

Алтайские ПРОДУКТЫ

Специальный выпуск
Приложение к газете «Свободный курс»



Три года
успешной работы:
«АлтайПрод-
Маркет» вновь
распахнет свои две-
ри перед посети-
телями



Алтайские
продукты
+100 к здоровью!



ЭКСПЕРТ НОМЕРА

Татьяна Зеленина —
о том, в каком направле-
нии развивается пищева-
я промышленность края

Стр. 2



НОВИНКИ НОМЕРА

Какие инновационные
продукты представят
на «АлтайПродМаркете»
научные учреждения
региона

Стр. 5



АНАЛИТИКА

Как в Алтайском
крае развивается
сельхозкооперация

Стр. 6

«Пищевая промышленность демонстриру

Татьяна Зеленина — об импортозамещении, ключевых проектах и взаимоотношениях

В конце октября в Барнауле стартует биржа деловых контактов «АлтайПродМаркет», призванная показать достижения продовольственной отрасли региона во всей красе. Что можем мы предложить другим регионам, как сейчас работают наши предприятия и какие проекты они планируют реализовать в будущем, в интервью нашему изданию рассказала Татьяна Зеленина, начальник управления Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям.



— Татьяна Алексеевна, два года прошло с того момента, как в Барнауле проходил «АлтайПродМаркет». Можете назвать три основные тенденции, которые, на ваш взгляд, характеризуют изменения, произошедшие в пищевой промышленности региона за это время?

— Прежде всего это модернизация и наращивание производственных мощностей, развитие логистики и инфраструктуры рынка продовольственных товаров, а также повышение конкурентоспособности нашей продукции, в том числе на экспортных направлениях.

В подтверждение отмечу, что пищевая и перерабатывающая промышленность региона на протяжении последних лет демонстрирует положительную динамику развития. За период с 2015 по 2016 год общий индекс производства увеличился на 5,3%, при этом производство плодоовощных консервов возросло на 53,9%, сахара-песка — на 15,3%, масла сливочного — на

6,8%, творога — на 26,3%. Положительная динамика отмечена по другим товарным позициям.

По итогам прошлого года в крае производилось 20,7% общероссийского объема крупяных изделий (в том числе 42,6% гречневой крупы), 16,4% сухой молочной сыворотки, 13,9% сыров и продуктов сырных, 11,3% муки.

За восемь месяцев 2017 года значительные темпы роста производства также отмечены в производстве нерафинированных масел, сухого молока, крупы, зерновых хлопьев, сахара и других продуктов. Общий индекс производства в пищевой отрасли за январь — август 2017 года составляет 106,6%.

Существенным фактором повышения конкурентоспособности алтайского продовольствия является своевременно выбранная производителями стратегия фасовки продукции в потребительскую тару, яркая и качественная упаковка которой выгодно отличает ее на полках торговых сетей.

Крупная продукция, произведенная на Алтае, фасуется в удобные пакеты для варки и современные пачки массой от 200 граммов, мука — от 500 граммов, растительное масло — от 0,5 литра, творожки для питания детей — небольшими разовыми порциями. Производится слайсерная нарезка сыров в вакуумной упаковке.

— Первая выставка в 2014 году проходила под лозунгом импортозамещения. На ваш взгляд, увенчалась ли эта программа успехом? Чего в этом плане удалось достичь алтайским производителям?

— Импортозамещение не может быть лозунгом, кампанией, акцией. Это системная работа предприятий по увеличению объема выпуска продуктов питания, выпавших из оборота из-за введенных санкций, расширения их ассортимента, обеспечение стабильно-го уровня качества.

Кроме этого, нужны новинки — покупатель их ждет, и торговые сети преимущественно отдадут предпочтение тем товарам, которые привлекают внимание и могут стать «хитом продаж». На мой взгляд, это и есть импортозамещение, суть которого в том, чтобы обеспечить потребность населения страны в продовольствии не хуже импортного, в нужных объемах и с высокими потребительскими свойствами.

Для решения этих задач в Алтайском крае делаются серьезные инвестиции в развитие производства, их объем составляет порядка 4 млрд рублей ежегодно.

