



# **ОПЫТ КАЗАХСТАНА В АДАПТАЦИИ ПРОГРАММ ПО ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И РОЛЬ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ ИНСТИТУТОВ**

Алматы, 2022

---

# ЗАДАЧИ, СТОЯЩИЕ ПЕРЕД АПК



- повышение производительности труда в **2,5** раза;
- насыщение внутреннего рынка социально значимыми продовольственными товарами на уровне **80 %** ;
- увеличение экспорта продукции АПК в **2** раза;
- стабильное повышение доходов сельских жителей.

*Послание Президента Республики Казахстан К. К. Токаева «Единство народа и системные реформы – прочная основа процветания страны»*

# ГЛОБАЛЬНЫЙ РЕЙТИНГ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ THE ECONOMIST INTELLIGENCE UNIT



Казахстан по итогам **2020 года**, в Глобальном рейтинге продовольственной безопасности The Economist Intelligence Unit занял **32 место среди 113 стран**.

Достигнуты определенные результаты по следующим показателям:

- ✓ доступность,
- ✓ качество,
- ✓ безопасность,
- ✓ наличие продовольственной продукции для населения,
- ✓ доступность принятых социальных программ по обеспечению продовольственной безопасности, рынка и финансовых услуг,
- ✓ низкая доля населения за чертой бедности.

# ОЦЕНКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ



На международном уровне оценку продовольственной безопасности необходимо проводить по двум критериям:

- объемы переходящих до следующего урожая мировых зерновых запасов (безопасным считается переходящий запас зерна на 60 суток, или **17 %** от годового потребления);
- уровень мирового производства зерна в среднем на душу населения (безопасным считается **1000 кг** зерна на душу населения).

Расчеты показывают, что за последние 5 лет запасы переходящего зерна в Казахстане в среднем составили **36%** от годового потребления и в среднем на душу человека произведено **1083 кг** зерна. Казахстан по этим критериям считается благополучной страной.



# ОЦЕНКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ



# ОЦЕНКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ



- По прогнозным данным МСХ РК потребность населения в этих продуктах, за исключением сахара, будет полностью обеспечена к концу 2023 года, за счет собственного производства. В 2020 году в республику завезено более **170 тыс. тонн** мяса птицы при производстве **223 тыс. тонн**.
- В 2020 году в республике было произведено около **56 тыс. тонн**, колбасных изделий, при потребности **86,6 тыс. тонн**. Импорт колбасных изделий составляет более **30 тыс. тонн**. Отечественный рынок обеспечен собственными колбасными изделиями лишь на **62%**. Поставщиками колбасных изделий являются Россия и Беларусь.
- Под плодово-ягодными культурами в республике заняты около **50 тыс. га** и произведено более **300 тыс. тонн** или в среднем на одного человека приходится **16,4 кг** фруктов при научно-обоснованной физиологической норме потребления (НОФНП) - **50 кг**.

# ОЦЕНКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ



Потребление рыбы и рыбопродуктов также будет удовлетворяться за счет импорта.

При норме на одного человека **11 кг** население страны потребляет **2,4 кг**.

Для наращивания объема производства сельскохозяйственной и рыбной продукции в республике принимаются соответствующие меры со стороны министерства сельского хозяйства.

Например, для развития птицеводства планируется увеличить сумму выделяемых субсидий с **30 млрд, тенге** до **69 млрд, тенге** или в **2,3 раза**.

