

Станислав БАРАНОВСКИЙ

*Кандидат технических наук*

## МНОГО ПРОИЗВОДИМ, НО МНОГО И ТЕРЯЕМ

*Общеизвестно, по уровню производства важнейших продуктов сельского хозяйства Беларусь не уступала мировому уровню, а по некоторым и сейчас превосходит его. Например, в 1985—1990 годах у нас в среднем на душу населения приходилось: мяса — 117, молока — 725, картофеля — 1085 кг, а в США и странах ЕЭС соответственно 122, 268, 68 и 88, 359, 159 кг. Другое дело, какой ценой достигался такой результат. К примеру, затраты труда на производство одного центнера прироста крупного рогатого скота у нас были выше, чем в США, в 18,5 раза, свиней — почти в 32 раза, птицы — более чем в 7 раз.*

### *Куда летят куриные окорочка?*

Мясную проблему в республике долгие годы пытались решить, увеличивая и поддерживая большое поголовье скота, не обеспечивая его полностью сбалансированными кормами. Обычно соотношение между белковыми концентратами и кормовым зерном в США составляет 1:4, в странах Западной Европы — 1:3, в Беларуси — примерно 1:17.

Кроме того, большое влияние на эффективность мясного производства оказывает его структура. В США первое по объему место занимает мясо птицы, затем идут говядина и свинина. У нас же в области потребления традиционно лидирует говядина. В итоге массовый потребитель в США получает большое количество дешевого мяса за счет бройлеров, говядина же принадлежит к наиболее дорогим видам.

Повышению спроса на мясо птицы в США и европейских странах способствовали новые технологии глубокой переработки тушек с выработкой из них широкой гаммы продуктов. Тенденция эта прослеживается на Западе повсеместно. Производство бройлеров там — наиболее динамичная отрасль мясного комплекса, что стало возможным благодаря развитию комбикормовой промышленности с обеспечением ее белковыми ингредиентами.

Приведу еще несколько характерных цифр. Промышленная выработка мяса в развитых странах превышает 90 процентов: в США — свыше 98, в Великобритании — около 90, в ФРГ — 98, в Австрии — 92. В Беларуси же она значительно меньше и составляет приблизительно 70 процентов. Отсюда следует: наиболее слабые звенья мясного

подкомплекса — переработка, хранение, транспортировка и реализация готовой продукции.

Надо сказать, сама структура мясной промышленности у нас в свое время была фактически скопирована с американской 20—30-х годов. Это предопределяет, во-первых, большие потери в ней скота при дальних перевозках. К тому же в отличие от развитых стран уровень технологической оснащенности мясной промышленности у нас значительно ниже. Это обстоятельство приводит к тому, что производительность труда на ее предприятиях меньше, чем в США, в 2—3 раза.

Более рациональна, как свидетельствует практика, переработка продукции животноводства на местах (непосредственно в колхозах, совхозах, арендных, фермерских хозяйствах) или в цехах, построенных на основе межхозяйственной кооперации. Однако из-за слабости и несовершенства производственно-технической базы и здесь наблюдаются значительные потери ценных продуктов, прежде всего эндокринно-ферментного сырья. Обнадешивает то, что в последние годы научно-исследовательскими и проектными институтами республики разработан ряд неплохих и недорогих проектов мясоперерабатывающих предприятий малой мощности. Так, «Белгипромясомолпром» создал проект комплекса, предназначенного для уоя скота, переработки мяса (до 2,5 тонны в смену) и производства колбасных изделий (1,2 тонны в смену).

Интересен и проект, предложенный брестским малым проектно-конструкторским предприятием «Комплекс». Решения, заложенные в нем, обеспечивают практически безотходную технологию переработки и максимальную рентабельность. Такое предприятие способно выпускать в смену 400 кг вареных, 200 кг полукопченых, 200 кг варенокопченых колбас, 200 кг свинокоченостей, и при этом работают 10 человек.