В качестве примера можно привести реализацию проектов в АКХ «Ануйское» Петропавловского района, которая провела реконструкцию маслозаводов «Николаевский» и «Антоньевский». Модернизация и техническое перевооружение предприятия «Троицкий маслозавод» позволили увеличить мощности по переработке молока-сырья с 80 до 120 тонн в сутки. Кроме этого, компания «Киприно» развивает еще пять заводов.

Реализуется ряд проектов в мясоперерабатывающей отрасли. Так, компания «Казачья станция» разрабатывает проектно-сметную документацию на строительство комплекса по забойу, первичной и глубокой переработке и хранению мяса крупного рогатого скота, выращенного на территории края. Мощность этого объекта составит 600 тонн в месяц.

Предприятие «Антипинское» в Тогульском районе также реализует проект по строительству цеха по убою скота и переработке продуктов животноводства. Компания «Барнаульский пищевик» продолжает реконструкцию мясоперерабатывающего комплекса в селе Ключки Ребрихинского района.

Характерной особенностью прошлого года стало возобновление работы целого ряда законсервированных и строительство новых элеваторов.



Вновь введен в эксплуатацию «Шигуновский элеватор». Силами холдинга «Юг Сибири» восстановлены Ребрихинский и Михайловский элеваторы. Новые мощности по хранению зерна введены на предприятии «Алейскзернопродукт», «Коротоякском элеваторе», комбинате «Роса» и так далее.

— Главная задача «АлтайПродМаркета» — помочь производителям найти новые рынки сбыта, в том числе и за пределами края. Как в этом плане за два года изменилась ситуация?

— Конъюнктура рынка продовольствия складывается таким образом, что предприятиям просто необходимо увеличивать продажи в другие регионы России и на экспорт. Алтайские предприятия ежегодно отгружают за пределы края 800 тыс. тонн муки, 340 тыс. тонн крупяных изделий, 80 тыс. тонн макарон, 120 тыс. тонн растительного масла, 65 тыс. тонн сыров и сырных продуктов и так далее.

Из Алтайского края в страны ближнего и дальне-

ет положительную динамику развития»

с торговыми сетями



го зарубежья экспортируется широкий ассортимент продовольственных товаров и лекарственных средств. При этом наибольшая доля приходится на продукты переработки зерна и масличных культур. Стабильно высоким спросом у зарубежных партнеров пользуется алтайский мед, продукты переработки рыбы, широкий ассортимент кормов для животных и гранулированный свекловичный жом.

— На ваш взгляд, торговые сети стали лояльнее к нашим пищевым предприятиям? Что в этом плане сыграло решающую роль?

— Очевидно, что в условиях сложившейся экономической ситуации отечественные товары стали более востребованы на рынке. В этом плане ведется активная работа. В торговых сетях местные товары выделяются на полках с помощью дополнительных аншлагов, проводятся совместные рекламные кампании, дегустации местных продуктов. К результатам этой

работы можно отнести зафиксированный по итогам первого полугодия 2017 года рост объемов продаж алтайского молока и кисломолочных продуктов, безалкогольных напитков и питьевой воды, масла растительного.

— Насколько активно алтайские предприятия осваивают инновационные технологии производства?

— Перед пищевыми предприятиями в настоящий момент стоят задачи по сокращению затрат на производство и увеличению глубины переработки сырья. На большинстве крупных молокоперерабатывающих предприятий края внедрены мировые стандарты в области переработки подсырной сыворотки с применением молекулярно-фракционирования и нанотехнологий. Затраты энергии при концентрировании сыворотки с помощью нанофильтрации в 8–10 раз ниже, чем при вакуум-выпаривании.

«Юг Сибири» на площадке «Барнаульского маслоэкстрак-

ционного завода» использует технологию водной гидратации нерафинированных растительных масел с получением пищевого фосфатидного концентрата, который является сырьем для производства лецитина.

Принцип фотоэлектронного сепарирования использует большинство зерноперерабатывающих предприятий Алтайского края, данная инновационная технология позволяет обеспечить чистоту зерна, поступающего на переработку, а также качественные показатели готовых круп.

