

Исследования ГК Step by Step

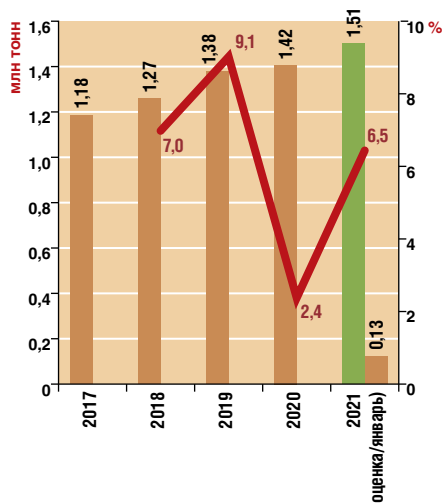
# ЭФФЕКТИВНОСТЬ VS НАТУРАЛЬНОСТЬ. ЧТО ВЫБРАТЬ?



## РОССИЙСКИЙ РЫНОК СОЛОДА

Солод – это продукт, который получается при проращивании семян пшеницы, ячменя, ржи, в отдельных случаях кукурузы, риса. История солода непосредственно связана с историей пива. В IX веке пивоварение стало широко распространено в Киевской Руси и Новгородских землях. Раскопки в Новгороде показали, что бочки из-под пива находили практически в каждой избе. Новгородское вече даже принимало особый закон, регулирующий требования к качеству ячменного на-

Рисунок 1. ПРОИЗВОДСТВО СОЛОДА В НАТУРАЛЬНОМ ВЫРАЖЕНИИ В РФ 2017–2021 (прогноз)



Источник: ГК StepbyStep на основании данных Росстата.

питка и устанавливающий твердые расценки. По отзыву иностранцев, русское пиво было вкусным, но мутным. На Руси использовали ржаной солод, который, в том числе, применялся и применяется в хлебопечении.

Приготовление солода – это сложный технологический процесс, состоящий из следующих этапов:

- очистка и сортировка зерна;
- мойка, дезинфекция и замачивание ячменя;
- проращивание ячменя (свежепроросший солод для производства спирта и ферментации);
- сушка солода;
- обработка сухого солода (солод для производства хлебобулочных изделий, солодовых экстрактов и концентрата квасного сусла);
- выдержка сухого солода (выдержанный солод для производства пива).

Основная сфера применения солода – промышленное производство напитков: пива, кваса. Кроме того, следует упомянуть о бородинском хлебе, который стал своеобразной визитной карточкой русского хлебопечения, а основным продуктом, придающим ему уникальные вкусовые свойства, является ржаной солод. Солод также применяется в различных пищевых смесях и добавках. Это делается для придания продуктам уникальных вкусовых качеств, а также, в отдельных случаях, для влияния на сроки их хранения. Экстракты солода и препараты, его содержащие, давно и успешно

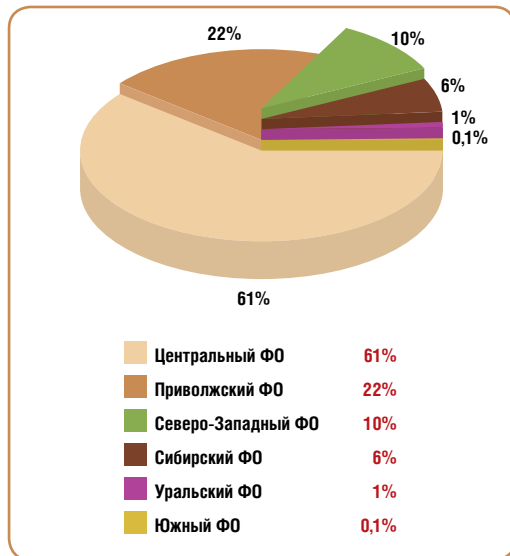
применяются в народной и профессиональной медицине. Солод укрепляет защитную функцию организма (иммунитет); восстанавливает силы после болезней, операций, физических и умственных нагрузок; способствует выведению радионуклидов, холестерина и других шлаков из организма; улучшает состояние кожи, волос, ногтей и костей; повышает содержание гемоглобина и количество эритроцитов в крови; нормализует функцию органов пищеварения; имеет омолаживающее воздействие (за счёт выработки коллагена).

Ежегодно объем производства солода в России растет, прирост в 2018 году составил 7%, в 2019 году – 9%. В 2020 году показатель прироста снизился и составил 2,4%. Оценочный показатель прироста в 2021 году восстановится, примерный показатель прироста – 6,5% (рис. 1).