Следует отметить, что в ряде хозяйств республики уже построены и функционируют цеха по такой переработке. Колхозам, совхозам экономически выгоднее реализовывать в городе готовую мясную продукцию, торговать ею в своих магазинах, минуя государственную торговлю, чем сдавать скот на мясокомбинаты по фиксированным закупочным ценам.

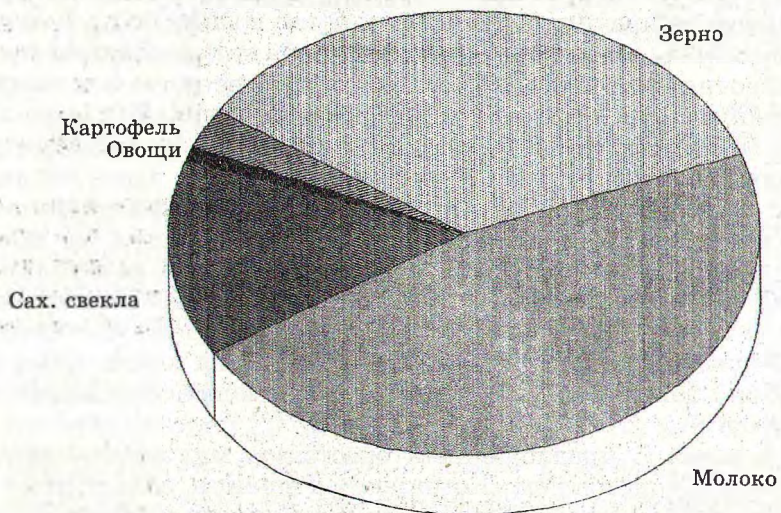
## *Больше маргарина — меньше холестерина*

Схожие проблемы характерны и для молочной отрасли. Несмотря на сравнительно большой объем производства молока, в республике постоянно ощущалась нехватка тех или иных молочных продуктов. Это относится, прежде всего, к производству детских молочных продуктов, сыров, творожных изделий.

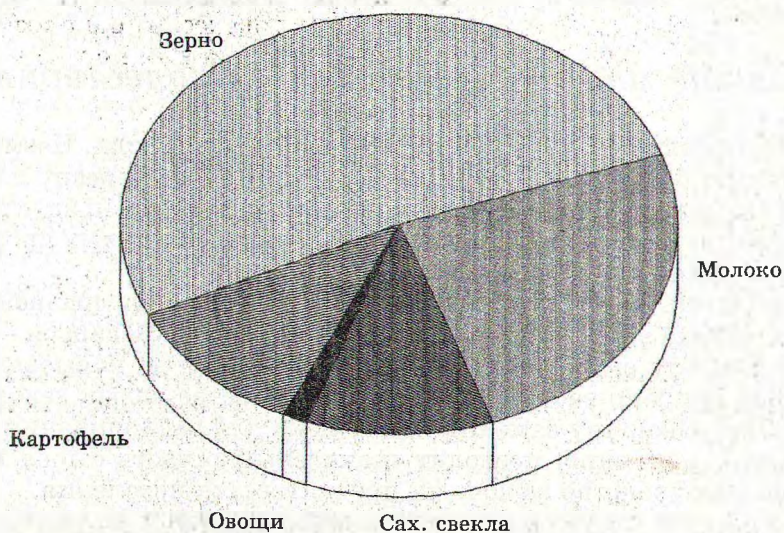
И здесь опять будет небезынтересно привести такое сравнение. Товарность молока в США составляет 98,2 процента, в Беларуси — около 70. Почти девять его процентов у нас расходуется на кормовые цели. Сама собой напрашивается мысль о строительстве новых заводов или цехов по производству заменителей молока для выращивания молодняка. Это, естественно, позволит значительную часть сырья использовать на производство молочных продуктов для населения.

