



ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

При изготовлении колбасных изделий всегда используются специальные оболочки, которые выполняют ряд общих функций: удерживают мясную эмульсию или фарш в процессе тепловой обработки, созревания, сушки, копчения и т. д.; придают форму и стабилизируют колбасный фарш; защищают содержимое от воздействия внешней среды; являются носителями обязательной и рекламной информации; служат средством продвижения готовых изделий за счет разнообразия диаметров, цветов и форм.



ПОТЕНЦИАЛЬНЫЕ ПОТРЕБИТЕЛИ

Предприятия мясоперерабатывающей отрасли, использующие колбасную оболочку в зависимости от видов изготавливаемой мясной продукции и способу обработки:

- сосиски и сардельки – все виды искусственной упаковки и полиамидная, натуральная;
- варёные колбасы – все виды искусственной упаковки, полиамидная, натуральная (отдельные виды),
- сыровяленые колбасные изделия – все виды искусственной упаковки и натуральная;
- варёно-копчёные и полукопчёные – коллагеновая, фиброузная, полиамидная со способностью увеличения проницаемости при нагреве.

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОЕКТА

Рынок колбасных оболочек характеризуется высокой значимостью полимерных материалов, доля которых в упаковке вареных колбас и сосисок достигает почти 80%. Европа была основным поставщиком колбасных оболочек в страны ЕАЭС. В частности, на долю ЕС приходилось почти 73% импорта в РФ этой продукции в натуральном выражении: по информации Федеральной таможенной службы, в 2021 году Россия завезла около 8 тыс. т оболочки на 110 млн. \$, из них 5,9 тыс. т на 82,7 млн. \$ — из Евросоюза. Среди крупнейших поставщиков были Испания, Германия, Франция, Бельгия и Польша.

Предполагаемый объем инвестиций 1 000 000 \$ - 2 000 000 \$

Планируемый срок окупаемости проекта 3 года

ПЛАНИРУЕМАЯ ПРОДУКЦИЯ

Искусственная колбасная оболочка.

Коллагеновая упаковка (из сырья, получаемого из шкуры крупного рогатого скота).

Фиброузная колбасная оболочка (из вискозных волокон и бумаги) - проницаемая мембрана, которая хорошо пропускает воздух, влагу и дым.

Целлюлозная оболочка (из целлюлозы) - высоко-проницаема, сохраняет исходные вкусовые качества продукции. Характерна низкая цена.

Синтетическая колбасная оболочка.

Полипропиленовая оболочка - отличается высокой механической прочностью и барьерными параметрами. Подготовка таких оболочек исключает отходы, снижая себестоимость упаковки.

Полиамидная упаковка (из полимерной пленки) - по качествам напоминает полипропиленовые оболочки. Характерна минимальная проницаемость, что исключает порчу мясных изделий в результате окисления или проникновения микроорганизмов.

Пластиковая оболочка (в производстве три типа полимеров: полиамид, поливинилиденхлорид (ПВДХ), полиолефины). Исходные материалы для пластиковых оболочек производятся химической и нефтеперерабатывающей промышленностью.



СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ ПРОЕКТА

Колбаса и деликатесы – популярный у населения продукт. Основную долю в структуре рынка по видам изделий занимают вареные колбасы и сосиски/сардельки – продукты регулярного потребления. На втором месте – копченые колбасы. Их суммарная доля составляет более 95% от производства. При этом изготовление колбасных изделий невозможно без наличия соответствующих оболочек. Ответственное производство не может полностью удовлетворить спрос на данную продукцию, а недостаток упаковочных материалов и компонентов для их производства может привести к существенному сокращению ассортимента пищевых продуктов, что делает особенно актуальным вопрос производства данной импортозамещающей продукции.

Для реализации данного проекта СЗЗ «Брест» может предложить земельные участки следующих размеров:

от 1га до 50га



АДМИНИСТРАЦИЯ СЗЗ «БРЕСТ»

FEZBREST.COM

VES@FEZBREST.COM

INFO@FEZBREST.COM

T. +375 162 25 00 05

F. +375 162 59 07 12

