

Сладкие дела

Корнеплоды нового урожая уже начали перерабатывать на всех заводах страны. На Слуцком сахарном комбинате, например, приступили три дня назад. За пару дней уже вышли на переработку 8 тыс. тонн в сутки. Свеклу с полей подвозят пока исключительно под нужды завода. Во-первых, ранняя плохо хранится. Во-вторых, погода благоприятствует росту корнеплода.



На нехватку сахара на полках магазинов белорусы давно не жалуются. Еще бы, «сладкая отрасль» в состоянии не только закрыть внутренний спрос, но и за рубеж немало продукции отправить. Ничего не изменится и в ближайшее время. Даже несмотря на то, что в планах в нынешнем году намечено произвести всего 572 тыс. тонн сахара. Это примерно на 40 тыс. тонн меньше, чем в 2013-м.

Снижение объемов производства отчасти связано с тем, что страна постепенно уходит от закупки и переработки импортного сахара-сырца. Только за ввоз одной тонны сейчас приходится платить пошлину \$ 205, а это треть розничной цены. А ведь еще нужно учесть стоимость самого сырца, его переработку. Вполне логично, что в планах «Белгоспищепрома» в 2016 году — полностью прекратить импорт и перейти на переработку своей сахарной свеклы. Если, конечно, к этому времени заводы успеют осуществить дорогостоящую модернизацию и одновременно решить ряд насущных вопросов. Тогда перерабатывающие мощности трех заводов (в Слуцке, Скиделе, Жабинке) составят 10 тыс. тонн в сутки, в Городее — 12 тыс. тонн.

Чтобы сельхозпроизводители ничего не теряли, к закупочной цене (около Br 350 тыс. за тонну с учетом НДС) с 1-го по 10 сентября идет 20 %-я надбавка, с 10-го по 20-е — 15 %-я. Суммы получаются немалые, если учесть, что госзаказ в этом году предусматривает закупку у сельхозпроизводителей 4,36 млн. тонн свеклы.

Начинается путь сладкого корня на заводе с автоматического взвешивания и пункта отбраковки. Специалисты визуально оценивают его внешний вид и загрязненность. В зависимости от этих параметров направляют транспорт на те или иные площадки, на склад или сразу на переработку. Неподалеку, в лаборатории, за 10 минут определяют в выбранной компьютером машине загрязненность и сахаристость белых корнеплодов. Чем последний показатель выше, тем лучше. Сейчас он, по данным Минсельхозпрода, составляет 15,5 %.

Тридцатитонная машина, заполненная с верхом, разгружается меньше чем за пять минут. Свекла вымывается за 9 минут — и сразу попадает на подземные гидротранспортеры. Затем специальные ловушки отфильтруют солому и камни, отделят песок. В целом же в трубах свекле и ее сокам предстоит проделать путь более чем в 50 километров, и, прежде чем получится сахар, пройдут ровно сутки.

На заводе, где довольно жарко и пахнет «борщом», свеклу еще несколько раз перемоют, порежут. Стружка пройдет высолаживание, соки очистятся, выварятся — под вакуумом и при температуре 70—75 градусов, чтобы сироп не потемнел, в течение 2,5 часа. Отделившаяся патока может участвовать в варке еще дважды. Далее на центрифугах сахар отделяется от жидкой части, промывается, идет на сушку,

охлаждается. На выходе температура белого порошка — 25—28 градусов. Все процессы автоматизированы.

Часть готового сахара тотчас же идет на упаковочные линии. Но львиная доля направляется на хранение в огромные элеваторы и извлекается из них по мере надобности.

— Сейчас приезжает много машин из России, грузим им, — рассказывает председатель наблюдательного совета Слуцкого сахарорафинадного комбината Осип Дапиро.

Самый актуальный вопрос последнего времени: увеличился ли спрос на белорусский сахар в России после введения продовольственных санкций? Оказывается, не слишком.

— Ситуация плановая. Мы входим в состав сахаропроизводителей России, договариваемся о поставках заранее. Нам в этом году можно ввезти в Россию 250 тыс. тонн сахара, 50 тыс. тонн — в Казахстан. Эта квота разделена между белорусскими заводами поровну. Есть единый поставщик сахара — Белорусская сахарная компания. Конечно, если наши ресурсы будут позволять и увеличатся запросы, то не проблема — продадим.



Прямая речь

Федор Привалов, генеральный директор РУП «Научно-практический центр НАН по земледелию»:

— До июльской засухи, которая длилась три недели, приросты ботвы и самого корнеплода свеклы шли выше, чем в прошлом году. Она была на 70—90 граммов тяжелее. После прошли дожди, ботва начала отрастать, и сахар стал уходить в листья. В этом году

производители решили, что не будут ждать 1 сентября для уборки, подождали, когда сахар перестал «покидать» корнеплод, отсчитали еще 9 дней — и разрешили технике выходить в поля. Городея, например, уже запустила завод — овощ там оказался в среднем на 25 граммов меньше прошлогоднего. Сейчас, кстати, хорошая теплая погода, много влаги. Как следствие, должна подняться сахаристость с сегодняшних 15,3—15,5 до 16 %, которые мы фиксировали в сентябре 2013-го. Рассчитываем, что на это уйдет дней десять, а дальше будет динамика прирастания. Кроме того, ожидаем, что урожай к концу уборочной кампании сравняется с прошлогодним. В крайнем случае будет всего на 3—5 % меньше.

Почему так рано убираем? У нас, к примеру, вырастает 4,7—4,8 млн. тонн сахарной свеклы. А заводы в нормальное время могут переработать только по миллиону. Поэтому стартуем и раньше. Предприятия доплачивают аграриям за недобор урожайности.

Уборка будет длиться до первых чисел ноября. До конца осени сахарную свеклу свезут с полей. Переработать ее должны до конца года, максимум — до 10 января. Дело в том, что с площадки хранения корнеплод должен уйти не позднее чем через 100 дней. Иначе резко теряется сахар.

Мария Друк

Мария Друк. Сладкие дела