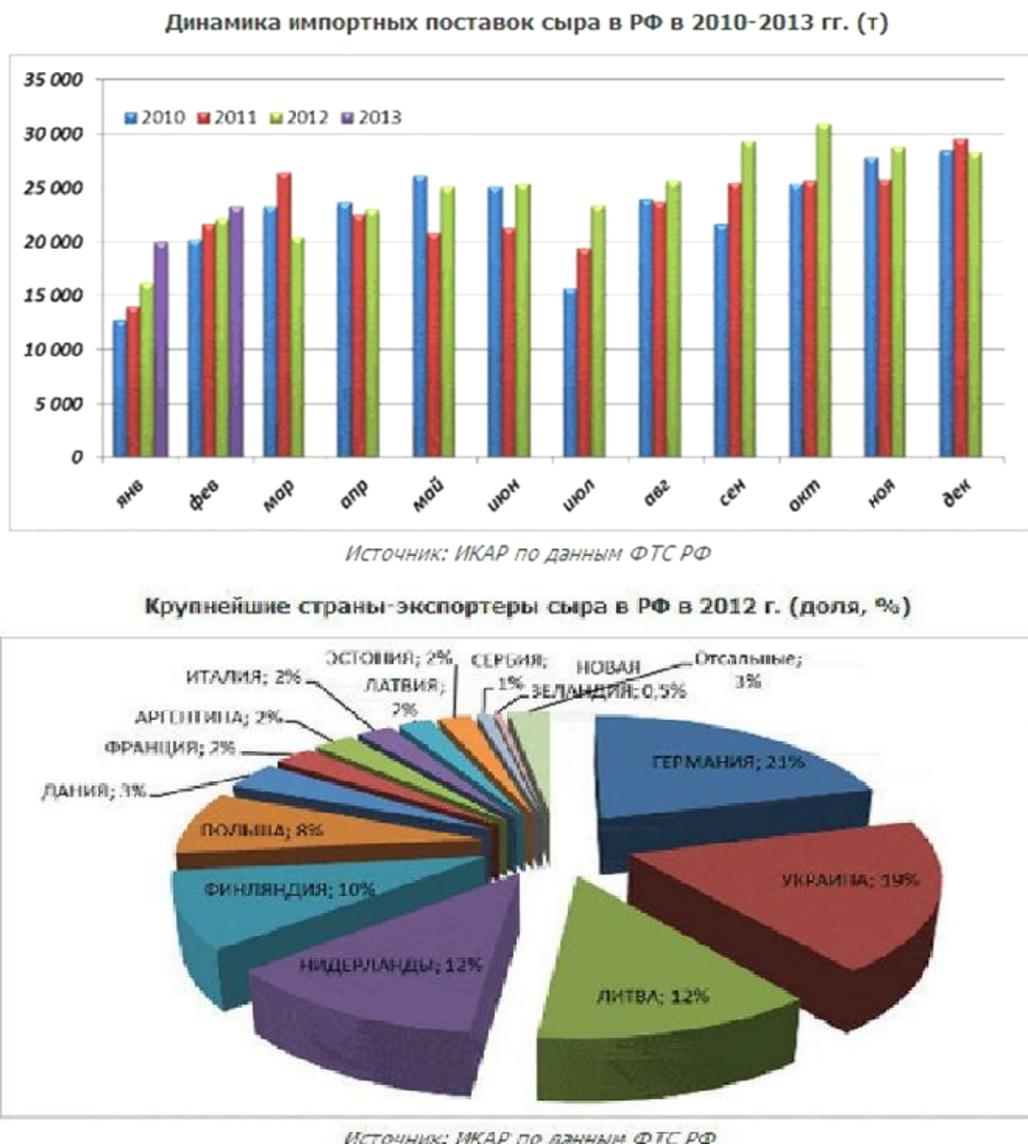


Рис. 1. Структура и объем импорта сыров в Россию в период 2010-2013 гг., представленная Институтом конъюнктуры аграрного рынка (ИКАР)

На долю стран, попавших под продовольственные санкции российского правительства, приходится до 70 % импорта сыров и творога. Основные страны-импортеры этих продуктов - Нидерланды, Украина, Германия, Финляндия и Литва. Таким образом, из всего объема закупаемых за границей сыров, сейчас на территорию РФ будет попадать только 30%, следовательно, во избежание дефицита недополученную продукцию необходимо будет замещать отечественной [3].

