

Приложение 1
к подпрограмме "Биотехнология в
пищевой промышленности"
(в редакции постановления Совета
Министров Республики Беларусь
14.03.2013 № 180)

Мероприятия по реализации подпрограммы "Биотехнология
в пищевой промышленности" на 2010 – 2015 годы

Наименование мероприятий	Исполнители	Срок выполнения, годы	Объемы финансирования, млн. рублей						Источники финансирования	Ожидаемые результаты	
			всего	в том числе по годам							
				2010	2011	2012	2013	2014			2015
Научное обеспечение производства детского питания и создание производств											
1. Разработка системы оценки нутриентной адекватности консервированной продукции детского питания на плодоовощной основе. Проведение мониторинговых исследований качества отечественного и импортного детского питания	РУП "Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию"	2010 – 2012	300	100	100	100	–	–	–	республиканский бюджет	подготовка аналитических материалов для разработчиков, изготовителей продукции, органов государственного управления
2. Разработка и внедрение технологии производства продуктов для детского питания с добавлением бобовых культур, мяса, рыбы	УО "Белорусский государственный аграрный технический университет", ОАО "Гамма вкуса"	2010 – 2012	380	70	155	155	–	–	–	республиканский бюджет	внедрение технологии производства новых видов продукции – 3
			380	150	115	115	–	–	–	собственные средства ОАО "Гамма вкуса"	подготовка: технических нормативных правовых актов (далее – ТНПА) – 3

Наименование мероприятий	Исполнители	Срок выполнения, годы	Объемы финансирования, млн. рублей						Источники финансирования	Ожидаемые результаты
			всего	в том числе по годам						
				2010	2011	2012	2013	2014		

технологической документации по производству – 3

комплектов рецептур – 15:

консервов для детского питания с добавлением бобовых культур – 4

консервов для детского питания с добавлением мяса (говядины, телятины, мяса кур) – 6

консервов для детского питания с добавлением рыбы – 5

объемы производства (туб):

2013 год – 100

2014 год – 500

2015 год – 900

объемы экспорта (туб):

2013 год – 30

2014 год – 100

2015 год – 300

импортозамещение (туб):

2013 год – 10

2014 год – 25

2015 год – 40

Наименование мероприятий	Исполнители	Срок выполнения, годы	Объемы финансирования, млн. рублей						Источники финансирования	Ожидаемые результаты	
			всего	в том числе по годам							
				2010	2011	2012	2013	2014			2015
3. Разработка и внедрение комплексной технологии переработки моркови с получением морковного сока прямого отжима и консервов на его основе	УО "Белорусский государственный технологический университет", ГП "Институт "Плодоовощпроект" РУП "Научно-практический центр НАН Беларуси по механизации	2010 – 2012	450	150	150	150	–	–	–	республиканский бюджет	себестоимость одной условной банки консервов планируется на 45 – 60 процентов ниже ввозимых консервов экономическая эффективность – 50 –70 млн. рублей в год срок окупаемости – 2,5 года место внедрения – ОАО "Гамма вкуса"
			45	5	20	20	–	–	–	собственные средства ОАО "Малоритский консервно-овощесушильный комбинат"	внедрение: комплексной технологии переработки моркови с получением морковного сока прямого отжима, в том числе для детского питания, – 1 технологии производства новых видов консервов, в том числе для детского питания, на основе морковного сока прямого отжима подготовка: ТНПА – 2

Наименование мероприятий	Исполнители	Срок выполнения, годы	Объемы финансирования, млн. рублей						Источники финансирования	Ожидаемые результаты
			всего	в том числе по годам						
				2010	2011	2012	2013	2014		
	ции сельского хозяйства“, ОАО ”Малоритский консервно-овощесушильный комбинат“									<p>технологической документации – 2</p> <p>рецептур новых видов консервов – 10</p> <p>производство консервов на основе морковного сока прямого отжима (туб):</p> <p>2011 год – 20</p> <p>2012 год – 40</p> <p>2013 год – 60</p> <p>экономическая эффективность – 30 млн. рублей в год</p> <p>срок окупаемости – 3 года</p> <p>место внедрения – ОАО ”Малоритский консервно-овощесушильный комбинат“</p>
4. Создание инновационного производства пастеризации и розлива соков на РУП ”Голочинский консервный завод“	РУП ”Голочинский консервный завод“	2011 – 2014	1 000	– 1 000	–	–	–	–	республиканский бюджет	создание нового производства натуральных соков на основе инновационных биотехнологий с учетом видовых, сортовых и биохимических осо-

