

лом: новому или действующему (развитие, перепрофилирование, финансовое оздоровление).

3. Бизнес-план выполняет важные функции, что позволяет предприятию не только выстраивать систему внутрифирменного планирования, но и адаптироваться к изменяющимся условиям внешней среды.

4. Успешная реализация бизнес-плана позволит компании обеспечить себе стабильность не только в ближайшее время, но и в будущем.

### Список использованной литературы

1. Абрамс, Р. Бизнес-план на 100%. Стратегия и тактика эффективного бизнеса / Р. Абрамс. – М.: Альпина Паблишер, 2019. – 486 с.

2. Петров, К.Н. Бизнес-план на одной странице / К.Н. Петров. – М.: Диалектика, 2019. – 144 с.

3. Морошкин, В.А. Бизнес-планирование: Учебное пособие / В.А. Морошкин, В.П. Буров. – М.: Инфра-М, 2018. – 176 с.

4. Питерсон, С.Д. Как разработать бизнес-план / С.Д. Питерсон. – М.: Диалектика, 2018. – 320 с.

УДК 639.27/.29:338.43

## ГЕЛИЦЕКУЛЬТУРА КАК ПЕРСПЕКТИВНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА БЕЛАРУСИ

**Кулага И.В., к.э.н., доцент**

*УО «Белорусский государственный аграрный технический университет», г. Минск*

**Ключевые слова:** гелицекультура, виноградная улитка.

**Key words:** gelicekultura, grape snail

**Аннотация:** В статье обоснована значимость развития нетрадиционной для Беларуси области сельскохозяйственного производства – гелицекультуры. Приведена историческая справка по использованию виноградной улитки с доисторических времен, как ценного белкового продукта; представлены методические рекомендации по культивированию моллюсков – продукта с потенциально высокой добавленной стоимостью.

**Summary:** The article substantiates the significance of the development of the agricultural production field non-traditional for Belarus – gelicekultura. The historical information on the use of the grape snail as a valuable protein product from prehistoric times is given; methodological recommendations for the cultivation of mollusks - a product with potentially high added value – are presented.

**Введение.** Много лет назад Беларусь сделала ставку на приоритетное развитие сельского хозяйства. Время показало, что выбор был верным: мы не только полностью обеспечили себя продовольствием, но и зарабатываем на его экспорте более 4 млрд долл. США/год. Республика Беларусь – небольшая страна, но в мировом производстве, мировом экспорте лидирует по многим позициям. По информации Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (ФАО), по валовому сбору (в стоимостном выражении) льноволокна она – третья в мире, по производству ржи вышла на пятое место. Белорусская мясо-молочная продукция востребована на внутреннем рынке и за его пределами, о чем свидетельствуют растущие экспортные показатели. В 2017 г. экспортировано более 23 тысячи тонн растительной продукции, в том числе грибов, ягод и продуктов переработки – на сумму порядка 60 миллионов долл. США [1].

При этом в агропромышленном комплексе помимо традиционных, существуют перспективные направления развития производства. Одно из них – выращивание в промышленных масштабах виноградной улитки – пока еще экзотического для нашей страны вида продукции, тем не менее за последние пять лет принесшего стране около 4 млн долл. США [2].

**Основная часть.** Пищевые наземные моллюски, известные под названием «виноградные улитки», являются традиционным деликатесным продуктом в ряде стран Западной Европы, Америки и Юго-восточной Азии. Мясо и икра улиток имеют не только высокие вкусовые качества, но и, учитывая содержание большого количества легко усваиваемых белков, витаминов группы В6, В12 и микроэлементов (железо, кальций, магний и др.) чрезвычайно полезны. Калорийность 100 г продукта при минимальной жирности составляет не более 90 ккал. В состав улиточного мяса входят жирные кислоты полиненасыщенного типа, отсутствует холестерин, что позволяет отнести этих моллюсков к категории природных афродизиаков с мощным действием, сравнимых с океаническими устрицами. Кроме того, улитка служит сырьем для производства различных медицинских препаратов, содействующих активизации жизненных процессов организма человека [3].

