

Альтернативный белок: стартапы и прорывные технологии агропромышленного сектора

В мире быстро растет интерес к белковым продуктам не содержащим мяса: иначе их называют альтернативные источники белка. Наглядными примерами такого интереса стали IPO американской компании Beyond Meat, (за 2,5 месяца рост акций составил 800%) и успешное привлечение крупного венчурного финансирования (155 млн. евро) французским стартапов Ynsect, специализирующимся на производстве кормов для животных на основе белка насекомых.

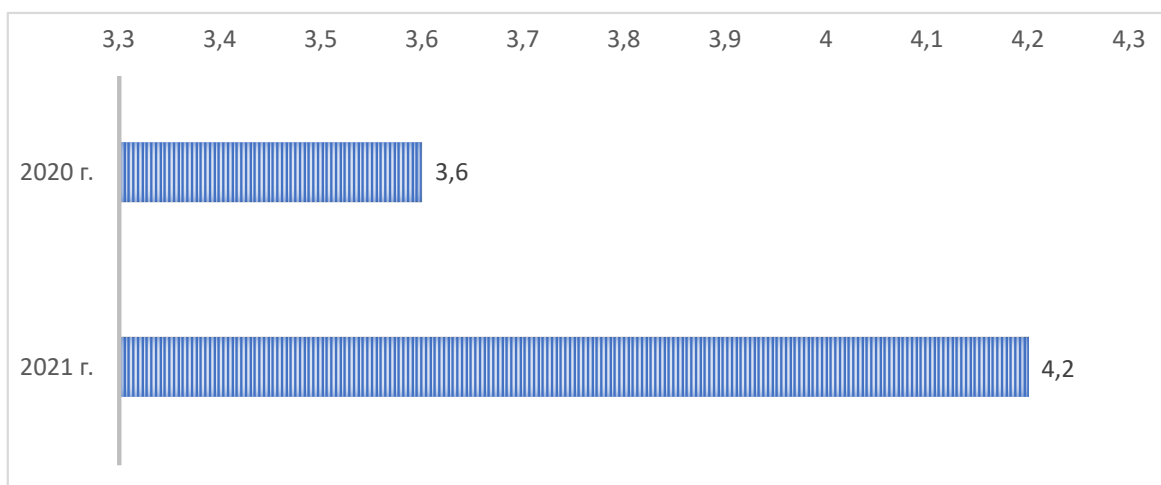
Важными факторами, поддерживающими развитие рынка альтернативных источников белка стали:

Рост население Земли, в сочетании с ростом благосостояния и усилиями международного сообщества по искоренению голода: потребность в белковом питании быстро растет и традиционное животноводство не успевает ее удовлетворять

Климатические риски: мясное животноводство - один из главных источников парниковых газов. Для снижения климатических рисков и перехода к устойчивому развитию необходимо найти альтернативные источники белка.

Суммарный объем инвестиций в стартапы, специализирующиеся на альтернативном белке, в 2010 году составил 1,5 млрд. долл. США. Прогноз роста рынка - с \$3,6 млрд. в 2020 до \$4,2 млрд. В 2021. Эксперты портала GreenBiz полагают, что к 2040 году 60% продаж мяса составит мясо из альтернативных источников белка.

Краткосрочная динамика мирового рынка альтернативного белка



Можно выделить несколько ключевых трендов, определяющих развитие рынка альтернативного белка:

Ферментация - наиболее перспективная технология. Использование процессов ферментации дает возможность быстро перерабатывать большие объемы биологического сырья в качественную микробную биомассу. По данным Good Food Institute 85% отраслевых инвестиций направляется в развитие ферментных технологий;

Культивированное мясо становится обычным продуктом для сетей общественного питания;

Имитации мяса и морепродуктов на растительной основе становятся все более качественными и широко распространенными;

Расширяется ассортимент молочных продуктов растительного происхождения. Веганское молоко стало обычным на полках магазинов. Можно ожидать, что к нему присоединятся растительные сыр, йогурт и мороженое;

Быстро растет количество различных рецептов блюд на основе альтернативного белка. Для потребителей они становятся привычным продуктом - как в общественном питании, так и на домашней кухне;

Формируется B2B экосистема альтернативного белка: растет количество предложений на рынке, развивается инфраструктура, активно привлекаются инвестиции;

Расширяется спектр источников альтернативного белка: мясо на основе стволовых клеток, грибы, ряска, одноклеточный белок, белок насекомых и др.

Укрепляются инновационные каналы сбыта альтернативного белка, такие как электронная торговля.

Разработчики концентрируются на поиске неаллергенных заменителей белка;

В среднесрочной перспективе можно, с уверенностью, ожидать, что мясные продукты на основе альтернативных источников белка, станут привычной частью рациона у большинства жителей Земли.