Возвращаясь к понятию импортозамещения, стоит напомнить, что данным термином называют замещение импортных товаров, произведенными российскими производителями внутри страны. Для стимулирования замещения импорта применяются таможенно-тарифные и нетарифные регулирования, а также субсидирование и другие виды господдержки производств.

На текущий момент времени для России актуальными остаются два пути, чтобы избежать дефицита: создание собственной производственной базы или импорт из стран, с которыми сохранились рабочие экономические отношения. К ряду таких стран относятся Китай, Индия, государства Южной Америки и Азии. Однако производство сыров наиболее развито только в странах Южной Америки, но не в достаточных для замещения той доли импорта, от которой вынуждено отказались российские потребители.

Согласно маркетинговому исследованию, проведенному независимой аналитической компанией Alto Consulting Group, рядовая нагрузка российских производителей не в состоянии сегодня покрыть дефицит импортных сыров:

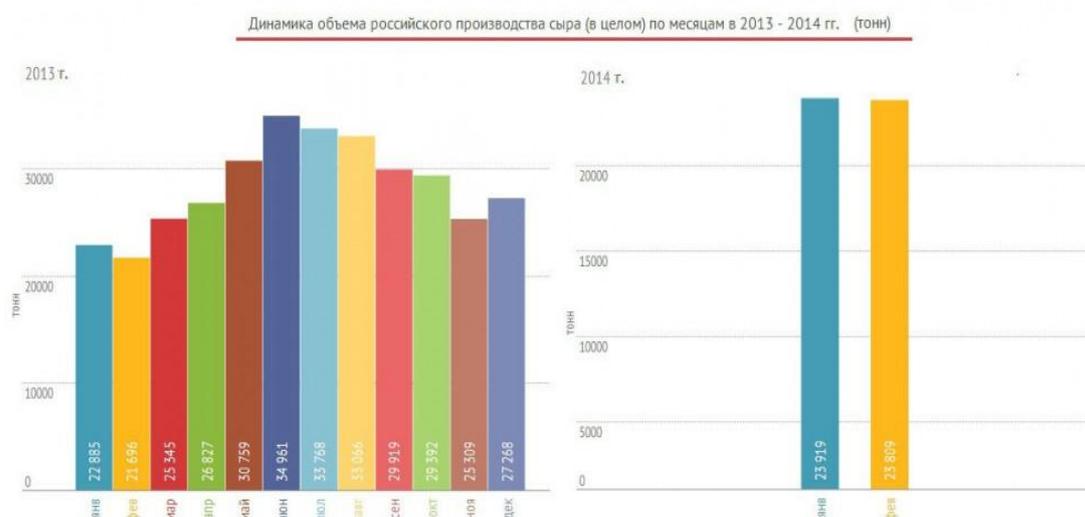


Рис. 2. Динамика объема российского производства сыра в 2013-2014 гг, представленная аналитической компанией Alto Consulting Group

За период 2013-2014 гг. объемы производства сыра существенно увеличились, и в 2015 году рост продолжается.

Российские производители выпускают на рынок до 350 тыс. тонн сыров в год (по результатам 2013 года), в то время как потребление составляет около 630 тыс. тонн в год, из которых около 280 тыс. тонн – импорт.

Соответственно, доля в 190-200 тыс. тонн сыров в год (или 15,8-16,6 тыс. тонн в месяц) должна покрываться увеличенной поставкой из Белоруссии или иных стран, либо же увеличением собственного производства.

На сегодняшний день на территории России, согласно статистике Минсельхоза, действует порядка 600 крупных и средних производителей сыров и всего лишь около 150 сыроваренных заводов [4].

Сегодня в производстве твердых сыров нет лидирующего предприятия, и десятка крупнейших производителей удерживает только около 30% рынка. Таким образом, на одно производство приходится в среднем до 48,5 тонн готовой продукции в месяц. Если путем субсидирования или льгот увеличить среднюю выработку на 15-20%, российский потенциал в нынешнем виде составит около 420 тыс. тонн в год, что покрывает лишь треть от нужного объема импортозамещения.

Поэтому сейчас на рынке молочной продукции уже наблюдается прибыльная ниша в отрасли производства твердых сыров.

На текущий момент времени, уровень технического оснащения, механизации и автоматизации труда, обработки сырья в российской сыродельной отрасли значительно уступает европейским аналогам. Значительно отстают отечественные производители и в качестве упаковки, ассортименте продукции, технологии производства.