Снижение темпов производства в 2020 году в России – часть общей мировой картины. По оценкам аналитиков, пандемия нового коронавируса крайне негативно повлияла на спрос на пиво и солод. Продажи пива и солода в Европе в мае 2020 года, вероятно, были самыми низкими за историю ведения статистики. В указанный период европейские производители пива, солода и виски смогли договориться об отмене некоторых соглашений и отсрочке поставок. Игроки рынка надеются на сохранение части контрактов.

Более половины всего производства в России сосредоточено в Центральном федеральном округе (61%). Также существенна доля

Рисунок 2. ПРОИЗВОДСТВО СОЛОДА В РФ ПО ФЕДЕРАЛЬНЫМ ОКРУГАМ В 2020 Г.



Источник: ГК StepbyStep на основании данных Росстата.

Приволжского федерального округа (22%). В Северо-Западном федеральном округе производится порядка 10% всей отечественной продукции (рис. 2).

Крупные российские производители с основным видом деятельности «производство солода»: ООО «ХоппиЮнион», ООО «ИнБев Трейд», ООО «Белгорсолод», АО «Солодовенный завод «Суффле» Санкт-Петербург», ООО «ВОСТОК СОЛОД». На рынке работают и другие хорошо известные производители данного продукта, среди которых ООО «НО-СТЕРС», ООО «Грейнрус – Курский Солод», ООО «АГРОИНВЕСТ», ООО «Русская солодовенная группа», ООО «Руднянский солодовенный завод», ООО «ДОНСОЛОД-АГРО». Производство солода в нашей стране – одно из серьезных направлений обрабатывающей и пищевой промышленности, так как многочисленные пивоваренные заводы постоянно нуждаются в сырье. Рынок будет продолжать активно развиваться.

Выделим некоторые актуальные тенденции рынка.

Важно отметить построенную крупными игроками рынка вертикально интегрированную структуру, когда в рамках одной компании или группы компаний производится как солод, так и пиво, таким образом производители, с одной стороны, снижают себестоимость конечной продукции, а с другой стороны – снижают риск недопоставки сырья от сторонних производителей солода. По мнению некоторых экспертов, сейчас наблюдается достаточно серьезный разрыв между удешевлением производства солода, сроками его хранения, с одной стороны, и с другой стороны – его «натуральностью». Известно, и применяется на практике, добавление при замочке гормона роста растений, вызывающего ускорение процессов прорастания и тем самым уменьшение периода приготовления солода и связанных с этим затрат. Однако при этом возрастают потери за счет дыхания зародышей, ускоряется нежелательный

рост корней, в ряде случаев может ухудшаться цвет солода и его экстрактов, появляться посторонний запах и другие нежелательные эффекты. Кроме того, в самом конечном продукте нежелательно присутствие биологически активного гормона роста. Очевидно, что натуральный солод лучше и полезнее, чем «ускоренный», да ещё с дешёвыми добавками (для увеличения веса). Эксперты рынка опасаются, что может быть забыт вкус настоящего пива, кваса, бородинского хлеба.

В конце 2020 года Союз российских пивоваров и Российский зерновой союз поддержали предложенные Министерством финансов РФ поправки в технический регламент ЕАЭС «О безопасности алкогольной продукции», в соответствии с которыми предлагается установить допустимую долю замены солода несоложённым сырьём на уровне принятых в России 20%, а не 50%, установленных техрегламентом. По оценкам экспертов, данные изменения в первую очередь защищают интересы потребителей. Корректировки, предложенные пивоварами о содержании солода в пиве, пока не вошли в подготовленные поправки, поскольку единой позиции на этот счет не было достигнуто. Возможные негативные последствия для предпринимателей – необходимость закупки импортных ферментных препаратов, снижение производства солода на 30%, сокращение посевных площадей ячменя, потеря работы 30 тыс. аграриев и сельхозпереработчиков. Против изменений в техрегламенте выступила Ассоциация производителей пива (АПП) – HEINEKEN, «Балтика» и AB InBevEfes.

В феврале 2021 года председатель правительства Михаил Мишустин подписал постановление, которым утвердил получение субсидий производителями пшеницы, ржи, кукурузы и кормового ячменя в рамках механизма зернового демпфера, разработанного по поручению президента. Получать господдержку аграрии будут через регионы, власти которых и будут утверждать ее ставку. Средства в регионы будут распределяться, исходя из объёма произведённой продукции. В итоге сельхозпроизводители смогут компенсировать до 50% затрат на производство продукции. В целом механизм зернового демпфера должен создать долгосрочные понятные условия для работы зерновой отрасли и привлечь туда дополнительные инвестиции. Зерновой демпфер также позволит предотвратить перенос колебаний мировых цен на внутренний рынок.

