



Игорь Лобач, председатель Совета ассоциации «Национальный семенной альянс»

ВОСКОВИДНАЯ ПРИНЦЕССА ЖЕЛАЕТ ПОЗНАКОМИТЬСЯ

Рекордные урожаи пшеницы и серьезные проблемы с ее экспортом заставили наших аграриев искать замены. Теперь акцент смещается на другие культуры, которые раньше были не столь востребованы. Их называют нишевыми. Главное достоинство таких культур в том, что пока они не зарегулированы на государственном уровне. Поэтому продавать их можно без пошлин, доход ничем не ограничен.

КУКУРУЗА ПОПАДАЕТ В НИШУ

Нишевым культурам была посвящена и недавняя пресс-конференция, которую провел председатель Совета ассоциации «Национальный семенной альянс» Игорь Лобач. Если конкретно, говорили об импортозамещении семян восковидной кукурузы и пивоваренного ячменя. Про этот ячмень вроде все знают и даже пробовали на вкус, зато о восковидной кукурузе слышал не каждый специалист, что говорить о простых смертных. Наверное, тем она и занята. А вот на блюде нам ее никто не принесет, это стало ясно из выступления Игоря Лобача:

— Проблема с семенами восковидной кукурузы, необходимой для глубокой переработки ради получения качествен-

ного крахмала. Здесь тоже работаем над дорожной картой и рассчитываем на то, что в течение трех пятилеток эту проблему решим. Тем более, в производстве семян восковидной кукурузы у нас подвижки лучше, чем в ячмене. Есть высокая заинтересованность крахмалопаточного союза.

Тем паче, продолжал председатель Национального семенного альянса, цены на импортные семена выросли до двух раз. Например, стоимость посевной единицы кукурузы колеблется от 16 до 24 тыс. руб. При том, что год назад она была в пределах 11–12 тысяч. Что касается отечественных семян, то они стоят от 3,5 до 11 тыс. руб. за посевную единицу. Но на топовые гибриды и качественную подготовку семян цены растут и у нас. Не потому, что

так сильно захотелось производителям — идет инфляционный рост ставок на технологические составляющие.

— Слава Богу, Минсельхоз и правительство принимают достаточно эффективные меры для стабилизации цен, например, на ГСМ: вспомните, какие были скачки — и до 120 рублей за килограмм дизельки доходило, сейчас опустилось почти до прежних значений. Периодически возникают проблемы с удобрениями, но наибольшая заключается в импортном секторе сельхозтехники и запчастях к ней. Но в целом я не думаю, что по кукурузе в ближайшее время будут резкие скачки цен. Однако топовые гибриды уже практически раскуплены, и здесь нашим сельхозтоваропроизводителям нужно поторопиться.

ОСОБЫЙ КРАХМАЛ

Президент Ассоциации предприятий глубокой переработки зерна «Союзкрахмал» Олег Радин рассказал журналу «НИВА +», в чем отличия и преимущества восковидной кукурузы. Крахмал и продукты из него у нас в стране получают в основном из кукурузного зерна. Для этого используют высокоурожайные гибриды зубовидных или полузубовидных подвидов.

■ А Вы знали?

Крахмал обычной кукурузы содержит 72 % амилопектина и оставшиеся 28 % — амилозы. А вот крахмал восковидной почти полностью состоит из амилопектина, это и определяет особенности его структуры и физико-химических свойств.

— Амилопектиновый крахмал превосходит по своим качествам нативные крахмалы. Его особенностями стали чистота и прозрачность клейстера, высокая вязкость и устойчивость при хранении. Эти свойства позволяют применять модификации крахмала в пищевой и перерабатывающей промышленности, — говорит Олег Радин.

За последние годы серьезно вырос спрос на пищевые модифицированные крахмалы от наших производственных предприятий в связи с изменением рецептуры производства множества продуктов. Крахмалы, в целом, и модифицированные, в частности, по своим технологическим функциям играют роль стабилизатора, загустителя и наполнителя. Их используют при изготовлении фруктовых начинок для пирогов. Эти крахмалы особенно эффективны при добавлении в консервированные супы и соусы.

Модифицированные крахмалы применяют при приготовлении детского питания, загустителей для крема и сливок, десертов и подлив для спагетти, для салатных приправ и т. п.

Сейчас несколько российских производителей выпускают химически модифицированный крахмал из восковидной кукурузы. Объем рынка пищевых модификаций составляет более 70 тысяч тонн, и рынок растет. Это значит, семена гибридов восковидной кукурузы крайне необходимы, утверждает президент «Союзкрахмала».