В настоящее время развиваются не только технологии производства, но и процессы, связанные с логистикой продукции. Эффективная внутренняя логистика — выгодное конкурентное преимущество любого бизнеса. Как пример можно назвать внедренные в производство роботизированные и автоматизированные склады на предприятиях «Алейскзернопродукт», «Мельник», «Роса».

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВОПРОС

— Алтай давно ассоциируется у людей с чем-то экологически чистым и натуральным. Не кажется ли вам, что наши производители должны активнее это использовать? И есть ли уже примеры подобной работы?



— Наши производители уже давно это делают. Позиционирование алтайского продовольствия как уникального связано с местом его происхождения или особым способом производства. В этом плане надо отметить такие зарегистрированные наименования, как сыр «Алтайский», «Карагужинский», «Зеленодольский», «Легенда Алтай», «Алтайский золотой», «Зимаревский». Производители муки используют торговые марки «Алтайская», «Алтай — каравай», напитков — «Завьяловская», «Касмалинская», «Белокурихинская».

Все большее распространение получает использование торгового знака «Алтайские продукты + 100 к здоровью», который размещают на своих этикетках 26 предприятий края. Экспертная комиссия дает разрешение на использование этого товарного знака только предприятиям, имеющим безукоризненную репутацию. Это своеобразный знак качества алтайского продовольствия.

Уникальное событие

Биржа деловых контактов «АлтайПродМаркет» —
в цифрах, фактах, комментариях



«АлтайПродМаркет–2015». Фото Олега Богданова

31 октября в барнаульском торгово-развлекательном центре «Арена» начнет свою работу биржа деловых контактов «АлтайПродМаркет». Мероприятие, по своему формату не имеющее аналогов в Сибири, в нынешнем году состоится уже в третий раз. Как за эти годы оно изменилось, что полезного вынесли его участники в предыдущие годы и что нового ждет их на этот раз, читайте в нашем разборе.

2014 год

В августе этого года Россия в ответ на западные санкции ввела продовольственное эмбарго, запретив ввоз из-за рубежа молочных, мясных, рыбных продуктов и части бакалеи.

С этого момента в стране началась программа импортозамещения. Буквально через три месяца Алтайский край показал все, что может в этом плане предложить. В регионе была проведена первая биржа деловых контактов «АлтайПродМаркет». В ней приняли участие делегации из Камчатского и Хабаровского краев,

Новосибирской, Иркутской, Сахалинской областей, Москвы, Республики Бурятия, а также представители Павлодарской и Восточно-Казахстанской областей Республики Казахстан.

2015 год

Во второй бирже деловых контактов «АлтайПродМаркет» принимали участие более 80 алтайских продовольственных предприятий.

На деловую встречу приехали более 100 организаций сферы торговли и общественного питания из 15 регионов России, в их числе сетевые компании международного («Ашан», «Метро Кэш энд Керри»), федерального («Лента», X5 Retail GROUP, «Магнит»), межрегионального и регионального уровней («Мария-Ра», «Холидей», «Аникс», «Быстроном», «Фонд», «Эссен», «Самбери», «Командор», «Забайкальский привоз»), а также локальные сети и оптовые компании. Впервые в 2015 году участниками биржи стали предприятия санаторно-курортной сферы и общественного питания.

Представители бизнес-сообщества отмечали, что высокие результаты форума были во многом обусловлены удобным графиком, продуктивной и актуальной программой мероприятия.

Цитата

Александр Карлин, губернатор Алтайского края:

— Мы производим продукты с заданными свойствами, ориентированные на определенные группы потребителей. В их числе дети, лица с ослабленным здоровьем, пожилые люди, те, кто проходит лечение или реабилитацию в медицинском учреждении, находится на отдыхе в санатории, и целый ряд других целевых групп. Наша задача в период импортозамещения — выпускать больше свежего продовольствия высокого качества, соответствующего запросам потребителя, в максимально широком ассортименте и по доступным ценам.

2016 год

Организаторы биржи деловых контактов приняли решение изменить формат мероприятия и проводить его раз в два года.