Также в феврале правительство РФ ввело гибкую экспортную пошлину на зерно. Она будет увеличиваться при повышенном спросе на мировом рынке. Это позволит сохранить сырье для внутреннего рынка и российских производителей. Со 2 июня 2021 года пошлины станут гибкими, их размер будет определяться, исходя из цены зерновых на мировом рынке. Гибкая пошлина будет рассчитываться еженедельно Минсельхозом на основе данных по ценам предыдущей недели.

*Ирина Забегаева,*  
директор проектов ГК Step by Step



**Castle Malting®**

**100+ видов  
специального  
солода  
премиального  
качества**

**Широкий ассортимент  
сертифицированного  
органического солода  
и хмеля**




[www.castlemalting.ru](http://www.castlemalting.ru)  
[info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)  
 +32 87 840 290






Рецепты Вашего любимого пива





## Research by Step by Step Group

**Russian Market for Malt**

Malt is a product obtained through germinating seeds of wheat, barley, rye, and, in some cases, corn and rice. The history of malt is directly related to that of beer. In the 9th century, brewing became widespread in Kievan Rus and Novgorod lands. Archaeological excavations in Novgorod revealed that beer barrels could be found in almost every hut. The Novgorod veche, the highest legislative and judicial authority of the time, even adopted a special law regulating quality requirements for the barley beverage and establishing fixed prices. According to foreigners' impressions, Russian beer was tasty yet cloudy. In Russia, rye malt was used, which, among other applications, was and is still used in baking.

Malt production is a complex technological process consisting of the following steps:

- cleaning and sorting of grain;
- washing, disinfection and soaking of barley;
- germination of barley (freshly germinated malt for the production of alcohol and fermentation);
- drying malt;
- processing of dry malt (malt for the production of bakery products, malt extracts, and kvass wort concentrate);
- dry malt aging (aged malt for beer production).

Malt finds its key application in the industrial production of beverages such as beer and kvass. Borodinsky bread is also worthy of mention: it has become a visiting card of Russian bakery, and the main product that gives it its unique taste is rye malt. Malt is also used in various food powders and additives. The purpose of the latter is to give the products a unique taste and, in some cases, to influence their shelf life. Malt extracts, as well as preparations containing it, have long been successfully applied in traditional and professional medicine. Malt strengthens the protective function of the body (immune system); restores strength after an illness, surgery, or physical and mental stress; promotes the removal of radionuclides, cholesterol and other toxins from the body; improves the condition of the skin, hair, nails and bones; raises the content of hemoglobin and the number of red blood cells in the blood; normalizes the digestive system; and has a rejuvenating effect (through collagen production).

The volume of malt production in Russia is increasing annually: growth in 2018 equaled 7%, whereas growth in 2019 was at 9%. In 2020, the rate decreased and amounted to 2.4%. It is estimated that growth will recover in 2021, and an approximate rate of 6.5% is expected.

The decline in production rates in Russia in 2020 is part of an overall global picture. According to analysts, the new coronavirus pandemic has affected the demand for beer and malt extremely negatively. Sales of beer and malt in Europe in May 2020 were, perhaps, the lowest ever

recorded. During this time period, European producers of beer, malt and whiskey were able to successfully negotiate the cancellation of some agreements and postpone deliveries. Market players are hoping to keep some of the contracts.

More than half of all Russian output is concentrated in the Central Federal District (61%). The share of the Volga Federal District is also considerable (22%). About 10% of all domestic output originates from the Northwestern Federal District.

Major Russian producers with "malt production" as the main activity include Hoppy Union LLC; InBev Trade LLC; Belgorsolod LLC; Solodovenny Zavod Suffle Sankt-Peterburg [Soufflet Saint Petersburg Malt Plant] JSC; and VOSTOK SOLOD [VOSTOK MALT] LLC. There are other well-known manufacturers on the market, including NOSTERS LLC; Grainrus - Kurskiy Solod [Grainrus - Kursk Malt] LLC; AGROINVEST LLC; Russkaya Solodovennaya Gruppa [Russian Malt Group] LLC; Rudnyansk Solodovenny Zavod [Rudnyansk Malt Factory] LLC; and DONSOLOD-AGRO LLC. Malt production is one of Russia's major areas of the processing and food industries, since numerous breweries are in constant need of raw materials. The market is expected to continue its active development.

Let us highlight some of the current market trends.