НАШИ БЕРУТСЯ

Вот и ООО «Рустарк» из Краснодарского края собирается начать производство пищевых модификаций крахмалов. А также ростовское ООО «Амилко» в ближайшей перспективе планирует выпуск пищевых модифицированных крахмалов из восковидной кукурузы.

Факт

Да, зерно восковидной кукурузы обычно уступает в размере обычной зубовидной, ее гибриды и сорта менее урожайны, зато по качеству и стоимости крахмала значительно опережает их.

Раньше зерно восковидной кукурузы завозили из-за границы, поскольку отечественная селекция пока еще не создает таких гибридов. Их нет в Государственном реестре селекционных достижений. А генофонд восковидной кукурузы РФ, хранящийся в коллекции ВИР, насчитывает лишь сотню образцов такой кукурузы, которые представлены только местными сортами, полученными из стран Юго-Восточной Азии еще в середине прошлого века.

Но у нас все впереди. В минувшем году ООО «Агроплазма» из Краснодарского края заложила амбициозный проект именно по восковидной кукурузе и стала участником Федеральной научно-технической программы развития сельского хозяйства. При положительном результате это даст возможность быстрее зарегистрировать новые гибриды восковидной кукурузы и закрыть потребнос-



«НьюБио»: кукуруза идет на переработку



ФНЦ зерна имени П. П. Лукьяненко

ти рынка нужным объемом отечественных семян.

Беседуем с директором «Агроплазмы» Николаем Бенко. Его компания заключила договор с ООО «Рустарк», которая занимается глубокой переработкой крахмала. Для этого есть завод в Гулькевичах, второй достраивают в Армавире, сейчас там устанавливают оборудование. Параллельно создают биотехнологический исследовательский центр на базе Сколково.

— Наша компания — тоже резидент Сколково. Но в России нет своих гибридов отечественной восковидной кукурузы, только гибриды двух зарубежных компаний. «Рустарк» не хочет полагаться на импорт семян, могут быть сложности из-за политической обстановки. Поэтому они заказали нашей компании создание гибридов восковидной кукурузы и производство семян. Есть и другие предприятия, которым нужно

это сырье, так что мы рассчитываем на большой рынок семян восковидной кукурузы, — продолжает Николай Бенко.

Спрашиваю, нельзя ли точнее? Николай Иванович малость подумал, не скажет ли коммерческую тайну. И выдал цифру на примере своего нынешнего партнера, ООО «Рустарк»:

— Там заказали к 2025 году 2,5 тысячи тонн семян этой кукурузы. Думаю, сможем реализовать заказ.

Раз так, не подскажет ли мой собеседник, какие у восковидной принцессы особенности по сравнению с обычной королевской? Нет ли заморочек с технологией? Николай Иванович отвечает быстро и сразу:

— Особенностей нет. Есть так называемая мутация восковидной кукурузы. Если она присутствует, будет амилопектиновый крахмал. У обычной кукурузы он амилозный. Поэтому нужно иметь генетичес-

кий материал, где присутствует эта мутация. Это главное и единственное отличие при производстве восковидной кукурузы, — заканчивает Николай Иванович.

В Национальном центре зерна имени П. П. Лукьяненко (г. Краснодар) подтверждают: сейчас в Госреестре селекционных достижений нет отечественных сортов и гибридов восковидной кукурузы. Поэтому развитие ее селекции и создание собственных сортов и гибридов сократят зависимость от импорта и позволят обеспечивать потребителей нужным объемом высококачественной продукции.

Отдел селекции и семеноводства кукурузы ФГБНУ «НЦЗ им. П. П. Лукьяненко» обладает линиями восковидной кукурузы с амилопектиновым крахмалом, созданными на основе гена Wx. Эти линии — ценный исходный материал для селекции гибридов восковидной кукурузы. Особый упор кубанские ученые делают на увеличение урожайности и снижение уборочной влажности гибридов. А еще — на сохранение и улучшение качественных показателей крахмала, масла и белка. Также селекционеры работают над повышением устойчивости к высоким температурам и недостатку влаги. Им удалось добиться урожая зерна восковидной кукурузы в диапазоне 60–70 центнеров для средне-ранних групп ФАО.

Через два года ФГБНУ «НЦЗ им. П. П. Лукьяненко» собирается выпустить на рынок гибриды восковидной кукурузы, сейчас идут испытания. Это будет первый отечественный сорт такого вида. Селекционеры еще раз напоминают: восковидная кукуруза отличается большим содержанием амилопектинового крахмала — ценного ингредиента при производстве детского и лечебного питания, а также компонента противошокового кровезаменителя «Волекам». Так что есть чего ждать больным и здоровым.

Владимир Плотников