Наименование мероприятий	Исполнители	Срок выполнения, годы	Объемы финансирования, млн. рублей						Источники финансирования	Ожидаемые результаты	
			всего	в том числе по годам							
				2010	2011	2012	2013	2014			2015
в том числе:											
приобретение оборудования			215	–	215	–	–	–	–	республиканский бюджет	бенностей сырья (яблоко, груша, вишня, алыча, арония черноплодная, малина, черная и красная смородина) в целях обеспечения импортозамещения и выпуска экологически чистого высококонкурентного натурального сока, не содержащего искусственных добавок, красящих и ароматических веществ объемы производства – 3 млн. л в год
строительно-монтажные работы			785	–	785	–	–	–	–	”-	
			1 500	–	300	1 200	–	–	–	собственные средства	
			6 501	–	701	5 800	–	–	–	кредитные ресурсы	
5. Создание инновационного производства высококачественного крахмала картофельного на РУП ”Голочинский консервный завод“	РУП ”Голочинский консервный завод“	2011 – 2014	1 000	–	1 000	–	–	–	–	республиканский бюджет	внедрение новой энергосберегающей биотехнологии получения картофельного крахмала с не менее 92-процентным его извлечением из сырья, что значительно превышает технологии, используемые в настоящее время объемы выпуска сухого крахмала – до 4 тыс. т в год
в том числе:											
приобретение оборудования			215	–	215	–	–	–	–	”-	

Наименование мероприятий	Исполнители	Срок выполнения, годы	Объемы финансирования, млн. рублей						Источники финансирования	Ожидаемые результаты	
			всего	в том числе по годам							
				2010	2011	2012	2013	2014			2015
строительно-монтажные работы			785	–	785	–	–	–	–	республиканский бюджет	при выходе на проектную мощность выручка от реализации продукции, в том числе экспорта, составит 12 917 млн. рублей окупаемость проекта – 6,2 года место реализации – РУП «Толочинский консервный завод»
			1 009	–	1 009	–	–	–	–	собственные средства	
			8 800	–	8 800	–	–	–	–	кредитные ресурсы	
6. Создание внесезонного производства свежей продукции ягодных культур	РУП «Институт плодородства»	2011 – 2012	1 140	–	1 140	–	–	–	–	республиканский бюджет	налаживание производства внесезонной свежей продукции ягодных культур (земляники садовой и малины) с предрезалиционным ее охлаждением, фасовкой и упаковкой объемы производства: ягоды земляники – 15 т в год ягод малины – 10 т в год цена реализации: ягоды земляники – 12 тыс. рублей ягоды малины – 12 тыс. рублей
в том числе:											
подготовка проектно-сметной документации			150	–	150	–	–	–	–	«-»	
капитальное строительство			990	–	990	–	–	–	–	«-»	
			360	–	–	360	–	–	–	собственные средства	

Наименование мероприятий	Исполнители	Срок выполнения, годы	Объемы финансирования, млн. рублей						Источники финансирования	Ожидаемые результаты	
			всего	в том числе по годам							
				2010	2011	2012	2013	2014			2015
Обеспечение качества и безопасности продуктов детского питания											
7. Разработка и научное обоснование требований к говядине и телятине при производстве продуктов детского питания, гармонизированных с международными стандартами	РУП "Институт мясомолочной промышленности"	2010 – 2011	80	40	40	–	–	–	–	республиканский бюджет	ожидаемая годовая прибыль – 220 млн. рублей срок окупаемости проекта – 6,8 года место реализации – пос. Самохваловичи Минского района потребители – внутренний и внешний потребительские рынки обеспечение показателей безопасности и качества мясного сырья для продуктов детского питания, а также его получения и сохранения место внедрения – организации, производящие сырье для мясных продуктов детского питания
8. Разработка и научное обоснование требования к качеству полуфабрикатов мясных и мясорастительных рубленых для детского питания, гармонизированных с международными стандартами	-"-	2010 – 2011	80	40	40	–	–	–	–	-"-	обеспечение современных показателей качества и безопасности полуфабрикатов мясных и мясорастительных руб-

Наименование мероприятий	Исполнители	Срок выполнения, годы	Объемы финансирования, млн. рублей						Источники финансирования	Ожидаемые результаты	
			всего	в том числе по годам							
				2010	2011	2012	2013	2014			2015
зированных с международными стандартами										ленных для детского питания место внедрения – организации, производящие сырье для мясных продуктов детского питания	
9. Разработка конструкции и технологии изготовления набора реагентов для иммуноферментного определения антибиотика хлорамфеникола в продовольственном сырье	ГНУ "Институт биоорганической химии НАН Беларуси", Белорусский государственный ветеринарный центр	2010 – 2012	250	81	81	88	–	–	–	республиканский бюджет	разработка методики измерения содержания хлорамфеникола в различных видах продовольственного сырья животного происхождения и создание наборов реагентов для количественного определения, что важно для решения вопросов сертификации продуктов при их импорте
			25	8	8	9	–	–	–	собственные средства УП "ХОП ИБОХ НАН Беларуси"	социальный эффект – обеспечение качества и безопасности сырья и готовой продукции, в том числе для детского питания место внедрения – лаборатории по контролю качества пищевых продуктов

