

Переработке быть!

В последние годы рынок переработки плодовоовощной продукции в России растет уверенными темпами.

Только в Астраханской области активно перерабатывают томат, перец, баклажан, кабачок, тыкву, патиссон, лук, картофель и т.д. Самые популярные сегодня способы переработки – заморозка (в частности, шоковая), консервирование и сушка. Развивается и сфера нарезки.

В декабре 2021 года в Министерстве сельского хозяйства и рыбной промышленности Астраханской области прошла встреча представителей бизнеса и власти. В рамках работы по импортозамещению региональный Минсельхоз организовал мероприятие, на которое пригласил специалистов агрофирмы «Поиск» и руководителей перерабатывающих предприятий. На повестке дня стоял вопрос о внедрении достижений отечественной селекции в цикл переработки. Дело в том, что сейчас многие компании поменяли систему работы: они сами выбирают семена сортов и гибридов овощных культур, которые впоследствии выращивают для них фермеры. Это позволяет эффективнее решать проблему сбыта продукции.

По словам Министра сельского хозяйства и рыбной промышленности Астраханской области Руслана Пашаева, эта встреча имеет стратегически важное значение.

– Наш регион – один из лидеров по переработке плодовоовощной продукции в России, – отметил Руслан Юрьевич. – В условиях современного рынка перерабатывающие предприятия области находятся в постоянном поиске тех сортов и гибридов, которые бы не только отвечали их требованиям, но и находили отклик у с.-х. товаропроизводителя. Именно поэтому симбиоз «отечественная семенная компания – аграрии – переработчики» – это работа на результат, ведь каждый участник процесса понимает, что конкретно нужно конечному потребителю. В перспективе мы будем подключать к этому и гигантов переработки, типа АПК «Астраханский», который ежегодно перерабатывает порядка 350 тыс. т томата.

На значимость вопроса указал и начальник отдела растениеводства ре-

гионального Минсельхоза Эльдар Магомедалиев.

– Для нас как Министерства очень важно, что в этой работе принимает участие российская семенная компания, – сказал Эльдар Павлович. – Тем более что с «Поиском» мы знакомы достаточно давно и знаем его только с лучшей стороны. Особенность сортов и гибридов агрофирмы заключается в том, что они очень практичны. Если говорить о направлении «заморозка», то плоды перца линейки «Поиска» хорошо держат форму при нарезке, за счет чего получаются очень ровные и аккуратные кубики, которые не растрескиваются при дефростации и обладают высокими вкусовыми качествами. В ходе обсуждений менеджер по продажам профессиональных семян на юге России агрофирмы «Поиск» А.Н. Костенко представил собравшимся актуальный ассортимент семян, подходящий для почвенно-климатических условий данного региона.

Особый интерес вызвали сорта перца сладкого Тайфун и Доминатор, плоды которых имеют светло-зеленую окраску в технической спелости и красную в биологической. Плоды толстостенные, идеально подходят для заморозки и переработки. Не остался без внимания и сорт Князь серебряный, чьи плоды имеют форму так называемого «стаканчика» и предназначены для фарширования (реализуются как полуфабрикат). Плоды этого сорта готовы к уборке уже в технической спелости, что тоже очень востребовано.

Руководители перерабатывающих предприятий обратили внимание и на тыкву мускатную Семейная с длинными цилиндрическими плодами и оранжевой плотной мякотью. Масса одного плода доходит до 35 кг, длина – до 1 м. Ее главный плюс заключается в том, что при очистке плодов получается минимум отходов, а это очень ценится у переработчиков. Интересно, что тыква идет не только для реализации в продуктовые магазины, но и в компании по производству соков.

Примечательно, что с некоторыми сортами перерабатывающие компании уже были знакомы. Так, ООО «Чистый продукт» несколько лет занимается переработкой перца сладкого Гладиатор Агро. Его используют для заморозки, нарезая кубиками и соломкой. Плоды конусовидные, очень толстостенные, окраска в биологической спелости – ярко-желтая. Кроме того, в больших объемах компания «Пиканта» закупает баклажан Меч самурая. Плоды 20 см в длину, удлинненно-булавовидной формы. Отличительная особенность – отсутствие шипов на чашечке, что значительно облегчает уборку и съем плодов.

На данный момент у переработчиков есть потребность в томатах, плоды которых практически не выделяют сок. А также в транспортабельных томатах открытого грунта, которые пригодны для механизированной уборки, так как в связи с нехваткой людей сейчас многие предприятия переходят на оптимизацию рабочего процесса. Баклажаны нужны круглые, малосемянные, без горечи, с белой мякотью. Кабачки должны быть крупными, но не «деревянными», с плотной мякотью. Популярность набирает и зеленая группа: укроп и зеленый лук, которые можно использовать для заморозки.

Подбором соответствующих сортов и гибридов сейчас занимаются специалисты «Поиска».

По итогам встречи было принято решение, что руководители предприятий проработают вопрос испытаний селекционных достижений агрофирмы «Поиск» на полях фермеров в Наримановском, Володарском, Красноярском районах с последующей оценкой их на перерабатывающих предприятиях. Тем более что подобный опыт 2021 года принес положительные результаты.

Необходимо также отметить еще один сегмент переработки, который развивается в Астраханской области – производство томатного сока (Черноярский район).

Сегодня переработка плодовоовощной продукции востребована как никогда. Примечательно, что компании для своих перерабатывающих предприятий стали все чаще выбирать отечественные сорта и гибриды. Это говорит о том, что российская селекция переходит на качественно новый уровень, а получаемые селекционные достижения составляют достойную конкуренцию зарубежным аналогам.