Вместо этого в 2016 году был запущен портал «Алтайские продукты». Интернет-площадка объединила ведущих производителей продуктов питания региона. Сегодня на сайте можно найти информацию о тысячах товаров 178 крупных и малых предприятий, а также фермерских хозяйств. Портал позволяет не только изучить ассортимент каждой компании, но и связаться в режиме онлайн с отделами продаж или маркетинга.

Цитата

Сергей Корепанов, генеральный директор компании «Алфит»:
— Размещение на сайте «Алтайские продукты» увеличило покупательский интерес к

нашей продукции, привлекло внимание новых клиентов из разных регионов России. Нашим партнерам этот портал помогает найти прямые предложения продуктов питания, экологически чистого сырья в широком ассортименте и по выгодным ценам.

2017 год

Еще до официального старта приема заявок производители продуктов питания и представители торговли начали проявлять свой интерес к «АлтайПродМаркету».

На сегодняшний день известно, что в выставке примут участие более 80 региональных компаний. Они выпускают молочные продукты и сыры, муку, макароны и крупы, продукцию мясопереработки, свежие и замороженные овощи, ягоды, грибы, масложировую продукцию и соусы, хлеб и кондитерку, напитки, медовую продукцию и товары для здоровья.

Помимо непосредственно выставки на бирже будет организован специальный бизнес-холл — пространство для проведения переговоров. Ожидается, что для знакомства с алтайской продукцией и налаживания деловых контактов в Барнауле соберутся представители крупнейших федеральных и региональных торговых сетей.

В нынешнем году на «АлтайПродМаркете» будут работать две отдельные экспозиции. Специальная зона «Наука — бизнесу» объединит на одной площадке ведущие научные учреждения края. Они представят свои технологические разработки для пищевой промышленности.

Впервые в нынешнем году участниками биржи деловых контактов станут производители оборудования. В данной экспозиции представят свои образцы как алтайские компании, так и предприятия других регионов России.

Хлеб со льном, десерт с семечкой и оздоровленный картофель

Научные институты края представят на «АлтайПродМаркете» свои новые разработки

Второй раз участниками биржи деловых контактов помимо компаний – производителей продуктов питания будут и научные учреждения. «Федеральный алтайский научный центр агробиотехнологий», объединивший пять НИИ Алтайского края и Республики Алтай, алтайский политех и классический университет представят свои разработки для сельского хозяйства и пищевой промышленности. Посетители выставки смогут увидеть и попробовать полезные хлеба и десерты, необычные сыры, полезные добавки из пантов маралов, новые сорта картофеля и многое другое. Но обо всем по порядку.



Институт биотехнологии, пищевой и химической инженерии, работающий при Алтайском государственном техническом университете, на «АлтайПродМаркете» уже не новичок. В 2015 году специалисты института уже презентовали свои разработки, и интерес к ним был большой. В этом году «Инбиохим» представит более 20 своих продуктов, почти все они предназначены для функционального питания и произведены из местного сырья. Взять хотя бы сыры из козьего молока, обогащенные пробиотиком и содержащие вытяжки из пантов марала. Продукт этот уникален, содержит массу витаминов и микроэлементов, гипоаллергенен и является отличным антиоксидантом. Не говоря уже о том, что такой сыр прекрасен на вкус.

«Инбиотеху» есть еще чем удивить: в этом году институт представит вторые блюда.



Речь идет о котлетах, сочетающих животные и растительные ингредиенты. Привычный всем хозяйкам мясной продукт ученые политеха обогатили амарантовой и конопляной мукой.



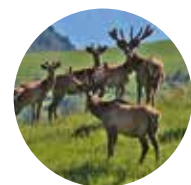
Много разработок у института и для хлебопечения. Специалисты «Инбиотеха» на «АлтайПродМаркете» представят полезные хлеба с добавлением жимолости, черемухи, брусники и пряностей, а также выпечку с семенами льна и овсом. Ждут посетителей выставки и необычные десерты — морковный мармелад и мороженое с добавлением ядер подсолнечника. «Впечатление от участия в прошлом «АлтайПродМаркете» у нас остались только положитель-

ные, — рассказала **Лариса Мелешкина**, руководитель «Испытательного центра пищевых продуктов и сырья». — Надеюсь, что в этом году интерес к нашим разработкам будет не меньше».