Люди питались улитками еще с доисторических времен, о чем свидетельствуют находки обугленных раковин моллюсков, найденных при археологических раскопках кострищ на местах стоянок древних мезолитических общин. Сердца зажиточных слоев населения улитки завоевали в эпоху Возрождения, а во всемирно известный деликатес превратились в XIX в., когда французские рестораны стали популяризировать блюда из них [4].

В настоящее время виноградная улитка присутствует в меню итальянских, испанских, немецких, греческих ресторанов. Наиболее развито улитководство во Франции, однако, французам недостаточно собственно-

го производства, хотя выращивание улиток здесь поставлено на промышленную основу. Их импорт в живом и замороженном виде из восточноевропейских стран, с Балкан, а также из Греции и Турции ежегодно составляет более 6 тысяч тонн. Так же существуют сведения о функционировании ферм по разведению наземных брюхоногих моллюсков в других европейских странах, США, Украине и России. Согласно маркетинговым исследованиям западных специалистов в Европе, спрос на улиток регулярно превышает предложение и удовлетворяется не более чем на 60–70% в основном за счет импорта из стран Азии и Восточной Европы [5].

К сожалению, этот ценный белковый продукт не пользуется широким спросом на белорусском рынке, хотя присутствует на прилавках магазинов, в меню ряда ресторанов и кафе. Массовая культура его потребления у населения отсутствует.

В то же время, как показало проведенное исследование, экспортный потенциал этого продукта, довольно значителен. По данным Национального статистического комитета Беларуси, в январе-октябре 2017 года республика экспортировала 272 т улиток, на сумму более 817000 долл. США при средней стоимости – 3000 долл. США/т. Поставки осуществлялись в Венгрию (141 т), Литву (88 т) и Францию (43 т). Согласно данным сектора мониторинга НПЦ по биоресурсам НАН Беларуси, ежегодно на экспорт отправляется около 370 т улиток. В планах – довести этот показатель до 1000-1500 т [1].

Животноводческая отрасль Беларуси довольно консервативна и разведение нетрадиционных видов животных пока не находит широкого применения. В настоящее время гелицекультура – разведение виноградных улиток, находится на «любительском» уровне и назвать это занятие новой отраслью белорусского сельскохозяйственного производства преждевременно.

В настоящее время в Беларуси заготовителей виноградной улитки много – все население: от школьников до пенсионеров, а предприятий по ее разведению лишь несколько. Так фермерское хозяйство в д. Долгиново Кореличского района Гродненской области ежегодно поставяет на экспорт около 3 т виноградной улитки. Это единственное хозяйство, где улиток растят из мальков, полученных в дикой природе. Около восьми лет на этом рынке функционирует агроусадьба «Виноградная улитка» в д. Рослые Городокского района Витебской области. Но признанным лидером в этом бизнесе является гродненское предприятие – ООО «ФИРМА МОКА», занимающееся производством замороженного мяса улитки и поставяющее данную продукцию на внутренний и внешний рынки.

Разведение улиток – сравнительно новая область белорусского сельскохозяйственного производства. Ее развитие в последние годы показы-

вает, что при небольших капиталовложениях это направление агротехнической деятельности может в кратчайшие сроки дать значительный экономический эффект. При правильном уходе улитки хорошо размножаются: каждая может отложить от 40 до 60 яиц. Потомство в искусственных условиях набирает товарный вес (20–25 г) за полтора года. Даже если часть нового поколения не выживает (хотя процент выживаемости мальков на ферме гораздо выше, чем в природе), каждая улитка приносит в обозначенный период более одного килограмма приплода. Таким образом, из 100 кг улиток можно получить несколько тонн моллюсков. При этом, как показало исследование, незначительные производственные расходы (на комбикорм, электроэнергию, заработную плату, транспортные расходы), возможность реализации продукции ресторанам (закупочная оптовая цена – 7- 9 долл США/ кг, при этом в ресторанах Минска шесть раковин подаются в среднем по 12–14 руб., Парижа – около 20 евро за порцию), оптовым покупателям в страны Евросоюза (мороженое сырье – 25 евро/кг, в виде консервов по 250 гр – около 5 евро) позволяет говорить о продукте с потенциально высокой добавленной стоимостью. Что касается ценовой политики на виноградную улитку в странах Европы, то она может значительно варьировать. К примеру, в Литве и Польше цены на нее ниже, чем во Франции или Италии. Поэтому, при выборе экспортного направления, следует учитывать как объем спроса в данном регионе, так и цены реализации.