Наименование мероприятий	Исполнители	Срок выполнения, годы	Объемы финансирования, млн. рублей							Источники финансирования	Ожидаемые результаты
			всего	в том числе по годам							
				2010	2011	2012	2013	2014	2015		
10. Разработка технологий создания штаммов молочнокислых бактерий и их внедрение на заводе по производству бактериальных концентратов	исполнитель и изготовитель – РУП "Институт мясо-молочной промышленности"	2011 – 2012	1 050	–	850	200	–	–	–	республиканский бюджет	разработка технологии получения штаммов молочнокислых бактерий с применением современных биотехнологических приемов селекции и молекулярно-генетических методов идентификации из природных и иных источников для производства бактериальных концентратов для молокоперерабатывающей промышленности, в том числе и глубокозамороженных организации-потребители – РУП "Институт мясо-молочной промышленности", производства бактериальных концентратов и молока освоение (штаммов): 2013 год – 10 2014 год – 15 2015 год – 20
в том числе приобретение оборудования		650	–	650	–	–	–	–	"–"		
		200	–	–	200	–	–	–	собственные средства		

Наименование мероприятий	Исполнители	Срок выполнения, годы	Объемы финансирования, млн. рублей						Источники финансирования	Ожидаемые результаты	
			всего	в том числе по годам							
				2010	2011	2012	2013	2014			2015
Производство бактериальных заквасок и концентратов для молочной промышленности											
11. Техническое перевооружение опытно-технологического производства РУП "Институт мясомолочной промышленности", третий пусковой комплекс – создание современного наукоемкого биотехнологического производства	РУП "Институт мясомолочной промышленности"	2011 – 2013	4 360*	–	4 360	–	–	–	–	кредитные ресурсы	создание производства: быстрозамороженных бактериальных концентратов для молочной промышленности объемы производства (усл. т): 2014 год – 32 2015 год – 36 2016 год – 40 бактериальных концентратов для изготовления сухих консервантов кормов объемы производства (усл. т): 2013 год – 0,1 2014 год – 1 2015 год – 2 импортозамещение – около 3,5 млн. долларов США в год
12. Разработка и внедрение в опытное производство методики криозамораживания бактериальной массы пробиотических культур рода <i>Lactobacillus</i>	РУП "Институт мясомолочной промышленности"	2010 – 2011	100	50	50	–	–	–	–	республиканский бюджет	внедрение методов криозамораживания и повышения сохранности культур рода <i>Lactobacillus</i> , быстро теряющих при неблагоприят-

Наименование мероприятий	Исполнители	Срок выполнения, годы	Объемы финансирования, млн. рублей						Источники финансирования	Ожидаемые результаты
			всего	в том числе по годам						
				2010	2011	2012	2013	2014		

ном воздействии биохимическую активность

подбор защитных сред для повышения выживаемости культур при замораживании – 2 среды

подготовка:

ТНПА

технологической документации на криозамороженные концентраты пробиотических культур рода *Lactobacillus*

производство криозамороженных концентратов пробиотических культур рода *Lactobacillus* (порций):

2012 год – 100

2013 год – 200

2014 год – 1500

место внедрения – РУП ”Институт мясо-молочной промышленности“

экономический эффект от внедрения криозамороженных

Наименование мероприятий	Исполнители	Срок выполнения, годы	Объемы финансирования, млн. рублей						Источники финансирования	Ожидаемые результаты	
			всего	в том числе по годам							
				2010	2011	2012	2013	2014			2015
13. Разработка технологии и освоение производства бактериальных концентратов прямого внесения для регулирования микробиологических процессов при производстве твердых сычужных сыров	РУП "Институт мясо-молочной промышленности"	2010 – 2011	200	100	100	–	–	–	–	республиканский бюджет	<p>бактериальных концентратов – 69 млн. рублей в год при производстве 1500 порций за счет импортозамещения, или 1,52 рубля на рубль затрат</p> <p>срок окупаемости – 3 года</p> <p>подбор культур в состав консорциумов микроорганизмов для бактериального концентрата прямого внесения</p> <p>внедрение технологии производства бактериальных концентратов прямого внесения</p> <p>подготовка:</p> <p>ТНПА технологической документации по производству</p> <p>производство бактериальных концентратов прямого внесения (порций):</p> <p>2012 год – 200</p> <p>2013 год – 1000</p> <p>2014 год – 2000</p>