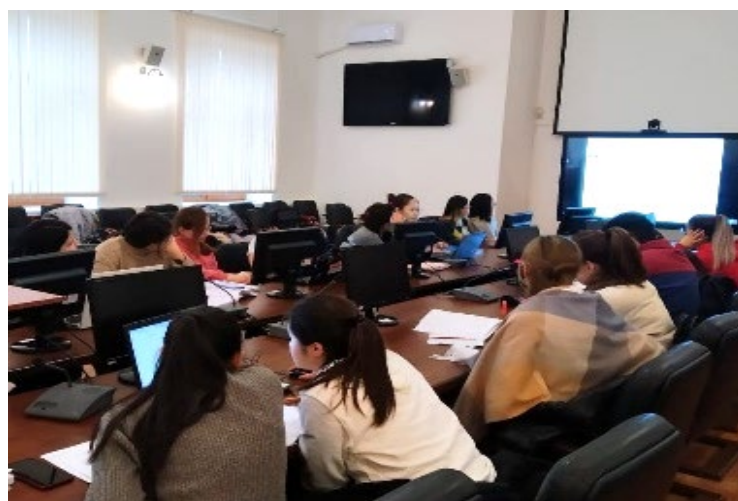
# КАЗАХСТАН В РЕЙТИНГЕ «ПО НАИМЕНЬШЕМУ УРОВНЮ ГОЛОДА» ЗАНЯЛ В 2020 ГОДУ 21 МЕСТО СРЕДИ 107 СТРАН



- В республике доля населения с калорийностью питания ниже минимально допустимого уровня составляет более 4% или **800 тыс. чел.** В 2020 году по сравнению с 2019 годом этот показатель увеличился на **46 тыс. чел.** Аналитики считают, что ситуацию ухудшил кризис, связанный с пандемией коронавируса.
- Казахстанцы на покупку продуктов питания тратят в разрезе регионов **от 44 до 62%** от общего дохода. При этом доходы населения страны по децильным группам населения разнятся, в зависимости от сферы занятости и размера заработной платы. Существует разница в доходах населения по отраслевому признаку, которая усугубляется неравенством в потреблении продуктов питания.



# ПОДГОТОВКА ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ ДЛЯ АПК



Учеными вуза разработаны:

- Рабочие учебные программы по **18** направлениям производства и переработки сельхозпродукции АПК;
- Образовательные программы:

- «ВЕТЕРИНАРНО-ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И ТЕХНОЛОГИЯ»
- «НАУКА О РАСТЕНИЯХ И ТЕХНОЛОГИИ»

для обучающихся Института по работе с Университетом Вагенинген, на основе мультидисциплинарного подхода, которая дает возможность развивать компетенций у обучающихся по нескольким направлениям подготовки и др.

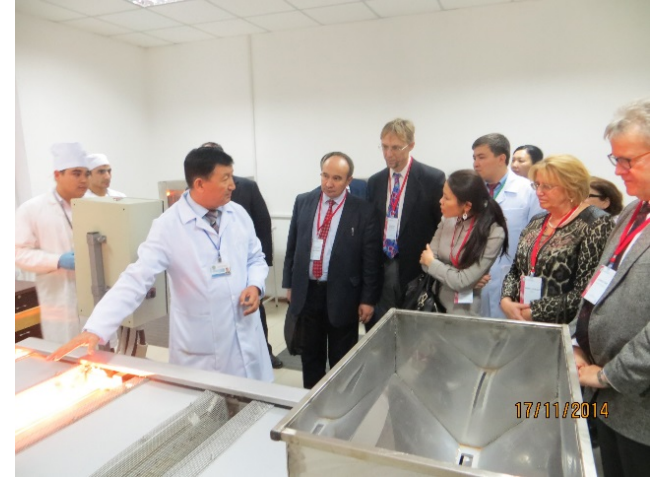
# ПОДГОТОВКА ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ ДЛЯ АПК



По образовательной программе  
➤ «ЗЕЛЕНАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ И  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ  
БЕЗОПАСНОСТЬ»,  
реализуемой совместно университетом  
и Университетом Восточной Финляндии,  
**11** магистрантов получили двойной  
диплом



# ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ





# КАЗАХСТАНСКО-ЯПОНСКИЙ ИННОВАЦИОННЫЙ ЦЕНТР



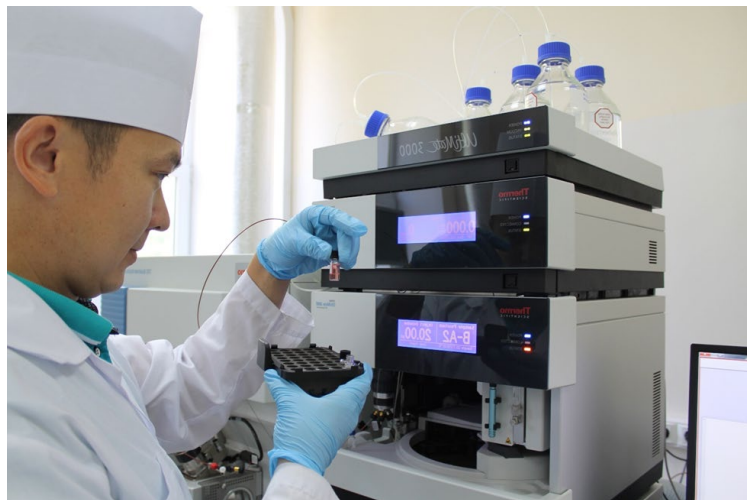
**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ  
"ЗЕЛЁНАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ И КЛЕТЧНАЯ ИНЖЕНЕРИЯ"**



**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ  
«ЭЛЕКТРОННАЯ МИКРОСКОПИЯ»**



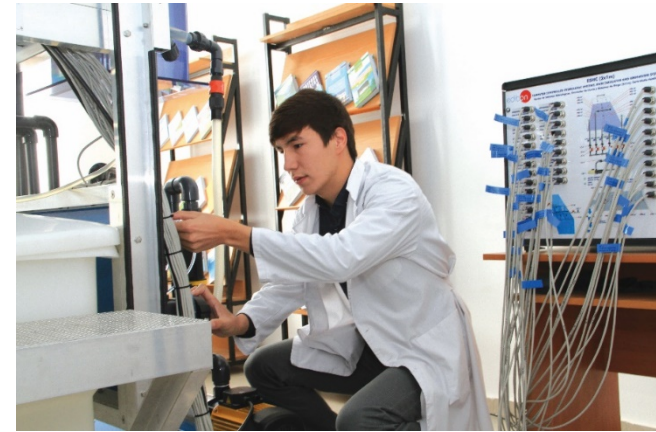
# КАЗАХСТАНКО-ЯПОНСКИЙ ИННОВАЦИОННЫЙ ЦЕНТР



**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ  
«ПИЩЕВАЯ И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ»**

**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ  
"МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ"**

# МЕЖДУНАРОДНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР «ВОДНЫЙ ХАБ»



**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ  
МОДЕЛИРОВАНИЯ ГИДРАВЛИЧЕСКИХ  
ПРОЦЕССОВ**

**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ  
АЭРОБНЫХ ПРОЦЕССОВ**

**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ  
КОМПЛЕКСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВОДНЫХ  
РЕСУРСОВ**

# ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИННОВАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ТЕХНОЛОГИИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



**МИНИ-ЦЕХ ПО ВЫПУСКУ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

# ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИННОВАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ТЕХНОЛОГИИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



**МИНИ-ЦЕХ ПО ВЫПУСКУ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**



# РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ ВЕРБЛЮЖЬЕГО МЯСА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ

## ТЕХНОЛОГИЯ

Мини-завод по производству мясных и мясорастительных консервов из верблюжьего мяса



## ПРЕИМУЩЕСТВА

Консервы, изготовленные на основе верблюжьего мяса, являются биологически чистыми продуктами, относящимися к категории Халал. Вся производимая линейка продуктов будет изготовлена в соответствии стандарта Халал, ISO-22000.

Пищевая ценность консервов из верблюжатины составляет: белка – 24,3 г, жиры – 12,1 г, калорийность – 205 ккал.

