

«Зеленый» тренд в протеинах

Россия наращивает производство растительных белков

За последние семь лет производство протеинов, полученных из различных агрокультур, сформировалось в отдельное направление АПК. По подсчетам РСХБ, объем выпуска данной продукции в стране увеличился за этот период в 16 раз. Основными стимулирующими факторами послужили не только глобальный тренд на здоровое питание и ESG-повестка, но и жесткие экономические реалии: импортозамещение, поиск новых экспортных ниш и необходимость диверсификации сырьевой базы. Эксперты полагают, что у направления сохраняется большой потенциал роста, главным фактором реализации которого станет господдержка.

→ Галина Денисова

По данным Союза производителей продукции на растительной основе (СППРО), импортозамещение в сфере растительных протеинов в России начало активно развиваться в 2020 годах. С 2019-го объем их выпуска в нашей стране увеличился в 16 раз, а к 2030-му с учетом заявленных в данном секторе проектов он вырастет еще втрое, прогнозирует Центр отраслевой экспертизы Россельхозбанка.

К растительным белкам можно отнести продукты переработки сои (обезжиренная мука, текстурат, концентрат и изолят), пшеничный и кукурузный глютен, гороховый и подсолнечный концентрат, гороховый изолят, рассказывает президент Ассоциации предприятий глубокой переработки зерна (Союзкрахмал) Олег Радин. Различаются они по содержанию протеина. Так, у соевого изолята доля белка в продукте может достигать до 90 %, у горохового — до 80–87 %. У пшеничного глютена этот пока-

затель составляет около 70 %, у кукурузного — 50–65 %, у горохового концентрата — 50–70 %, а у подсолнечного — 80 %.

Не все эти ингредиенты полностью производятся в России, отмечает эксперт. «По ряду позиций мы уже доминируем, а по отдельным высокобелковым протеинам сохраняется высокая зависимость от импорта», — говорит он. В частности, страна более чем на 90 % обеспечивает себя соевым концентратом и текстуратом, а также пшеничным глютенем, на 80 % — кукурузным глютенем. При этом по соевому изоляту отечественное производство покрывает лишь 40 % потребностей, а по гороховому рынок полностью зависит от иностранных поставок.

Как по кормовым, так и по пищевым растительным белкам в России налажено производство ключевых базовых продуктов, и объем их выпуска с каждым годом увеличивается, комментирует ведущий аналитик маркетинговой группы «Текарт» Евгения Пармухина. Лучше всего ситуация с выпуском основ-

ных соевых, гороховых, пшеничных, подсолнечных, рапсовых протеинов в виде шрота, муки, концентратов и текстуратов. А вот высокоочищенные белки страна пока активно закупает за рубежом, внутри нее производятся только соевый и гороховый изоляты. «Также в России пока не делают ферментированные белки, другие новые белковые платформы и прочие продукты глубокой переработки», — добавляет эксперт.

Между тем у растительных протеинов очень широкая сфера применения: от кормов для животных и пищевой промышленности до строительной отрасли (протеиновые пенообразователи на основе растительных компонентов используются в производстве пенобетонных блоков). Примерно 40 % продаж альтернативных белков приходится на пищевую промышленность, уточняет Радин.

Инвесторов привлекает сырьевая база

Ключевое преимущество российских производителей растительных протеинов — это доступ к дешевому и качественному сырью. Основными культурами для отечественных компаний, выпускающих изоляты и концентраты белка, являются соя, горох, рапс, пшеница и подсолнечник. Развитие производства белков из подсолнечника пока находится на ранней стадии, но имеет колоссальный потенциал из-за большого урожая данной агрокультуры.

В последние годы в строй вводятся крупные промышленные предприятия, использующие современные технологии экстракции (водные, ферментативные, «зеленые» растворители). Крупные игроки, такие как ГК «Эфко», «Содружество», «Рус-агро», «Мираторг», активно инвестируют в строительство заводов по выпуску изолятов и концентратов.

Появляются компании, специализирующиеся на нетрадиционных источниках белка. Например, предприятие «Макошь» из Тульской области получает его из конопли (завод был запущен в 2023 году), НПО «Агро-Матик» (Нижегородская область) — из люпина, «Соликсент» (резидент «Сколково») — из водорослей. Ученые Южно-Уральского государственного университета (ЮУрГУ) разработали технологию производства изолята из нута для использования в спортивном питании, а проект Greenwise (Калужская область) делает ставку на протеин из подсолнечника.

Радин среди новых проектов выделяет завершающееся строительство предприятия по выпуску горохового изолята в Тюменской области «ПротеинСиб» (реализует агрохолдинг «Юбилейный») с заявленной переработкой 70 тыс. т гороха. Интересным он также называет проект «Содружества» в Амурской области, где в том числе будут делать кормовой соевый концентрат. Предприятие сможет ежегодно осваивать до 540 тыс. т сои. По мнению

эксперта, перспективными являются качественные пищевые соевые изоляты, пищевые гороховые концентраты и текстура-ты, а также подсолнечный концентрат как нишевый продукт.

Отправной точкой в реализации проекта по глубокой переработке гороха, который строит «Юбилейный», стало подписание соглашения об инвестициях с правительством Тюменской области в 2021 году, вспоминает генеральный директор агрохолдинга Сергей Мамонтов. «В 2023-м мы запустили первую очередь строительства, а официальное открытие самого предприятия запланировано на третий квартал 2026 года, — делится планами он. — К концу 2027-го завод должен выйти на расчетную проектную мощность». Он будет выпускать гороховые клетчатку, крахмал, а также базовый протеин торговой марки SibPro P с массовой долей белка 80 и 85 %. Последние будут иметь модификации, различающиеся по функциональным свойствам гелеобразования и растворимости. «Технологически модификация происходит за счет строго контролируемых процессов нагрева, охлаждения и добавления ферментов», — дополняет Мамонтов.

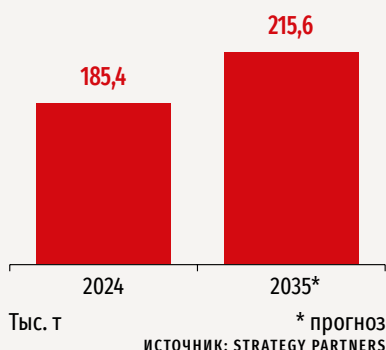
По словам руководителя, агрохолдинг уже сейчас готов обеспечить новое предприятие на 80 % исключительно за счет собственного сырья: компания планомерно наращивает площади под горохом и отработывает технологию возделывания этой агрокультуры. «Такой подход дает нам возможность полностью контролировать всю цепочку: от качества семян и вегетации на наших полях до финальной глубокой переработки в цеху, — отмечает он. — Это один из мощнейших факторов конкурентоспособности нашей продукции на внешнем рынке: крупные международные покупатели пищевых ингредиентов предъявляют жесточайшие требования к биобезопасности, экологичности и стабильности качественных характеристик. Тот факт, что мы можем гарантировать чистоту и происхождение каждой партии гороха, открывает для нас двери к экспортным контрактам».

Заявлялись и другие проекты по глубокой переработке гороха, в частности, такие планы есть у «РесурсИнвест-Развитие» (Тульская область, ОЭЗ «Узловая») и компании «Амилоза» («Щелково Агрохим», Липецкая область), знает Пармухина. Планируется наращивать объемы выпуска изолятов и из других агрокультур. Так, губернатор Курганской области в 2025 году анонсировал планы по запуску производства соевого изолята. Также существует ряд научных разработок, которым пока далеко до промышленной реализации. Например, ГК «Союзснаб» работает над рапсовым изолятом, а «Росбиотех» исследует возможности выпуска конопляного изолята.

«Щелково Агрохим» ведет строительство завода по глубокой переработке гороха в ОЭЗ «Липецк», завершить его и приступить к пусконаладочным работам планируется в конце 2027 года. На про-

КАКИМ МОЖЕТ БЫТЬ РОСТ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

растительных белков



ектную мощность предприятие выйдет в первом-втором кварталах 2028-го. По словам гендиректора компании Салиса Каракотова, инвестиции в проект составят 8 млрд руб. Мощность завода — 70 тыс. т сырья, из которых будет производиться 30 тыс. т амилозного крахмала, 15 тыс. т горохового протеина, а также пищевых волокон. Гороховый протеин руководитель называет «перспективным продуктом, который будет востребован как на внутреннем, так и на внешних рынках». Выбор гороха в качестве сырья Каракотов объясняет тем, что Россия производит значительный объем этой бобовой культуры, а также тем, что его вкус привычен и привлекателен для использования в пищевых целях. «Если все хорошо пойдет, построим вторую очередь на столько же», — обещает руководитель.

Не только на корма

Основной внутренний спрос на растительные белки обеспечивают производители кормов для сельскохозяйственных и пищевая промышленность. «Спрос в кормах более емкий, чем в пище-проме: корма и аквакультура дают половину продаж, — обращает внимание Олег Радин. — Кормовое применение особенно важно для кукурузного глютенa, соевого концентрата и части горохового белка».

Спрос в пищевой промышленности неоднороден. Традиционные сегменты, которые используют белковые продукты, — мясо-переработка, хлебопечение и кондитерская отрасль. Сегменты растительных альтернатив, ЗОЖ и спортивного питания тоже развиваются, но после всплеска 2020–2021 годов они столкнулись с коррекцией из-за высокой цены и низкого качества части ингредиентов. Самый значительный потенциал роста эксперт видит в более технологичных изолятах и качественных

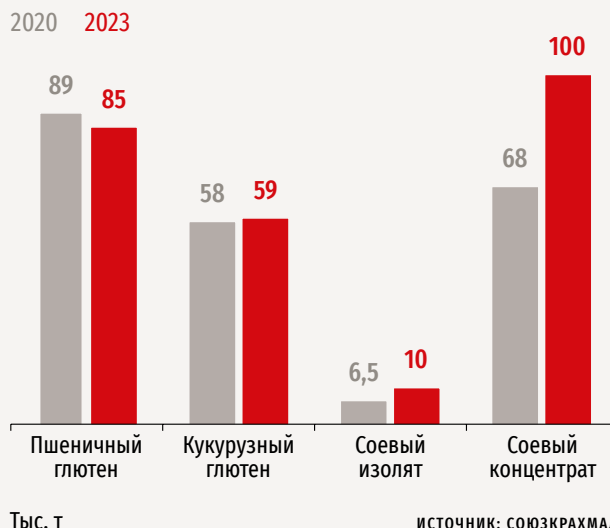
пищевых ингредиентах. Прежде всего из гороха, сои и частично подсолнечника.

Участники рынка подтверждают, что в кормопроизводстве спрос на альтернативные белки увеличивается. «Основные причины данного роста — это волатильность по сое и рыбной муке, а также существующая потенциальная ветеринарная угроза при использовании продуктов переработки животного белка», — считает руководитель отдела развития компании «Коудайс МКорма» Александр Колпаков. Основным растительным белком в кормовой отрасли, по его словам, выступает концентрат соевого белка. Существует несколько технологий его изготовления, и все они гарантируют высокую усвояемость, отсутствие антипитательных факторов и гипоаллергенность. «Это продукт номер один, но у него есть ограничение в виде высокой цены, — признает спикер. — Поэтому сейчас для снижения кормовой себестоимости на передний план выходит подсолнечный белок в виде обезжиренного подсолнечного шрота из высокопротеиновых сортов подсолнечника и гороховый протеин». По мнению Колпакова, данные продукты — это топ-3 растительных белков (если не учитывать классические полножирную сою и шрот/жмых).

В сегменте В2С продукты с растительными белками остаются нишевой, но устойчиво развивающейся категорией в крупных торговых сетях, комментирует председатель президиума Ассоциации компаний розничной торговли (АКОРТ) Станислав Богданов. «Интерес покупателей к ним растет на фоне популяризации здорового образа жизни и внимания к диетическим свойствам таких продуктов», — отмечает он. Согласно данным АКОРТ, спрос на ЗОЖ-продукцию в крупных торговых сетях за прошлый год вырос на 15–30 %, а в отдельных торговых



ДИНАМИКА ВЫПУСКА некоторых видов растительных протеинов



точках — до 40 %. «Растительные альтернативы органично встраиваются в этот запрос, привлекая не только вегетарианцев, но и более широкую аудиторию», — утверждает эксперт.

Основное потребление продуктов на основе растительных белков сосредоточено в молочном сегменте, продолжает Богданов. «Почти 70 % ассортимента растительных альтернатив приходится на напитки, десерты и сыры, и в зависимости от формата магазина покупателям доступно от 15 до более 150 позиций», — сообщает он. В мясной же категории доля растительных аналогов в 2025 году оставалась небольшой, порядка 1–2 %. Здесь ассортимент в зависимости от формата магазина составляет от 3 до 80 позиций — это растительные котлеты, фарш, колбасы, сосиски, наггетсы и пельмени. «Категории формируются в значительной степени за счет российских производителей», — резюмирует эксперт.

Пищевые растительные белки и, в частности, соевые изоляты, помимо продуктов ЗОЖ и спортивного питания, востребованы в мясоперерабатывающей и кондитерской промышленности, утверждает представитель «Эфко». Производственные мощности этого направления самой компании расположены в Амурской, Иркутской и Белгородской областях. Также «Эфко» использует собственный соевый белок для выпуска растительного мяса. По оценке группы, отечественные производители могут обеспечить примерно две трети потребности внутреннего рынка, однако пока этому препятствует более низкая цена на китайские изоляты. Она достигается в первую очередь за счет больших масштабов производства в КНР и более дешевого сырья.

Экспортные перспективы

Сергей Мамонтов рассказывает, что произведенные на предприятии растительные белки агрохолдинг планирует использовать в том числе для собственных нужд. «В современной мясопереработке гороховый изолированный белок, крахмал и клетчатка — это ключевые функциональные ингредиенты», — информирует он. — Например, клетчатка и белок с высокими свойствами гелеобразования критически важны для оптимизации текстуры готовых изделий, удержания влаги и повышения питательной ценности мясных продуктов. Собственное производство этих компонентов гарантирует нашему мясокомбинату полную независимость от импортных поставок и стабильное качество рецептур». Тем не менее для нужд холдинга потребуются лишь небольшая часть общего производства. Основные же объемы распределяются следующим образом: порядка 40 % продукции будет реализовываться на внутреннем рынке, а до 50 % планируется экспортировать. «Благодаря опыту реализации глютена, выпускаемого нашим другим заводом — «Аминосиб», мы не только глубоко знаем основные принципы международной торговли, но и создаем собственные логистические схемы, владеем активной клиентской базой, — делится Мамонтов. — Мы отлично знаем рынок растительных белков, понимаем его запросы и четко отслеживаем глобальные тренды».

Для сохранения темпов роста отрасли производителям нужно активно искать пути выхода на внешние рынки, подчеркива-



Сергей Мамонтов
Гендиректор
агрохолдинга «Юбилейный»

СЛОЖНОСТИ ПРОТЕИНОВЫХ ПРОЕКТОВ

При реализации проекта «ПротеинСиб» сложностью номер один для нас стал тот фактор, что решение об этих инвестициях принималось еще до начала СВО и введения санкций. Изначально мы ориентировались на поставщиков оборудования из Европы, уже известных нам при строительстве завода «Аминосиб» (выпускает лизин, глютен и другие продукты глубокой переработки пшеницы). Изменение геополитической ситуации вынудило нас полностью менять партнеров и переориентироваться на Китай. Сейчас проект выглядит так: элеватор у нас российского производства, цеха мельницы и мокрых процессов, сушка и упаковка — это полностью китайское технологическое оборудование.

Вторая трудность — это рост стоимости проекта. При планировании мы закладывали бюджет в районе 6,2–6,5 млрд руб., но по факту вышли на 8,5 млрд. На итоговую стоимость сильно повлияли валютные колебания, а также инфляция на строительно-монтажные работы и материалы.

Радует одно, что проблема с кадрами у нас более-менее решена благодаря уже действующему предприятию по выпуску лизина с аналогичными технологиями. Нам удалось выстроить эффективную систему кадрового резерва и наладить очень плотное взаимодействие с ведущими вузами Тюменской и Омской областей. За счет этих программ мы успешно преодолеваем кадровый дефицит.

ет Пармухина. Однако это непростая задача из-за сложившейся геополитической обстановки. В то же время растительные белки являются идеальным товаром для Китая (где бурно растет рынок альтернативного мяса), стран Персидского залива и Юго-Восточной Азии. «По кормовому жмыху и шроту производство в России растет почти в пять раз быстрее среднемирового (за 10 лет +125 % в России против +26 % в мире), а экспорт на китайском направлении только за 2025 год прибавил 72 %», — сообщает эксперт «Текарт».

Экспортный потенциал кормовых растительных белков несколько выше, чем пищевых, но у пищевых есть предпосылки к росту внешнего спроса, полагает Олег Радин. Наиболее экспортоориентированы кормовые и массовые ингредиенты, а вот по сложным пищевым изолятам рынок только наращивает компетенции. Например, соевого концентрата в России производится около 100 тыс. т, из них за рубеж уходит более 50 %, пшеничного глютена — 85–90 тыс. т и 40 % соответственно. «У нашей страны сильная база для развития: профицит сырья,

оно относительно дешевое, качественное и имеет не-ГМО статус, плюс у нас относительно недорогие энергоресурсы, — приводит эксперт доводы «за». — Рост мощностей может идти через углубление переработки сои, гороха, подсолнечника, пшеницы и кукурузы и экспортоориентированные проекты».

Объективные ограничители

Несмотря на оптимизм, отрасль, в особенности в части производства пищевых растительных белков, сталкивается с рядом барьеров. Сооснователь и глава Ассоциации производителей альтернативных пищевых продуктов (АПАПП) Артем Пономарев отмечает, что в стране отсутствует четкая стратегия развития и регулирования отрасли глубокой переработки растительного сырья, есть проблемы с промышленным оборудованием, квалифицированными кадрами (не хватает фудтех-инженеров, технологов, разбирающихся в белках, микробиологов, R&D-специалистов, которые занимаются разработкой, исследованием и внедрением инновационных решений, технологий, продуктов или процессов). Нет внутри отрасли и кооперации. «Аграрии, переработчики, кормовики, трейдеры — все работают порознь, тогда как совместными усилиями можно было бы достигнуть большего», — уверен эксперт.

Ситуация с производством высокоочищенных протеинов и ферментированных белков остается сложной из-за ряда инфраструктурно-технологических проблем, которые заключаются в недостатке собственных технологий, оборудования, кадров при ограниченных возможностях для их получения на мировом рынке, соглашается Евгения Пармухина. Кроме того, открытие производств по глубокой переработке растительного сырья требует значительных вложений, что при текущих условиях является серьезным барьером.

По мнению Олега Радиана, среди главных ограничений слабый внутренний спрос, особенно в пищевом производстве, отсутствие государственных программ, которые стимулировали бы потребление, неопределенность с экспортной специализацией России, недостаточное понимание спроса на внешних рынках, конкуренция с Китаем. Для пищевого сегмента дополнительно работают низкая осведомленность потребителей, негативная репутация сои и высокая цена растительных белков по сравнению с животным, добавляет эксперт.

Хотя рынок пищевых растительных белков в России пока достаточно узкий (по сравнению с мировым), он довольно быстро расширяется за счет низкой базы, считает Пармухина. Это определяет возможности для работающих и выходящих на рынок компаний по занятию данной, пока относительно пустой ниши, а также по импортозамещению. Аналитик уверена, что тренд на наращивание выпуска растительных белков в стране сохранится как вследствие растущего спроса на такую продукцию, так и благодаря государственному фокусу на переработку сельхозсырья внутри страны (в России действует ряд ограничений на вывоз необработанных зерновых, масличных, бобовых).

Есть и ряд мер поддержки, которыми могут воспользоваться инвесторы. Так, производство кормовых и пищевых добавок, в том числе ферментов и белков, включено в перечень получателей льготного кредитования через Минсельхоз. Кроме того, с начала 2026 года стартовал национальный проект «Технологическое обеспечение биоэкономики». В его структуре предусмотрены три федеральных проекта: «Организация производ-

КРУПНЕЙШИЕ УЧАСТНИКИ ОТРАСЛИ

В зависимости от сегмента перечень лидеров меняется. Так, в секторе кормовых шротов ведущее положение занимают маслоэкстракционные заводы, для которых шрот — побочный продукт при выпуске растительного масла. Однако по каждому виду шротов имеются свои крупнейшие игроки, обращает внимание Евгения Пармухина из «Текарт». Так, на рынке подсолнечного шрота заметные позиции занимают Сорочинский МЭЗ, ГК «Эфко», «Юг Руси», «Астон» и другие, на рынке соевого лидируют ГК «Содружество», группа «Черкизово», «Эфко», «Кубаньагропрод». В сегменте пищевых растительных белков выделяются «Партнер-М», «Эфко», «Ингредиенты. Развитие», а в секторе высокоочищенных протеинов — «Ингредиенты. Развитие», «Уралхим Инновация», «Амурагроцентр», «Еда будущего» («Эфко») и «ПротеинСиб» (агрохолдинг «Юбилейный»).

ства и стимулирование сбыта продуктов биоэкономики», «Научно-технологическая поддержка развития биоэкономики», «Аналитическое, методическое и кадровое обеспечение биоэкономики». Агропром и пищевая промышленность входят в данные программы в части развития глубокой переработки сырья, производства растительных белков и других инновационных продуктов.

«Дополнительным позитивным моментом для отрасли становятся возможности для дальнейшего увеличения сбора ряда агрокультур, которые используются в качестве сырья для выпуска альтернативных белков, за счет внедрения технологий и расширения посевных площадей, — говорит Пармухина. — Экспортный потенциал на данном рынке также значительный, особенно в случае изменения внешних условий и ослабления влияния санкций». Таким образом, можно констатировать, что сегмент растительных протеинов в России находится на переходном этапе — от стадии «становления» к стадии «масштабирования».

