

УДК 664.3.098; 664.38

## АНАЛИЗ КОМПАНИЙ И ТЕХНОЛОГИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ АЛЬТЕРНАТИВНОГО МЯСА

Монгуш С.В.<sup>1</sup>

Консультант – магистр Бойцова Ю.С.<sup>1</sup>

Научный руководитель – к.т.н., доцент Орлова О.Ю.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Университет ИТМО

*Работа выполнена в рамках темы НИР-ПРИКЛ №619404 «Обеспечение коммерциализации и капитализации проектов в области Life Science в ситуации цифровой трансформации инновационных социально-экономических систем»*

*Аннотация:* в работе рассмотрен рынок альтернативного мяса и технологии компаний, которые его производят. Проведен анализ растительного и культивированного мяса двенадцати компаний, таких как Impossible Foods, UPSIDE Foods, Aleph Farms, Meati Foods, Beyond Meat, Mosa Meat, Atlast Food, Shiok Meats, Mushlabs, Integriculture, Finless Foods, Welldone, из которых выделены наиболее успешные, например Impossible Foods, Beyond Meat. Выделена популярная технология производства: растительное мясо на основе гороха сои, с добавлением жиров и углеводов, красят свекольным соком и для вкуса добавляют малекулу ГЕМ. Также в рамках исследования озвучены перспективы дальнейшего развития альтернативного мяса на Российском рынке.

*Ключевые слова:* альтернативное мясо, белок, ГЕМ, технологии создания, мясо, растительное мясо

### **Введение**

В настоящее время производство мяса требует много земельных и водных ресурсов, также в атмосферу выбрасывается огромное количество углекислого газа. Современное общество все больше заинтересовано в расширении возможных методов получения мяса. Решением данной проблемы является альтернативное мясо на растительной основе, так как для его производства нужно в разы меньше ресурсов. Такое мясо, также не противоречит гуманным соображениям людей.

Цель данного исследования анализ компаний и технологий по производству альтернативного мяса.

В соответствии с поставленной целью будут решены следующие задачи:

1. Проанализировать показатели компаний по производству альтернативного мяса;
2. Рассмотреть новейшие технологии производства альтернативного мяса;
3. Выделить сильнейших игроков на рынке;
4. Рассмотреть перспективы альтернативной мясной продукции на рынке.

### **Результаты**

В контексте данного исследования рассмотрены технологии производства ранее упомянутых двенадцати компании. Растительным мясом занимались преимущественно большее количество из этих компаний, чем культивированным. Это связано с тем, что на сегодняшний момент в мире нет технологий и базы знаний, которые позволили бы выпускать культивированное мясо в производственных масштабах, также одной из причин является то, что при выращивании культивированного мяса используется животный материал, а это противоречит взглядам гуманистических людей. Были выделены 2 крупных игрока (производитель растительного мяса) Impossible Foods, Beyond Meat и проанализированы причины их успеха: ранний выход на рынок, современные тренды на гуманность по отношению животным и сохранения экологии от выбросов углекислого газа заставляют людей переходить на альтернативное мясо.

Инвестиции в производства альтернативных протеинов с 2010-го по 2020 год по всему миру составили 6 млрд долларов, больше половины из них — 3,1 млрд долларов — было привлечено в 2020 году. В 2019-м инвестиции составили 1 млрд долларов, в 2018-м — 694 млн долларов. При этом в 2020 году более 2 млрд долларов было вложено именно в производство

альтернативных видов мяса. Сейчас идет ускоренное привлечение инвестиций в эту отрасль, и аналитики прогнозируют, что примерно к 2030 году стоимость большинства альтернативных протеиновых продуктов в мире может сравняться или даже стать дешевле, чем традиционные мясо и молоко, поэтому у альтернативного мяса большие перспективы развития.

### **Заключение**

В работе проанализированы технологии производства альтернативного мяса. Рассмотрены два крупных игрока и рассмотрены причины их успеха. Выявлен потенциал производства альтернативного мяса в будущем на Российском рынке с дальнейшей перспективой выхода на рынок зарубежных стран.

Данное исследование проведено для реализации стартап-проекта альтернативного мяса с целью дальнейшей коммерциализации с минимальными потерями на основе полученных знаний.

Монгуш С.В. (автор)

\_\_\_\_\_

Бойцова Ю.С. (консультант)

\_\_\_\_\_

Орлова О.Ю. (научный руководитель)

\_\_\_\_\_