

*А. В. Мелещя, к.э.н.*

*РУП «Институт мясо-молочной промышленности»*

## **СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

*В данной статье автором рассмотрены вопросы состояния и проблем развития молочной промышленности Республика Беларусь. Развитие молочной отрасли с 2003 года происходило стремительно. Автором отмечена проведенная работа по оптимизации численности молокоперерабатывающих организаций, которая позволила сконцентрировать производство на крупных технически оснащенных организациях, перераспределить сырьевые потоки, оптимизировать ассортимент производимой продукции с учетом конъюнктуры рынка и экономической эффективности.*

*Обозначены первостепенные задачи по дальнейшему развитию молочной промышленности с учетом мировых тенденций. Особое внимание в статье уделено вопросам повышения качества сырья по широкому спектру характеристик.*

*Решение указанных автором мер позволит существенно повысить конкурентоспособность продукции белорусских молокоперерабатывающих предприятий и сыграет роль в обеспечении устойчивого развития молочной отрасли страны.*

В молочной промышленности с 2003 г. совершен значительный рывок по вопросам технического переоснащения, расширения ассортимента продукции, освоения новых рынков и методов торговли. Это позволило не просто переработать прирастающее ежегодно на 8–10% сырье, но и обеспечить конкурентоспособность продукции на внутреннем и внешнем рынках.

Проведенная работа по оптимизации численности молокоперерабатывающих организаций позволила сконцентрировать производство продукции на крупных технически оснащенных организациях, перераспределить сырьевые потоки, оптимизировать ассортимент производимой продукции с учетом конъюнктуры рынка и экономической эффективности.

За счет технического перевооружения и модернизации производства увеличены объемы, расширен ассортимент, улучшено качество, повышена конкурентоспособность выпускаемой продукции. В целом выполняется поставленная перед отраслью задача по изменению структуры переработки молока, в первую очередь за счет увеличения производства сыров и цельномолочной продукции, как наиболее выгодных в долгосрочном плане продуктов.

Вместе с тем остается ряд актуальных вопросов, требующих решения.

Одна из приоритетных задач – приведение отечественных стандартов и нормативной базы к международным требованиям. В последние годы осуществляется разработка и актуализация только 3–4 стандартов и нескольких методик в год, в то время как требуется разработать около 20 новых стандартов, а также постоянно актуализировать действующие стандарты.

Внедрение новых стандартов позволяет предприятиям обеспечивать соответствие мировым требованиям к производимой продукции и поддерживать ее качество на высоком уровне. Хотя предприятия могут поставлять продукцию в соответствии с конкретными требованиями внешнеторговых контрактов, гармонизация отечественных стандартов с международными ведет к переходу на новый качественный уровень отрасли в целом.

Несомненно, первостепенной задачей на современном этапе является создание новых и совершенствование существующих механизмов и инструментов сбыта продукции как на внутреннем, так и на внешнем рынке.

С целью повышения эффективности сбыта необходима активизация работы действующих и организация на кооперативной основе на уровне регионов либо страны новых организационных структур (компаний, корпораций и др.), целенаправленно занимающихся поиском рын-

ков сбыта, мониторингом внутреннего и мирового рынка, формирования спроса на продукцию посредством рекламы и других направлений, способствующих сбыту продукции отечественных товаропроизводителей.

Важным является создание действенной системы информационного обслуживания сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий по ситуации на рынке сырья, продовольствия и ресурсов для АПК.

Активизация экспорта и обеспечение его эффективности возможны за счет рационального сочетания как действующих, так и новых торговых представительств, торговых домов, оптовых складов-магазинов на территории России и в приграничных районах Беларуси (например, в Орше, имеющей развитую транспортную инфраструктуру, таможенное представительство, где может быть создан крупный торговый терминал, нацеленный практически на всю европейскую часть России).