По словам **Александра Мирошниченко**, заместителя проректора по научному и инновационному развитию Алтайского госуниверситета, их специалисты тоже подготовили ряд современных разработок. Так, АлтГУ презентует современные препараты и пробиотики для животноводства, биоконсерванты для кормов и посадочный материал. В частности, новые сорта картофеля, оздоровленные с помощью применения биотехнологий.

«Федеральный алтайский научный центр агробиотехнологий» тоже готовит обширную экспозицию. Каждый из институтов, входящих в него, представит свое направление. НИИ сельского хозяйства покажет современные сорта сельхозкультур, ко-

торые могут заинтересовать мукомолов, НИИ сыроделия — свои сыры и закваски, НИИ садоводства — образцы плодово-ягодных культур и сделанные из их урожая соки и пюре.



Есть чем удивить и ученым, занимающимся вопросами пантового мараловодства. Так, в стенах института разработана технология фрагментации этого сырья с получением растворимых концентратов. Из них специалисты федерального центра производят полезные пищевые добавки, которые в небольших количествах можно добавлять в пищу без последующей термообработки, а также напитки. Организму от этого будет только плюс.

В формате единения

Как на Алтае развиваются сельхозкооперативы и чем они удивят посетителей биржи деловых контактов



Более 80 компаний – производителей продуктов питания в этом году примут участие в «АлтайПродМаркете». Впервые за время проведения биржи здесь будут представлены и сельскохозяйственные кооперативы. Они покажут свою лучшую продукцию: свежайшее молоко и сыры, высококачественное мясо, в том числе и мраморную говядину, овощи и натуральные пюре. Надо сказать, что развитию кооперации на Алтае уделяется особое внимание. В нынешнем году наш регион вошел в число пяти пилотных территорий, в которых совместно с Федеральной корпорацией по развитию малого и среднего предпринимательства (МСП) вырабатываются эффективные меры поддержки этой формы взаимодействия.

Восстанавливают завод

Для сельхозкооператива «Чарышагропродукт», образованного несколько лет назад,

нынешний год может стать прорывным. Мало того что здесь намерены почти в три раза увеличить объемы собираемого у сдатчиков молока (с 470 тонн до 1478 тонн в год), так еще и планируют провести модернизацию на «Чарышском маслозаводе».

Максим Кочев, председатель «Чарышагропродукта», рассказывает: качество молока в кооперативе уже давно находится на приемлемом уровне. Современное оборудование позволяет охлаждать молоко. Собственным автотранспортом кооператив быстро доставляет продукт заказчику. Это большой плюс в работе молочного кооператива.

Но и на этом «Чарышагропродукт» останавливаться не собирается: в нынешнем году планируется завершить реконструкцию своего молокоприемного пункта и открыть переработку с выпуском сыров и сливочного масла. А на «АлтайПродМаркете» кооператив представит собственные колбасы.

Качество важнее

По пути улучшения качества собираемого молока идет и другой алтайский кооператив — «Восход» в Топчихинском районе. Его руководитель Олег Махнаков объясняет: пусть объем сырья здесь меньше, чем, например, в другом кооперативе — «Колос» из Тальменского района, зато качество лучше. Связано это с большим количеством фермерских хозяйств, которые являются сдатчиками «Восхода». В целом, по его оценке, количество сдатчиков в обоих молочных кооперативах в ближайшие годы будет прирастать примерно на 10–20% в год.

Что касается кооперационной переработки — завода «Зимари» в Калманском районе, то его расширение тоже планируется, правда при условии увеличения поступаемого сырья. В настоящий момент предприятие может перерабатывать до 60 тонн молока в сутки.

К слову, продукция завода «Зимари» известна дале-

ко за пределами Алтайского края. Предприятия выпускает отменные мягкие сыры, несколько вариантов сырной «косички» и свой фирменный гриль-сыр для жарки. Все это разнообразие и будет представлено на бирже деловых контактов.