Наименование мероприятий	Исполнители	Срок выполнения, годы	Объемы финансирования, млн. рублей						Источники финансирования	Ожидаемые результаты	
			всего	в том числе по годам							
				2010	2011	2012	2013	2014			2015
14. Разработка технологии получения заквасочных консорциумов лактококков и термофильного стрептококка, основанной на генетической диагностике природных изолятов, и освоение их производства	РУП "Институт мясо-молочной промышленности", ГНУ "Институт генетики и цитологии НАН Беларуси" изготовитель – РУП "Институт"	2013 – 2015	2 800	–	–	–	1 200	650	950	республиканский бюджет	экономический эффект – 85,6 млн. рублей в год при производстве 2000 порций за счет расширения производства и импортозамещения, или 1,57 рубля на 1 рубль затрат срок окупаемости – 3 года место внедрения – РУП "Институт мясо-молочной промышленности"
			885	–	–	–	170	320	395	собственные средства РУП "Институт мясо-молочной промышленности"	создание технологии получения заквасочных консорциумов лактококков и термофильного стрептококка организация производства заквасочных консорциумов подготовка: 2013 год – отчета о патентных исследованиях 2014 год – проекта технологической инструкции

Наименование мероприятий	Исполнители	Срок выполнения, годы	Объемы финансирования, млн. рублей						Источники финансирования	Ожидаемые результаты	
			всего	в том числе по годам							
				2010	2011	2012	2013	2014			2015
в том числе приобретение оборудования	мясо-молочной промышленности“ РУП ”Институт мясо-молочной промышленности“		1 000	–	–	–	300	200	500	республиканский бюджет	2015 год – методических указаний объемы выпуска консорциумов (штук): 2016 год – 2 2017 год – 4 2018 год – 6 рентабельность – 25 процентов импортозамещение – 50 тыс. долларов США экспорт – 10 тыс. долларов США импортоспособность – 18 процентов количество новых рабочих мест – 3
Обеспечение санитарно-гигиенических мероприятий в организациях пищевой промышленности											
15. Разработка технологии и создание производства высокоэффективного отечественного комплексного дезинфицирующего препарата с широким спектром действия для санитарной обработки пищевых предприятий	РУП ”Институт мясо-молочной промышленности“, ГНУ ”Институт химии новых материалов НАН Беларуси“	2013 – 2015	3 100	–	–	–	1 300	800	1 000	республиканский бюджет	создание технологии отечественного комплексного дезинфицирующего препарата с широким спектром действия для санитарной обработки пищевых предприятий промышленности организация производства отечественного комплексного
			570	–	–	–	170	250	150	собственные средства РУП ”Институт мясо-молочной промышленности“	

Наименование мероприятий	Исполнители	Срок выполнения, годы	Объемы финансирования, млн. рублей						Источники финансирования	Ожидаемые результаты	
			всего	в том числе по годам							
				2010	2011	2012	2013	2014			2015
	изготовитель – РУП "Институт мясо-молочной промышленности"									дезинфицирующего препарата создание: 2013 год – лабораторного образца дезинфицирующего препарата 2014 год – технических условий 2015 год – опытно-промышленного регламента	
в том числе:										объемы выпуска дезинфицирующего препарата: 2016 год – 2 т 2017 год – 7 т 2018 год – 15 т	
приобретение оборудования	РУП "Институт мясо-молочной промышленности"		1 000	–	–	–	600	150	250	республиканский бюджет	
капитальный ремонт	-"-		500	–	–	–	–	200	300	-"-	экономический эффект – 4,5 млн. долларов США в год рентабельность – 25 процентов импортозамещение – 500 тыс. долларов США импортотемкость – 20 процентов экспорт – 58 тыс. долларов США

Наименование мероприятий	Исполнители	Срок выполнения, годы	Объемы финансирования, млн. рублей						Источники финансирования	Ожидаемые результаты
			всего	в том числе по годам						
				2010	2011	2012	2013	2014		
Итого			36 565	794	20 019	8 397	2 840	2 020	2 495	
в том числе за счет:										
средств республиканского бюджета			11 930	631	4 706	693	2 500	1 450	1 950	
из них на:										
научное обеспечение			5 640	631	916	693	1 600	900	900	
капитальное строительство			2 710	–	2 710	–	–	–	–	
оборудование			3 080	–	1 080	–	900	350	750	
капитальный ремонт			500	–	–	–	–	200	300	
собственных средств организаций			4 974	163	1 452	1 904	340	570	545	
кредитных ресурсов			19 661	–	13 861	5 800	–	–	–	

количество новых рабочих мест – 5 – 7 место внедрения – предприятия пищевой промышленности

* Объем финансирования будет уточнен по результатам разработки проектно-сметной документации.