Данный подход необходимо реализовывать с учетом формирования единого брэнда «Белорусские продукты питания», который в соответствии с установленными критериями будет присваиваться только лучшим продуктам. В этом случае уменьшится доля затрат каждого предприятия на продвижение продукции на внешних рынках. Важно обеспечить режим наибольшего благоприятствования и первоочередное переоснащение предприятий, ориентированных на экспорт конкурентоспособной продукции. Это позволит увеличить присутствие отечественной продукции на зарубежных рынках, будет стимулировать перерабатывающие предприятия внедрять международные стандарты качества продукции и производства и в перспективе обеспечит дополнительное инвестирование в сельскохозяйственное производство.

Важно отметить, что углубленная переработка молока целесообразна только на крупных модернизированных предприятиях, которые могут применять современные технологии и окупать инвестиции. Дальнейший процесс концентрации и специализации должен стать основополагающим в развитии молочной промышленности. Например, в странах с

развитой переработкой молока в среднем на одном предприятии перерабатывается свыше 1000 т молока в сутки, в то время как в Республике Беларусь, даже с учетом проведенной реорганизации отрасли – лишь 200 т молока в сутки. К европейскому уровню приближается пока только ОАО «Савушкин продукт».

Необходимо обеспечить централизованную пропаганду и рекламу белорусской продукции на региональных российских рынках, в том числе в местной прессе и региональных телесетях, а также посредством создания и распространения каталогов белорусских товаропроизводителей и их продукции. Это позволит снизить издержки отдельно взятых предприятий и максимально охватить целевую аудиторию потребителей.

Важно реализовать комплекс мер по повышению качества сырья, поскольку именно этот фактор наиболее уязвим при расширении географии экспорта. Следует довести фактические показатели по бактериальной обсемененности и соматическим клеткам в молоке-сырье до требований ЕС, что позволит решить проблему некачественного сырья, поступающего на переработку. В настоящее молоко такого качества (сорт экстра) составляет менее 3% от поставляемого на переработку.

В данном направлении требуется максимально быстро внедрять современные технологии содержания скота, в первую очередь беспривязное содержание, исключить доение молока в ведра, не осуществлять доение на передвижных доильных установках, если не обеспечивается быстрое (в течение 1,5–2 часов) охлаждение молока. Необходимо внедрить новую систему охлаждения молока на всех этапах от дойки до переработки, в том числе за счет применения современных холодильных систем на фермах, обеспечивающих быстрое доведение температуры молока до 4<sup>0</sup>С (в течение не более 3 ч после дойки), оборудование молочных цистерн снабдить охладительными установками.

В целях повышения качества сырья в обязательном порядке требуется разделить переработку молока, закупленного у сельскохозяйственных организаций и у населения.

Несомненным препятствием в повышении качества молочной продукции является отсутствие отлаженного механизма ветеринарного обслуживания, в связи с чем в молоко попадают различные вредные вещества, особенно антибиотики, что автоматически закрывает рынки развитых стран, а также несет определенную угрозу здоровью белорусского населения.

Необходима разработка мер по снижению сезонности производства молочного сырья, включая совершенствование племенного дела и селекционной работы, а также применения сезонных цен на покупаемое молоко. Сокращение коэффициента сезонности поставок молока с 1,8–2,3 в настоящее время до 1,1–1,2 в перспективе за счет оптимальной загрузки мощностей позволит сократить себестоимость молочной продукции на перерабатывающих предприятиях на 10–15%.

Существуют отдельные проблемы и по качественным показателям готовой молочной продукции, не позволяющие ее реализовать с максимальным экономическим эффектом.

Несоответствующее стандартам содержание белка в продуктах объясняется колебаниями его в исходном сырье и неналаженной технологией нормализации по белку. Превышение белка приводит к неоправданному недополучению товарной продукции, а его недостаток – к браковке партии. Нормализация может быть осуществлена в жидком или сухом виде с использованием молочно-белковых концентратов, лактозы. В ЕС все большее распространение получает нормализация при помощи баромембранных методов.