Разделяют на стейки

Для сельскохозяйственного кооператива «Дружба» нынешний год тоже стал знаковым. В Целинном районе совместными усилиями более десятка предприятий, вошедших в него, был запущен современный убойный цех. Объект этот для региона уникальный: впервые на территории края начали осуществлять заделку, первичную переработку и фасовку говядины по самым современным технологиям. По словам Антона Риммера, председателя кооператива «Дружба», все манипуляции происходят при четком соблюдении температурных режимов в убойном отделении, камерах



хранения и в цехе разделки. Это особенно важно на подобных объектах.

Готовую продукцию кооператив «Дружба» отправляет в основном в заведения общепита. В Барнауле алтайские стейки приобретают такие рестораны, как «Ползунов», «Бочкари», Safe de Lafe и другие. Также эта продукция поставляется в Белокуриху. Как сообщил Антон Риммер, отгрузки осуществляются и за пределы региона.

Познакомиться с продукцией кооператива «Дружба» смогут и посетители «АлтайПродМаркета». На выставке будет представлена говядина для плова, говядина на косточке для наваристого бульона, а также мраморное мясо в виде стейков. Также кооператив представит вкуснейшие копчености и колбасы, произведенные из собственного сыра.

С поддержкой корпорации

Надо признать, что эффективную работу сельхозкооперации в Алтайском крае не раз называли эталонной. Не ис-

ключено, что положительных примеров в ближайшие годы станет еще больше. Дело в том, что наряду с такими регионами, как республики Татарстан и Саха (Якутия), Липецкая область и Пермский край, Алтай стал пилотным по поддержке кооперации. Проект реализуется совместно с Федеральной корпорацией МСП. Уже известно, что в качестве форм поддержки могут быть созданы специализированные консультационные центры по кооперации, начнут проводиться обучающие семинары.

«У нас есть целый ряд территорий, отдаленных в первую очередь, предгорных, где эта тема просто вопиющая, — сообщил губернатор региона Александр Карлин. — Чарышский район — одна из территорий, в которой давным-давно нужно было это сделать. Сельхозкооперативы должны использовать продукцию, производимую в первую очередь в личных подсобных хозяйствах. Чтобы эта продукция не утрачи-

валась или не использовалась неэффективно. Чтобы молоком поросят не выкармливали, чтобы продукцию правильно перерабатывали и делали продукты питания. Чтобы к нам по осени грузовики не приезжали с сопредельных территорий и не вывозили мясо из личных подсобных хозяйств, чтобы был налажен регулярный закуп этой продукции у крестьян».

В плане развития кооперации в Алтайском крае уже обозначены определенные индикаторы. Как сообщил Николай Халин, заместитель министра сельского хозяйства края, Алтаю придется выполнить задание федерального Минсельхоза: создать семь работающих кооперативов, вместе с ними и новые рабочие места, а также обеспечить прирост заготавливаемой продукции не менее 10% в год. По мнению экспертов, эти задачи для нашего региона вполне выполнимы.

Фото Олега Богданова



ОПРОС НОМЕРА

Все самое вкусное

Что представят алтайские предприятия на выставке «АлтайПродМаркет»



Алтайские предприятия умеют приятно удивлять, это знает каждый потребитель. Ежегодно в магазины региона поступают сотни различных новинок — полезные напитки, новые виды сыров и молочной продукции, крупы, хлопья и зерновые завтраки, различные колбасы. Все это можно будет увидеть на предстоящей бирже деловых контактов «АлтайПродМаркет». В этой связи мы решили спросить у ее участников: «А вы чем планируете удивлять?»

Александр Кокорин, руководитель частной сыроварни Кокориных:



— В этом году на выставке «АлтайПродМаркет» мы планируем представить новый сыр «Белнер Киолли». Это творожный сорт, произведенный из натурального козьего молока, который традиционно выпускается в Швейцарии. Обычно его делают с добавками — перцем, прованскими травами. Производство этого сорта сыра наше предприятие освоило недавно. Помимо «Белнер Киолли» представим уже известную нашу продукцию — алтайский камамбер с белой плесенью, сыры «Каччота», «Кротен» и «Валансе». Последний выпускается необычной формы усеченной пирамиды и очень популярен во Франции.