В состав входят витамины PP, B<sub>1</sub>, E, A, B<sub>9</sub> и B<sub>2</sub>, железо, фосфор и калий, что позволяет сократить дефицит животного белка высокой ценности.

Производственная мощность мини завода будет доведена - до 1 млн. шт. консервов в год.

Консервы производят для военнослужащих Вооруженных Сил Республики Казахстан и Комитета по Чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан, в будущем они будут предназначены для широкого слоя населения.





LF Company

# ПРОИЗВОДСТВО ЛАКТОФЕРРИНА ИЗ СУХОГО ПОРОШКА КОБЫЛЬЕГО И ВЕРБЛЮЖЬЕГО МОЛОКА ПО ИННОВАЦИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ

## ТЕХНОЛОГИЯ

**Технология производства лактоферрина и концентратов сыворотки в виде сухих порошков из кобыльего и верблюжьего молока**



## ПРЕИМУЩЕСТВА

Функции лактоферрина:

- Регулирование содержания железа в организме;
- Антивирусная активность;
- Противогрибковая активность;
- Регулирование клеточного роста;
- Уничтожение раковых клеток по механизму апоптоза.

Особенности технологии:

- Высокая степень чистоты – 95-99%.
- Применение нетрадиционного сырья: кобыльего и верблюжьего молока.
- Высокая экономическая эффективность производства лактоферрина.
- Наличие в Казахстане экологически чистого сырья.
- Отсутствие аллергенного действия.
- Продукция в виде порошка лактоферрина с 95-99% чистотой в 100 г фольгированной упаковке.

Продукция ориентирована на экспорт, в основном на рынок таких стран как Япония, Южная Корея, Малайзия и Китай, как основных мировых потребителей лактоферрина (90% мирового потребления).





# ИНТЕГРАЦИЯ ВУЗА С АГРОХОЛДИНГОМ «БАЙСЕРКЕ-АГРО»

## НАПРАВЛЕНИЕ «ВЕТЕРИНАРНАЯ МЕДИЦИНА»

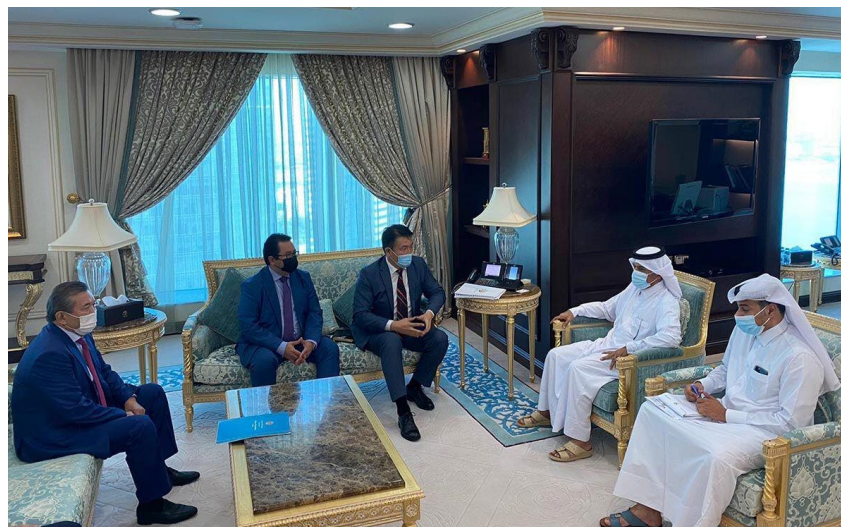


**СТУДЕНТЫ** проходят практику по методикам профилактики и лечения животных от инфекционных и неинфекционных заболеваний.

