

# Состояние и перспективы переработки картофеля на продукты питания в Республике Беларусь

**Мировое производство картофеля составляет 350 млн тонн. Ведущими странами по выращиванию картофеля являются: Китай – 73 млн тонн, Россия – 36 млн тонн, США – 19,1 млн тонн, Германия – 11,2 млн тонн.**

В Республике Беларусь производство картофеля снизилось с 11 млн тонн до 7 млн тонн, из которых 5 млн тонн выращивается частным сектором. Государственный сектор производит около 2 млн тонн против 5–6 млн тонн ранее.

Выращивание и переработка картофеля на продукты питания было приоритетным направлением функционирования агропромышленного комплекса.

На 22 крахмальных заводах и 15 заводах по переработке картофеля на сухое картофельное пюре выпускали до 25 тыс. тонн крахмала и до 10 тыс. сухого картофельного пюре в год, 80 % крахмала и 90 % картофельного пюре отгружалось на экспорт.

При этом действующие крахмальные предприятия имели небольшие мощности, позволяющие перерабатывать лишь 100–200 тонн картофеля в сутки, что экономически не оправданно.

В настоящее время в республике функционируют 13 крахмальных предприятий и 1 по производству сухого картофельного пюре – Марьиногорское предприятие «Машпищепрод», которые производят менее 20 тыс. тонн крахмала и 3 тыс. тонн сухого картофельного пюре. В это же время республика импортирует более 12 тыс. тонн крахмала. Что касается сырья для производства указанных продуктов, то в республике имеются около 10 сортов картофеля с высокой крахмалистостью (20–25 % рекомендованных для производства крахмала и сухого картофельного пюре). Однако средняя крахмалистость картофеля, идущая на переработку, составляет лишь 14–16 %. А это основной показатель рентабельности предприятия, так как на 1 тонну сухого картофельного пюре при содержании крахмала в картофеле 23–25 %, расход составляет 5–6 тонн, а при 14–16 % – 8–10 тонн картофеля.

В республике было единственное в Советском Союзе научно-производственное объединение (НПО) по разработке технологии и оборудования по переработке картофеля Министерства общего машиностроения (ракет и космоса). НПО имело в своем составе научные, конструкторские, проектные, монтажные, наладочные и строительные подразделения, механическое предприятие и

3 пищевых предприятия, где разрабатывали, изготавливали, испытывали и внедряли в промышленность как отдельные машины и аппараты, так и технологические линии, и комплексы. Так, комплексов по производству формованных чипсов внедрено на предприятиях Союза, а также в таких странах, как Финляндия, Индия в количестве 1500. Изготавливали и поставляли заказчику комплексы по производству сухого картофельного пюре, сушеного картофеля, овощей и фруктов, быстрозамороженных и обжаренных картофелепродуктов. С распадом СССР уникальное научно-производственное объединение прекратило своё существование. В настоящее время в республике технологическое оборудование по переработке картофеля и остальных пищевым производствам практически не выпускается.

Перспективы переработки картофеля следующие. По сухому картофельному пюре работа Марьиногорского предприятия «Машпищепрод» показала, что, имея собственные земельные площади в размере 600 га и, используя отечественные сорта картофеля Журавинка, Бриз, Старт при среднем содержании сухих веществ в картофеле 20–24 % урожайности 350 ц/га, обеспечивает производственную программу по выработке 20 тонн сухого картофельного пюре в сутки при хорошей рентабельности. Этот опыт необходимо учитывать при создании новых предприятий.

По картофельному крахмалу необходимо учитывать зарубежный опыт, где мощности предприятий составляют 600–1000 тонн переработки картофеля в сутки при содержании крахмала в сырье 24–25 %, белка 3–4 %, урожайности 350–450 ц/га с переработкой отходов мезги на клетчатку, клеточного сока на белок, цены на которые в 2–3 раза выше крахмала.

Предприятия становятся экологически чистыми, безотходными, с высокой рентабельностью. Для чего необходимо создавать сырьевые зоны по выращиванию и переработке картофеля по примеру сахарных предприятий и продолжить научные исследования по переработке отходов крахмального производства, увеличивать мощность предприятий с переработки по 200 тонн картофеля в сутки до 600 тонн минимум.

**А.М. МАЗУР,  
д.т.н., профессор кафедры технологий  
и технического обеспечения процессов  
переработки сельскохозяйственной  
продукции**