Несовершенна структура использования молока и по другой позиции. В последние годы в Беларуси на масло его перерабатывали 33 процента (в США — 17), на сыр 5—7 процентов (32). В виде цельномо-

ЗАКУПКИ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
В ХОЗЯЙСТВАХ ВСЕХ КАТЕГОРИЙ (тыс. т)



ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ В КОЛХОЗАХ,  
СОВХОЗАХ И МЕЖХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ  
(тыс. т)



лочной продукции использовали соответственно 28—30 и 47. Большой объем переработки молока на масло в республике объясняется тем, что делать это легче, а вот более сложные задачи нашей молочной промышленности пока не по плечу. Кроме того, в прежней концепции развития молочной промышленности была поставлена нереальная из-за своей капиталоемкости задача — обеспечить население жирами, главным образом, за счет увеличения выпуска сливочного масла.

Между тем развитые зарубежные страны, пойдя по иному пути, с этой проблемой успешно справились, разработав и широко применяя технологии получения высококачественного маргарина. Для его производства широко используются жиры растительного происхождения. По своим питательным и вкусовым свойствам хороший маргарин не уступает сливочному маслу, но при этом он гораздо дешевле, содержит меньше холестерина.

В Беларуси маргарин выпускают только два завода, чего явно недостаточно. Необходимы дополнительные производственные мощности. При этом желательно резко повысить производство масличных культур — рапса, льна и других, что позволит соответственно увеличить и получение шротов, используемых в качестве компонентов комбикормовых смесей.

По стандартам развитых зарубежных стран жир составляет 30 процентов стоимости молока, а 70 — это нежировой остаток. Наиболее полно и рационально его позволяет использовать сыроделие, и переориентация Запада с масла на производство сыра была связана как с созданием молокозаводов более высокого технического уровня, так и с существенным улучшением качества поставляемого молока. В странах ЕЭС соотношение между производством сыра и масла составляет 2,7:1, в США — 4,7:1. Представляется, что и в нашей республике есть необходимость перейти примерно к таким же пропорциям.

Одно из наиболее важных отличий западной молочной промышленности от нашей — это ориентация ее на комплексную переработку молока по безотходным технологиям. У нас же потери, в особенности таких наиболее ценных фракций молока, как молочный белок и молочный сахар, достигают еще больших величин.

Словом, и здесь работа предстоит большая, которая требует коренной перестройки всей структуры молочного производства с одновременным расширением посевов масличных и высокобелковых кормовых культур.

### *А крекеров все нет...*

При сравнительно больших объемах производства картофеля в нашей республике наблюдаются значительные его потери на всех стадиях производственного процесса: запоздалая, как правило, уборка, плохое хранение.

Слабо налажена в республике и промышленная переработка картофеля. Так, например, если взять один из наиболее удачных в этом отношении годов — 1990-й, то сухого картофельного пюре (хлопьев и крупки), хрустящего картофеля в ломтиках и соломкой, а также быстрозамороженных продуктов из него было произведено всего 8,3 тысячи тонн, тогда как урожай картофеля, собранный в Беларуси в том году, составил 8,6 млн. т. В США таких и подобных продуктов было выпущено 887,5 тысячи тонн. Там на переработку идет до 60 процентов валового сбора картофеля, а у нас — 2—3 процента. Ассортимент

продуктов, изготовляемых из картофеля в Беларуси, до сих пор крайне скуден. Между тем переработка картофеля на разнообразные продукты питания, как показывает зарубежный опыт, может не только способствовать гораздо лучшему использованию урожая, но и стать очень выгодным делом для тех, кто будет им заниматься.

В странах ЕЭС перерабатывают 5,3 млн. тонн картофеля, в США — около 9. При этом потери, даже физиологически неизбежные при хранении, из-за сокращения сроков его намного уменьшаются. В 7—8 раз могут быть меньше и емкости, необходимые для этого. Вот почему следует перестраивать не только технологию, но и агротехнику выращивания картофеля. Это даст возможность выращивать его в хозяйствах не по 80—120 центнеров с гектара, а значительно больше.

И прежде всего нам необходимо в десятки раз увеличить промышленную переработку урожая, создав для этого соответствующие предприятия во всех районах развитого картофелеводства.