# РАБОЧИЙ ВИЗИТ В КАЗНАИУ ГЛАВЫ РЕГИОНАЛЬНОГО ХАБА ИСЛАМСКОГО БАНКА РАЗВИТИЯ (ИБР) В АЛМАТЫ ИБРАХИМ АЛИ ШУКРИ, 24.06.2021



## РАЗВИТИЕ СОТРУДНИЧЕСТВА С ГОСУДАРСТВОМ КАТАР



*Ректор КазНАИУ Т.Есполов 12-14.07.2021 г. посетил с рабочим визитом Государство Катар в составе делегации во главе с Генеральным директором Исламской организации по продовольственной безопасности (ИОПБ) Е. Байдаулетом. Цель визита - предметная проработка совместных научно-инвестиционных проектов в сфере АПК.*

# НА БАЗЕ АККРЕДИТОВАННЫХ ЛАБОРАТОРИЙ ФУНКЦИОНИРУЕТ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОМИТЕТ №101 «ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ХАЛАЛ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ»

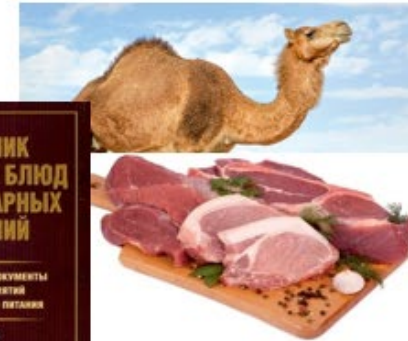
Создание специализированного предприятия по производству мясных и мясорастительных консервов из верблюжьего мяса (типовой мини - завод)



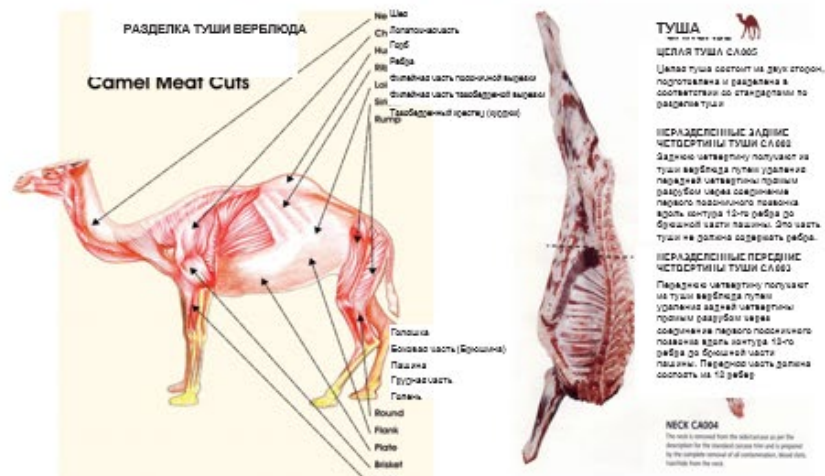
Внедрение научно – обоснованных рецептов мясных и мясорастительных консервов из верблюжьего мяса

Польза красного мяса (отварного или тушеного):

- снабжает организм витаминами В, С, Е, РР, макро- и микроэлементами, незаменимыми аминокислотами и полиненасыщенными жирами;
- профилактика развития анемии;
- способствует обновлению и росту клеток;
- защищает организм от инфекционных болезней;
- укрепляет ногтевую пластину;
- придает волосам природный блеск;
- ускоряет набор мышечной массы (у спортсменов);
- нормализует деятельность эндокринной, нервной систем;
- поднимает уровень гемоглобина;
- нормализует ритм сердца;
- убирает бесплодие;
- улучшает снабжение головного мозга кислородом;
- регулирует содержание кислот, щелочей, солей в организме;
- ускоряет заживление ран;
- стимулирует работу поджелудочной железы;
- снижает образование черной желчи;
- поддерживает уровень сахара в крови в пределах нормы.



Внедрение технологии уояа и разделки верблюжьего мяса



Внедрение нормативно-технической документации на продукцию (стандарты, технические условия)





Спасибо за внимание!