Интерес к гелицекультуре не должен ограничиваться производством пищевых полуфабрикатов и готовых блюд. Установлено, что содержание в ней белка в пересчете на абсолютно сухое вещество составляет до 72,7%. Это дает возможность проведения ряда исследований, цель которых – получение ценного животного белка [3].

Гелицекультура является так же и значительным вкладом в охрану природы, поскольку исключает истощающее воздействие сбора моллюсков на окружающую среду, предотвращает снижение их численности в природе. Другая причина возрастания интереса к искусственному разведению улиток кроется в современном высоком уровне техногенного загрязнения окружающей среды. Только в контролируемых искусственных условиях можно гарантировано выращивать улиток не только с высокими пищевыми характеристиками, но и исключить их загрязнение тяжелыми металлами, пестицидами, что является значимым фактором их успешного экспорта. Гелицекультура имеет и социальную значимость, что определяется возможностью создания дополнительных рабочих мест для сельского населения.

**Заключение.** С ростом населения планеты будет повышаться потребность в продовольствии (она велика уже сегодня: развивающиеся страны импортируют продовольствия примерно на 0,5 трлн долл США), в связи с чем представляется важным развитие новых отраслей сельского хозяйст-

ва, включая гелицекультуру. Расширение сырьевой базы для получения белковых продуктов, животного белка исключительно значима, актуальна и требует особого внимания ученых и специалистов АПК. Изыскание нового сырья для биопереработки, изучение и использование нетрадиционных видов животных является одной из перспективных задач.

### Список использованной литературы

1. Отчет о выполнении Государственной программы развития аграрного бизнеса в Республике Беларусь на 2016–2020 годы за 2017 год [Электронный ресурс] // М-во с. х. и прод. Республики Беларусь. – Режим доступа: <http://www.mshp.gov.by/programms/bfa76e1141996f75.html>. – Дата доступа 11.01.1019.

2. Беларусь за пять лет на экспорте виноградных улиток заработала около \$4 млн [Электронный ресурс] // БЕЛТА – Новости Беларуси. – Режим доступа: <https://www.belta.by/economics/view/belarus-za-pjat-let-na-eksporte-vinogradnyh-ulitok-zarabotala-okolo-4-mln-250535-2017/>. – Дата доступа: 29.12.2018.

3. Румянцева, Е.Г. Эколого-биологические особенности и пути рационального использования виноградной улитки *Helix pomatia* L. в Калининградской области: дис. ... канд. биол. наук: 03.00.16 / Е.Г. Румянцева. – Калининград, 2016. – 216 с.

4. Корпачев, В.В. Целебная Фауна / В.В. Корпачев. – М: Наука, 1989. – 189 с.

5. Гайнуллин, Р.Р. Гелицекультура как пример рационального природопользования / Р.Р. Гайнуллин // Молодой ученый. – 2015. – №12. – С. 117–122.

УДК 351:338.432

## STATE FINANCIAL AND CREDIT POLICY IN THE FIELD OF INVESTMENT-INNOVATION DEVELOPMENT OF THE AGRICULTURAL COMPLEX

**Lavruk V.V., Doctor of Economic Sciences, Associate Professor**

*State Agrarian and Engineering University in Podillia, Kamianets-Podilskyi*

**Keywords:** investments, innovations, state policy, agro-industrial complex, regulation, agrarian production, support, development, tax, credit, depreciation.

**Abstract:** The article deals with issues of the state policy of creation of favorable investment climate in agro-industrial complex for introduction of innovations. The specifics of its production specifics, which are conditioned by the