Алексей Дуров, директор сельскохозяйственной кооператива «Будь здоров!»:



— В нынешнем году мы участвуем в «АлтайПродМаркете» впервые, поэтому в большом предвкушении этого события. Готовим много новинок. Прежде всего хотим представить наш основной продукт — замороженное пюре из тыквы, моркови, свеклы и дикоросов. В качестве подсластителя в этом пюре используется мед. В этом году мы расширили ассортимент продукции, освоив производство сушеных овощей и ягод. Планируем представить натуральные сладости в виде смесей овощей и фруктов.

Геннадий Ильичев, исполнительный директор компании «Алтайская крупа»:



— В этом году мы представим широкий ассортимент своей продукции. Думаю, посетителям «АлтайПродМаркета» будет интересно познакомиться с нашими хлопьями, предназначенными для питания детей от трех лет. На сегодняшний день мы производим несколько видов этой продукции — из гречихи, кукурузы, овса и риса. Эти хлопья просты в приготовлении, легко усваиваются. Также мы представим четыре варианта овсяных хлопьев с добавлением персика, малины, клубники и черной смородины.

НОВОСТИ ОТРАСЛИ

На Алтае модернизировали один из старейших сырзаводов

12 октября в селе Алтайском официально открыли после реконструкции местный маслосырзавод. В этом году предприятию исполняется 90 лет. К этой дате здесь провели серьезные работы. В частности, была установлена новая линия по производству плавленых сыров — «Сливочный» и «Хофманн», являющегося собственной разработкой технологов маслосырзавода. В ходе модернизации было установлено другое высокотехнологичное оборудование, смонтирована новая линия в приемном отделении, проведены капитальный ремонт всех производственных помещений и автоматизация многих процессов. На сегодняшний день мощности завода позволяют перерабатывать до

80 тонн молока в сутки. Предприятие продолжает выпускать традиционные элитные сорта — «Алтайский», «Швейцарский», «Советский», «Горный». Обновление производственной базы позволило освоить выпуск «импортозамещающих» новинок — сыров «Нуар», «Хофманн», «Крымский», а также сыра для пиццы «Фрибург», уже ставшего востребованным среди московских рестораторов.

Научные институты объединились в федеральный центр

5 октября 2017 года прошел официальную регистрацию «Федеральный алтайский научный центр агробиотехнологий», который объединил ведущие научные учреждения края и Республики Алтай. В общей сложности в объединение вошли пять НИИ. Стратегической целью центра является получение новых знаний на основе фундаментальных и приоритетных прикладных исследований в области производства,

заготовки и переработки сельскохозяйственного сырья, создание прорывных технических решений. Объединение ведущих сельхозинститутов позволит «Федеральному алтайскому научному центру агробиотехнологий» обеспечить сопровождение проектов в приоритетном направлении развития современной экономики — агробиотехнологиях. На сегодняшний день они являются одним из важнейших направлений, идущих на стыке различных областей. Новые разработки будут качественно влиять на экономику сельского хозяйства региона и давать прямой социальный и экономический эффект.

Государство поддержит экспортеров

15 сентября правительство России приняло постановление, касающееся выделения субсидий товаропроизводителям, экспортирующим свою продукцию. В перечень вошло более 100 разновидностей сельскохозяйственных культур

и продуктов питания. В постановление включены три федеральные округа центральной части России и три региона за Уралом: Челябинская, Новосибирская области и Алтайский край. В текущем году господдержка экспортерам продукции, произведенной с 1 апреля 2017 года, будет осуществляться в виде возмещения части затрат на ее транспортировку железнодорожным и автомобильным транспортом в Китай через пункт перехода Наушки в Республике Бурятия. По информации Минсельхоза России, в этом году эта система будет протестирована, чтобы в последующие годы ее откорректировать и увеличить объемы поддержки экспорта.

Руководитель группы выпуска: Евгений Бобров. Автор выпуска: Анна Недобиткова. Дизайнер: Михаил Хозяйкин. Проект реализован в рамках ведомственной целевой программы «Информационное сопровождение социально-экономического развития Алтайского края и его продвижение в информационном пространстве РФ». Материалы подготовлены при участии Управления Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям.