



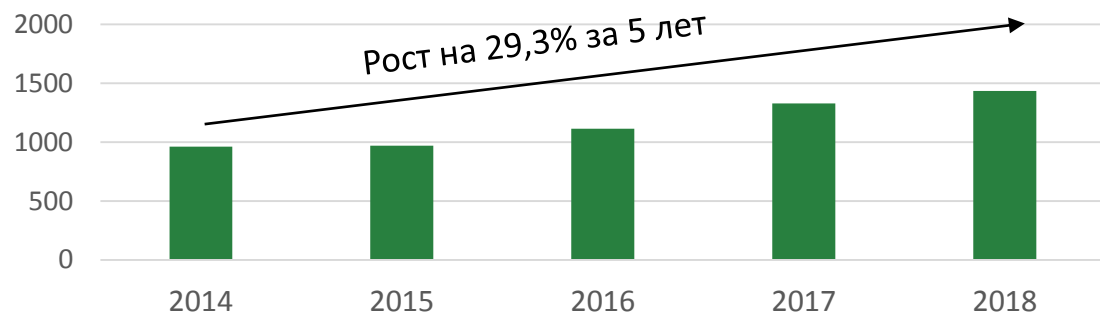
Корпорация развития
Ярославской области

ВЫРАЩИВАНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ГОРОХА



- Благоприятные агроклиматические условия для выращивания
- Полезная в севообороте азотофиксирующая агрокультура
- Глубокая переработка гороха – перспективное направление развития пищевой промышленности: аналог соевого белка
- Стабильный рост рынка
- Высокий экспортный потенциал
- Наличие в Ярославской области земель, потенциально сертифицируемых как органические

Посевные площади гороха в России, тыс. га



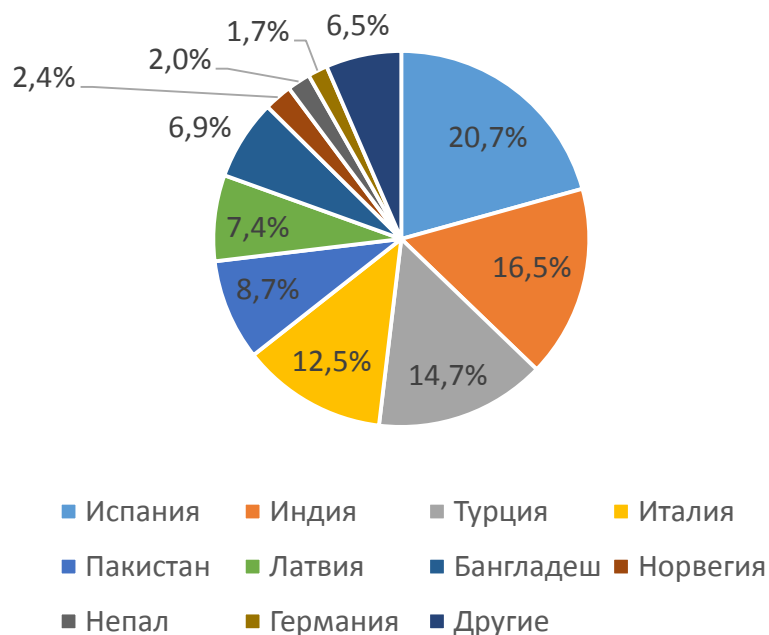
Глобальный спрос на растительный белок (в т.ч. гороховый) значительно возрастает и, по прогнозам, будет расти на 7-10% в год в глобальном масштабе, что подтверждается спросом потребителей на более **здоровое питание**, экологически безопасное фермерство без аллергенов и прослеживаемость сырья от фермы до потребителя.

В Ярославской области горох выращивают только на одном предприятии в Ростовском районе. Масштабы: в 2019 году было высажено около 400 гектаров.



Россия является **вторым в мире** производителем и экспортером гороха. Внутренний рынок более чем на 99% составляет отечественная продукция. Порядка 50% произведенного в стране гороха отправляется на экспорт.

Структура экспорта гороха из России в 2018 году*



Экспортные поставки гороха из России в 2018 году находились на отметках в **1143,7 тыс. тонн**. За год объемы увеличились на 9,7% (на 100,9 тыс. тонн), за пять лет - **на 240,3%** (на 807,6 тыс. тонн).*

*По данным экспертно-аналитического центра агробизнеса «АБ-Центр»

Регионы-лидеры по сбору гороха в РФ в 2018 году*

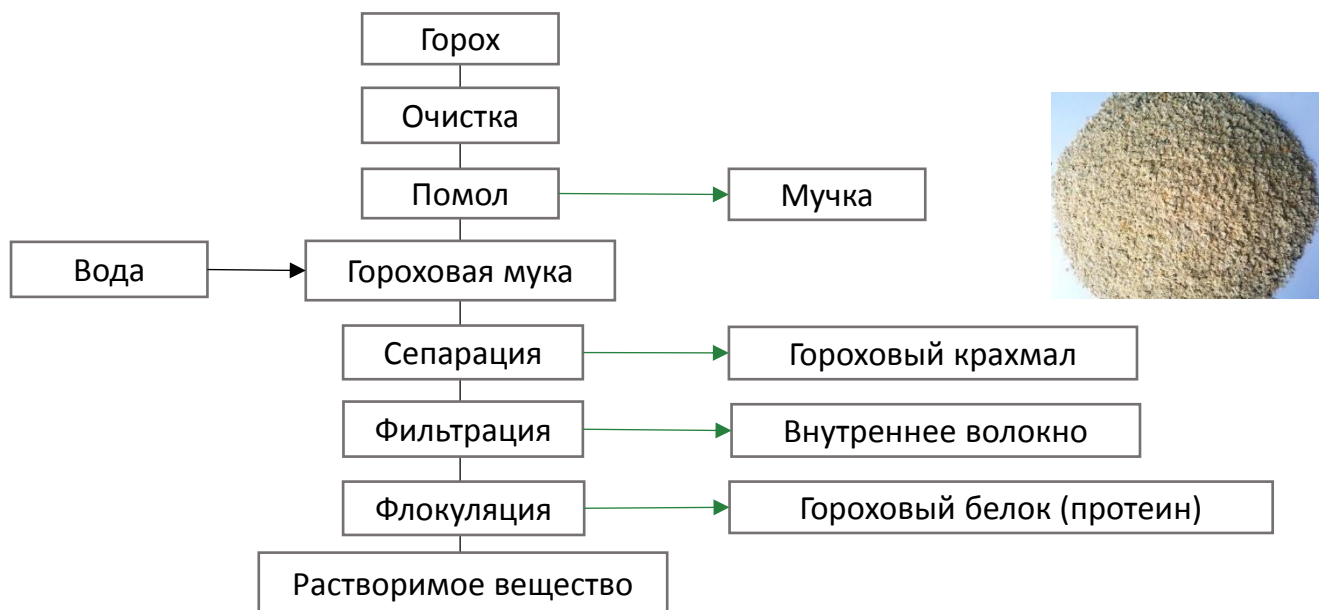
- Ставропольский край.** Производство в 2018 году находилось на уровне 324,0 тыс. тонн (14,1% в общем объеме).
- Краснодарский край.** Сборы в регионе составили 174,3 тыс. тонн (7,6% в общероссийском производстве).
- Ростовская область** (сборы в 2018 году составили 166,6 тыс. тонн, доля - 7,2%).
- Алтайский край** (162,4 тыс. тонн, 7,0%).
- Тамбовская область** (124,0 тыс. тонн, 5,4%).

Применение гороха:

- Источник белка для производства кормов
- Азотофиксирующая культура (паро-занимающая культура севооборота)
- Пищевая промышленность (мука, крахмал, консервация, протеин)



Конечным продуктом глубокой переработки является **гороховый протеин** - концентрированная смесь белков, получаемая из зерен гороха посевного (*Pisum sativum*).



По данным компании НоваПродукт АГ, официального дистрибьютора Cosucra – крупнейшего производителя продуктов здорового питания, потребность отечественного рынка в качественном изоляте горохового белка возросла за последние пять лет **более чем в 30 раз**.



Зерна гороха содержат только 1,6 % жиров в отличие от сои, содержащей 17,3%, что делает горох более экологически чистым источником белка по сравнению с соевым протеином, в процессе получения которого производители должны предварительно удалять соевое масло растворителями.

По данным исследования компании Global Market Insights, мировой рынок протеинов из гороха будет расти **на 12,9% в год до 2024 года**, это обусловлено ростом спроса на этот ингредиент в производстве спортивного питания, нутрицевтиков, продуктов – альтернативных мясным изделиям, хлебопекарной продукции. По мнению экспертов, к 2025 году мировые продажи изолята горохового белка увеличатся в 4 раза, значительная часть этих продаж будет связана с его использованием при изготовлении растительных аналогов мясных продуктов.



| № п/п | Регион | Компания | Объем инвестиций | Суть проекта |
|-------|-----------------------------|-----------------|--|---|
| 1 | Тольятти, Самарская область | Евро технологии | По расчетам Velvet investment engineering, создание завода глубокой переработки с «мокрым» процессом выделения изолята на 50 тыс. т гороха в год потребует вложений на уровне \$56 млн, если реализовывать проект «в чистом поле». В том числе около \$19 млн необходимо вложить в оборудование. Период окупаемости оценивается в четыре-пять лет. | В 2018 запущен первый в России завод по глубокой переработке гороха мощностью 40 тыс. т сырья в год. Продукцию — гороховый протеин, муку и крахмал — планируется продавать в Черноземье, на Урале и в Подмосковье, а в будущем — экспортировать в Китай. Производитель заявляет, что его продукция может заместить соевый шрот и рыбную муку в кормах. Используемая технология переработки позволяет получить продукт с повышенным содержанием сырого протеина (на уровне 53%), очищенного от балластных веществ. В процессе производства горох сначала измельчается до микроразмера, после чего воздушный поток разделяет более тяжелые частицы крахмала и более легкие. |

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ЯРОСЛАВСКУЮ ОБЛАСТЬ!



Корпорация развития Ярославской области

www.invest76.com
www.yarregion.ru
www.invest76.ru

г. Ярославль, ул. Свободы д. 71А
тел.: (4852) 230-230
e-mail: corporation@invest76.ru

Департамент инвестиций и промышленности Ярославской области

150014, г. Ярославль, ул. Свободы, 62
тел.: (4852) 40-19-03, факс: (4852) 40-01-54
e-mail: der@yarregion.ru