

По оценкам экспертов, более 75% используемой при применении современных технологий садоводства техники, инструментов, материалов являются импортными, что также влияет на себестоимость конечной продукции.

Для развития отрасли садоводства приняты меры государственной поддержки, которые осуществляются в рамках Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013–2020 годы, утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 14 июля 2012 № 717. Общий объем государственной поддержки с 2013 по 2018 годы составил 13,7 млрд руб., что способствовало закладке 78,4 тыс. га новых садов.

Но кроме прямого финансирования, есть и другой возможный способ поддержки садоводов – налоговые льготы. До 2019 г. фрукты не были включены в категорию пищевых продуктов по налогообложению. Соответственно, с этой продукции взимался НДС 18, а затем 20%, хотя по остальным продуктам – 10%.

В 2019 г. принят проект постановления Правительства РФ об изменениях в перечень видов продовольственных товаров, облагаемых НДС по ставке 10 процентов в отношении фруктов и ягод. Однако пока не утверждено постановление Правительства, которое бы определило перечень фруктов и ягод, на которые распространяется новая ставка.

Проведенные исследования специалистов показывают, что как закладка питомников, так и закладка садов в условиях Воронежской области эффективны и при государственной поддержке отрасль будет развиваться.

УДК 339.137:637.1

Юлия Артюх, И.В. Миклух, к.т.н., доцент
Е.В. Беспалова, младший научный сотрудник
РУП «Институт мясо-молочной промышленности»
(Республика Беларусь)

Научный руководитель А.А. Зеленовский, к.э.н., профессор
Белорусский государственный аграрный технический университет

КОНКУРЕНТНОСПОСОБНОСТЬ НОВОГО ВИДА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОСОБЫХ КАТЕГОРИЙ

Молоко и молочные продукты являются неотъемлемой частью в рационе питания детей разных возрастных групп. Однако суще-

ствует категория детей, вынужденных ограничивать себя в употреблении молочного белка: при нарушении работы почек, печени, сердца, сосудов, сахарном диабете, артрите, а также онкологических новообразованиях, при реакции иммунной системы на белок коровьего молока (аллергия на молоко), при почечной недостаточности и фенилкетонурии.

Спрос на продукты с низким содержанием белка регулируется количеством детей, нуждающихся в их потреблении. В связи с этим актуальна организация производства адаптированных для питания таких детей, сухих молочных продуктов, отвечающих требованиям нормативной документации, использование качественных сырьевых компонентов, гарантирующих высокую их хранимоспособность и позволяющих круглогодично обеспечивать специализированным питанием детей. Это позволит также снизить импорт дорогостоящей молочной продукции из-за рубежа.

Главным способом лечения фенилкетонурии является диетотерапия, ограничивающая поступление в организм фенилаланина, содержащегося в молочных белках до минимальной возрастной потребности.

В настоящее время существует несколько способов и технологий производства молочных продуктов с пониженным содержанием белка. Это технология производства специализированных молочных продуктов, основанная на использовании глубокой переработки молочного сырья, заключающаяся в гидролизе белка и ферментативном расщеплении аминокислоты фенилаланина.

Известен способ получения пищевого продукта для больных фенилкетонурией, включающий подготовку биологической системы, проведение гидролиза, фильтрование и высушивание. Однако известный способ не обеспечивает полного удаления фенилаланина из биологической системы.

Известен также способ получения белкового эквивалента продукта, основанный на использовании в качестве белоксодержащей биологической системы концентрата сывороточных белков, который подвергается одному из известных способов гидролиза (кислотный, щелочной, ферментативный), обеспечивающий достаточно полное расщепление полипептидной цепи молекулы белка на свободные аминокислоты.

Изготовление молочных продуктов, по описанным способам, предусматривает сложную технологическую обработку с невысоким выходом целевого продукта, имеющим высокую стоимость.

Рациональным для производства молочных продуктов, предназначенных для детей с фенилкетонурией, является новая технология, основанная на подборе молочного сырья с изначально низким содержанием фенилаланина, в том числе, полученном с применением мембранных методов обработки молочного сырья, в частности ультрафильтрации, позволяющей избирательно фракционировать молочный белок. Преимуществами использования ультрафильтрации является отсутствие фазовых переходов, отсутствие необходимости применения дополнительных реагентов и нагревания обрабатываемого сырья. Данная мембранная обработка позволяет обеспечить низкие энергозатраты и сохранить в биологически активном состоянии витамины, ферменты и другие биологически активные вещества, а, следовательно, производить продукты питания повышенной биологической и пищевой ценности.

Продукты с пониженным содержанием белка в настоящее время представлены на рынке Республики Беларусь в виде зарубежных аналогов. Так наиболее распространенные из них это молоко низкобелковое сухое «Lp-drink» (производство Milupa, Германия),

Изучив литературные источники других стран, особенно дальнего зарубежья, Германии, Норвегии, США мы пришли к выводу, что в нашей стране могут быть созданы свои образцы детского питания, которые не будут уступать по эффективности питанию из вышеназванных стран.

При проведении в РУП «Институт мясо-молочной промышленности» научно-исследовательских и опытно-технологических работ по разработке технологии производства сухого молочного продукта с пониженным содержанием белка способом распылительной сушки нормализованной смеси были изготовлены экспериментальные образцы сухого молочного продукта с пониженным содержанием белка для детского питания.

Для анализа конкурентоспособности нового вида молочной продукции, мы сопоставили цену импортного аналога с разработанным нами продуктом. Банка продукта импортного производства весом 400 грамм стоит в пересчете на белорусские деньги 32 рубля или 1 килограмм продукта – 80 рублей.

Цена реализации молочного продукта белорусского производства составила 37,5 рублей за 1 килограмм. При этом следует отметить, что в импорте аналоге весом 100 г. продукта содержится 4 грамма белка, а в разработанном нами продукте содержится – 3 грамма.

Таким образом, помимо лучшего качественного состава нового вида молочного продукта белорусского производства стоимость его более чем в два раза ниже импортного образца. Это позволяет нам получить значительную экономию валютных средств при более качественном составе продукта.

УДК 6312.14.16

Султан Болатбеков
(Республика Казахстан)

Научный руководитель Т.И. Есполов, д.э.н., академик НАН РК
НАО «Казахский национальный аграрный университет»

МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ОПРЕДЕЛЕНИЮ РЫНОЧНОЙ СТОИМОСТИ ЗЕМЕЛЬНЫХ УЧАСТКОВ СЕЛЬХОЗНАЗНАЧЕНИЯ

При оценке земельного участка из всех возможных вариантов его использования выбирается наилучший и наиболее доходный, именно он используется для оценки. Если участок свободен от строений, то определяется, какой объект можно построить, исходя из варианта наиболее эффективного использования участка, с учетом имеющихся ограничений.

Если строение на участке имеется, то проводится анализ - увеличивать ли стоимость участка на величину стоимости данного строения или уменьшать на величину затрат по сносу данного строения при выбранном варианте наилучшего использования данного земельного участка, конечно же, с учетом имеющихся ограничений. Данный принцип наиболее применим для оценки свободных земельных участков.

Анализируя мировой опыт ипотечного кредитования сельскохозяйственных производителей, следует выделить две модели организации ипотеки, различающиеся по принципам формирования кредитных ресурсов для ипотечного кредитования.

Модель ипотечного кредитования, основанная на составлении кредитного договора, заключенного сельхозтоваропроизводителем и ипотечным банком, считается простой. Характерной чертой этой модели является первичный рынок по выдаче ипотечных ссуд за счет собственных источников банков.