

Источник: «Гродзенская праўда» - 2012-10-17

Клубни с «золотым» потенциалом

Выращивать картошку умеем. А зарабатывать на ней пока нет.

200 граммов картошки из морозильника

В магазине за килограмм свежей отечественной бульбы просят около двух тысяч рублей, а кило замороженной продукции в разы дороже. Между тем замороженный картофель, драники, клецки, которые разогреваются в микроволновке, по качеству не хуже домашних, а времени экономят много. Картофель из морозильника – лидер на мировом рынке полуфабрикатов из этого клубня. В Германии, Франции, Японии каждый житель съедает его по 40–100 килограммов в год, а в Беларуси – всего 200 граммов.



В магазине за килограмм свежей отечественной бульбы просят около двух тысяч рублей, а кило замороженной продукции в разы дороже. Между тем замороженный картофель, драники, клецки, которые разогреваются в микроволновке, по качеству не хуже домашних, а времени экономят много. Картофель из морозильника – лидер на мировом рынке полуфабрикатов из этого клубня. В Германии, Франции, Японии каждый житель съедает его по 40–100 килограммов в год, а в Беларуси – всего 200 граммов.

Полуфабрикатами из картофеля и других овощей в области мало кто занимается. Клецки и вареники производят в ООО «Провит» в Новогрудке. Гродненское ООО «Кристалл» выпускает чипсы. Новогрудское предприятие «Леор Пластик» выращивает овощи и делает из них салаты.

И это при том, что белорусские ученые уже разработали более 200 рецептов продуктов из картофеля. На создание технологии требуется 1,5–2 года. Рецепт для производителя стоит копейки. Главная проблема – оборудование, которое обходится в сотни тысяч долларов, и практически все придется импортировать.

В упаковку – по конкурсу

На переработку годятся среднепоздние, поздние сорта картофеля.

Аграриям выгоднее выращивать ранний картофель. Он и урожайный, и неприхотлив.

В [Гродненском зональном институте растениеводства НАН Беларуси](#) нам рассказали, что для переработки пригоден сорт «журавинка», под которым в области занято около пятой части площадей. Вообще из разработанных в республике сортов около двух

десятков годятся для переработки. Например, хрустящий картофель можно производить из картофеля сортов «маг», «блакіт», «веснянка», а сухое пюре – из сортов «криница», «ласунак» и других.

Если речь идет о выпуске чипсов, хрустящем картофеле, то форма клубня должна быть округлой, длина – 4–7 см, а глазки – очень мелкими: так будет меньше отходов. Для производства фри, напротив, лучше подойдут удлиненные клубни от 7 см.

Картофельная перспектива

В соответствии с Государственной комплексной программой развития картофелеводства, овощеводства и плодоводства на 2011–2015 годы в каждой области предусмотрено создание интеграционных комплексов по производству, хранению, переработке и реализации плодово-ягодной продукции. Два таких комплекса на базе колхоза имени В.И.Кремко Гродненского и ОАО «Василишки» Щучинского районов планируется создать в области. Кстати, в колхозе имени В.И.Кремко в минувшем году открыт цех по переработке плодовоовощного и ягодного сырья. Его продукция выпускается под товарным знаком «СВЕЖЕДАР». Стоимость этих продуктов ниже импортных аналогов, а качество совершенно им не уступает. Ведь в хозяйстве имеется собственная аккредитованная лаборатория, специалисты которой осуществляют постоянный контроль качества как используемого в производстве сырья, так и готовых изделий. Заслуженной популярностью пользуется быстрозамороженная продукция: земляника, смородина, вишня, черника, голубика, алыча, капуста цветная, брокколи, брюссельская, морковь кружочками, грибы и в том числе картофель для жарки.

Развитие картофелепереработки – неизбежность. Да, в этой нише трудно конкурировать с Европой, особенно с Голландией. Но ведь если сами не научимся производить и продавать полноценные продукты, статус «картофельной державы» не удержать.

Татьяна ВАСИЛЁВКИНА