Часто предприятия сталкиваются с повышенной зольностью, которая может быть связана с исходным соотношением компонентов молока, фальсификацией молока сывороткой, раскислением кислого молока

химреагентами. Исходное соотношение компонентов молока зависит от времени года, породы, периода лактации и рациона кормления. В среднем массовая доля золы в СОМ составляет 6,8%, в СЦМ – 6,0%. Минеральные вещества в сухие молочные продукты практически полностью переходят из исходного сырья, их состав не изменяется при термической и механической обработке.

Для снижения зольности технологическим методами возможно использование баромембранных методов (ультрафильтрация одноразовая или двухразовая позволяет снизить показатель золы на 0,1–0,4 %, нанофильтрация – на 2–4 %).

Оптимальный вариант, с точки зрения нормализации молочных продуктов по всем показателям, – разделение исходного молока на все его составные части, в том числе витамины, макро- и микроэлементы, и это позволит получать продукт с заданным составом. Такие технологии применяются в некоторых развитых странах, однако удорожает стоимость конечных продуктов в 2–2,5 раза.

Следует отметить, что мы сегодня не знаем реального качества по широкому спектру показателей, особенно содержанию минеральных веществ в региональном разрезе, в зависимости от типа кормления и содержания скота, его породного состава и других показателей. Масштабные обследования в СССР проводились 1 раз в 10 лет. С конца 80-х годов такая работа в республике не проводилась, поэтому при разработке технологий производства продукции используются справочники 30–40-летней давности.

*Повышенная кислотность* в большинстве случаев объясняется недостаточным качеством сырья, поступающего на переработку, что прежде всего связано с болезнями коров, плохой санитарной обработкой доильного оборудования и некачественным охлаждением, особенно в летний период. В отдельную категорию необходимо выделить сборное молоко, высокое качество которого невозможно обеспечить в принципе.

*Низкая растворимость сухих молочных продуктов* в определенной степени связана со свойствами исходного сырья (летом в молоке содержится больше нерастворимой части), с воздействием тепловой обработки на продукт в процессе его пастеризации, сгущения и сушки.

Плохая растворимость может быть объяснена плохим качеством исходного сырья, в том числе с повышенным содержанием соматических клеток, раскислением кислого молока, наличием молока маститных и стародойных коров. Технологически плохая растворимость объясняется использованием циркуляционных вакуум-выпарных аппаратов.

Актуальной остается проблема *комплексной переработки молока*. Нарращивание производства сыров позволяет наиболее эффективно использовать молочное сырье, однако ассортимента широко потребляемых сыров пока недостаточно: мало производится сыров с длительными сроками созревания и хранения, не производятся сыры с плесенью, весьма популярные в европейских странах. Важным является реализация мероприятий, предусмотренных Программой переработки молочной сыворотки и производства сухих молочных продуктов на 2008–2010 годы, которые позволяют решить экологические проблемы, связанные с молочной сывороткой. Следует отметить, что экологический аспект является серьезным ограничивающим фактором для поставки продукции в ЕС и другие развитые страны.

Громоздкой остается система разработки и постановки продукции на производство. Только на экспертизу в Минсельхозпрод, Минздраве и Госстандарте комплекта документации на новый вид продукта требуется по установленным нормам не менее 70 дней. При этом, если возникают отдельные замечания, повторная экспертиза и согласование могут растянуться на 6–8 месяцев. Иногда для предприятий уже теряется актуальность внедрения такой продукции, поскольку жизненный цикл неклассического продукта длится в среднем 2 года. Это не позволяет оперативно расширять и обновлять ассортимент выпускаемой продукции.

Решение указанных проблем, хотя бы частично, позволит существенно повысить конкурентоспособность продукции отечественных молокоперерабатывающих предприятий, закрепиться на новых зарубежных рынках и обеспечит устойчивое развитие молочной отрасли страны.