За полтора года санкций вырос интерес к сырному бизнесу. Но помимо очевидных проблем с финансированием, возникает вторая немаловажная проблема, это недостаток сырья-молока. Роста производства сырого молока практически не произошло, хотя для производства сыра нужно использовать только сырое молоко.

По анализу, проведенному исследовательской компании Global Reach Consulting, сегодня основным видом выпускаемого сыра в России является полутвердый и твердый сыр (российский, голландский, пошехонский, костромской). Его доля в общей структуре выпускаемой продукции составляет не менее 65%. Плавленые сыры – 24%, мягкие сыры занимают совсем небольшую нишу в 7%, швейцарские сыры 1, 5%. Такая популярность объясняется в первую очередь невысокой ценой и традиционными консистенцией и вкусом.

Группа элитных благородных сыров только сейчас начинает активно развиваться на рынке РФ и заполняться. К такому ассортиментному блоку относятся сыры с плесенью, большой выдержкой, мягкие сыры (Рокфор, Дор Блю, Бри и т.д.). Спрос на такие виды сыров имеет точечный характер и сосредоточен в крупных городах [1].

По мнению председателя правления Национального союза производителей молока Андрея Даниленко, в России сейчас есть серьезный потенциал для развития отрасли в целом и мягких сыров в частности. К примеру, ГК "Русские фермы" заявила о своем намерении инвестировать 500 миллионов рублей в создание сыроваренного завода сыроварни в Белгородской области, основу производства которого будут составлять именно мягкие сыры: Бри, Моцарелла, Рикотта, Маскарпоне, Рокфор и др.

Мировая статистика потребления сыра констатирует, что российский потребитель съедает в год в 7 раз меньше сырной продукции, чем житель Европы. Эта разница продиктована традицией и качеством сыров. Так, если в России это привычная холодная закуска, то в странах ЕС сыр несет в себе целую культуру потребления. Сегодня среднестатистический россиянин только начинает проявлять интерес к нетрадиционным сырам – с плесенью, орехами, травами или фруктами.

Поэтому исчезновение с полок экзотических брендированных сортов вызовет волнение рынка, особенно в крупных городах и административных центрах.

Исходя из всего вышеизложенного, можно уверенно утверждать, что на текущий момент производство сыров, а особенно производство элитных «благородных» сортов сыра является перспективным и будет иметь гарантированный спрос.

Эмбарго создало возможности для расширения отечественного производства сыра и молока.

Литература.

1. Статья «Санкции против России», <http://moneymakerfactory.ru/biznes-idei/syir-sanktsiy/>.
2. Статья «Санкции против России: глобальный взгляд на проблему», <http://finik.me/post/153>
3. Статья «Экономические санкции против России», [http://weic.info/ekonomicheskie\\_stati/ekonomicheskie\\_sankcii\\_protiv\\_rossii\\_rf\\_prichiny\\_analiz\\_spiski\\_posledstviia](http://weic.info/ekonomicheskie_stati/ekonomicheskie_sankcii_protiv_rossii_rf_prichiny_analiz_spiski_posledstviia).
4. Рынок сыра. Текущая ситуация и прогноз 2015-2019 гг. [Электронный ресурс]: <http://alto-group.ru/otchet/marketing/290-rynok-syra-tekushhaya-situaciya-i-prognoz-2014-2018-gg.html> (дата обращения 13.05.2015).

## **ВЛИЯНИЕ ОБОГАЩЕННЫХ ЦЕОЛИТОВ НА ДЕСТРУКЦИЮ ЦЕЛЛЮЛОЗЫ В ТЕХНОЛОГИИ ЗЕЛЕНОГО ЧЕРЕНКОВАНИЯ**

*А.С. Колесников, аспирант,*

*Н.А. Мистратова, к.с.-х.н., доцент кафедры растениеводства и плодоовощеводства*

*Красноярский государственный аграрный университет*

*660049, г. Красноярск, ул. Мира, 90, e-mail: [mistratova@mail.ru](mailto:mistratova@mail.ru)*

Технология зеленого черенкования предусматривает обеспечение высокой влажности субстрата и воздуха в культивационных сооружениях в период окоренения растений, что приводит к вымыванию элементов питания из субстратов, применяемых в промышленном производстве посадочного материала ягодников. Увеличить эффективность зеленого черенкования возможно за счет использования пролонгирующих удобрений, в том числе и обогащенных цеолитов.

Применение удобрений может снизить качество среды обитания педофауны, поэтому актуально исследовать влияние нетрадиционных удобрений на деструкцию целлюлозы.