It is important to mention the vertically integrated structure arranged by major market play-



a Hype event

## 25-я международная выставка упаковочной индустрии

### 15–18 ♦ 06 ♦ 2021

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»

› **653**  
УЧАСТНИКА

› **23 051**  
ПОСЕТИТЕЛЬ

› **36**  
СТРАН

› **79**  
РЕГИОНОВ  
РОССИИ

#### РАЗДЕЛЫ ВЫСТАВКИ:

- ◆ Упаковочное оборудование
- ◆ Оборудование для производства упаковки
- ◆ Готовая упаковка и этикетка
- ◆ Сырье и материалы
- ◆ Складские системы
- NEW** ◆ Транспортная упаковка
- NEW** ◆ Оборудование для переработки упаковки

**БЕСПЛАТНЫЙ БИЛЕТ  
НА ROSUPACK.COM  
ПО ПРОМОКОДУ:**

**rsk21pDEOK**



# КУРСКИЙ СОЛОД



[www.grainrus.com](http://www.grainrus.com)



[info@grainrus.com](mailto:info@grainrus.com)



[www.malt.ru](http://www.malt.ru)



88006004943



[grainrus](https://www.instagram.com/grainrus)

ers, both malt and beer being produced within the same company or group of companies: this way producers reduce the cost of the final product, and at the same time lower the risk of raw material undersupply from third-party malt producers. Some experts believe that there is now a rather serious disparity between the cheapening of malt production and its storage period on the one hand, and its “naturalness” on the other hand. A method known and used in practice involves adding plant growth hormones during the steeping stage, thus accelerating the germination processes and thereby reducing the malt preparation period and associated costs. However, at the same time, losses go up due to the respiration of kernels, unwanted root growth is accelerated, in some cases the color of malt and its extracts may deteriorate, and an off-odor and other undesirable effects may occur. Apart from the above, the presence of biologically active growth hormones is undesirable in the final product itself. It is obvious that natural malt is better and healthier than “accelerated” malt, especially that with cheap additives (for mass gain). Market experts fear that the taste of real beer, kvass and Borodino bread may be forgotten this way.

In late 2020, the Union of Russian Brewers and the Russian Grain Union supported the amendments to the EAEU technical regulations “On the safety of alcoholic products” proposed by the Ministry of Finance of the Russian Federation: in accordance to these it is proposed to establish the maximum permissible proportion of

malt replacement with non-malt raw materials at the level of 20% adopted in Russia, rather than the 50% established by technical regulations. According to experts, these changes primarily protect the interests of consumers. The changes in the malt content of beer proposed by the brewers have not yet been included in the prepared amendments, since no unified position has been agreed upon in this respect. Possible negative consequences for entrepreneurs include the need to purchase imported enzyme preparations, a 30% drop in malt production, a reduction in barley cultivation areas, and the loss of jobs for 30 thousand farmers and agricultural processors. The Association of Beer Producers—HEINEKEN, Baltika and AB InBev-Efes—opposed the changes to the technical regulations.

In February 2021, Prime Minister Mikhail Mishustin signed a decree approving the receipt of subsidies by wheat, rye, corn and fodder barley producers within the framework of the “grain damper” mechanism developed as assigned by President. Agricultural workers shall receive state support via the regions, and their authorities are supposed to be the ones to approve the rate. Funds are to be distributed to the regions based on the volume of goods produced. As a result, agricultural producers should be able to compensate for up to 50% of production costs. In general, the grain damper mechanism should create long-term clear conditions for the operation of the grain industry, and attract additional investment. The grain damper is also going also

prevent the transfer of global price fluctuations to the domestic market.

In addition, in February 2021, the Russian government introduced a flexible export duty on grain: it will rise with increased demand in the global market. This will allow raw materials to be saved for the domestic market and Russian producers. From June 2, 2021, duties will become flexible, and their size shall be determined based on the price of grain in the world market. The flexible duty is to be calculated weekly by the Ministry of Agriculture, based on data on the previous week’s prices.

*Irina Zabegaeva,  
Project Director  
Step by Step Group*



**МАРКЕТИНГОВОЕ АГЕНТСТВО  
STEP BY STEP**

- Маркетинговое консультирование
- Маркетинговые исследования
- Готовые исследования
- Исследования сегмента HoReCa
- Брендинг

125009, Москва,  
Брюсов пер., 11 стр. 1,  
офис 617  
Тел. +7 (495) 109-0779  
E-mail: [info@step-by-step.ru](mailto:info@step-by-step.ru)  
[www.step-by-step.ru](http://www.step-by-step.ru)

