

УДК 338.439:637.

12.04/07

© 2011

*В.В. Зубченко**Білоцерківський
національний аграрний
університет*** Науковий керівник —
доктор
економічних наук
О.М. Варченко*

ЯКІСТЬ МОЛОКА ЯК ОСНОВНИЙ ЧИННИК ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПРОДУКЦІЇ*

Проведено аналіз якості молока, що надходить на молокопереробні підприємства Київської області. Обґрунтовано основні напрями підвищення якості та безпечності молочної продукції.

Поступове зростання частки господарств населення у загальному обсязі виробництва молока висуває на перший план проблему, пов'язану з контролем якості сировини. Низька якість молочної сировини, а, відповідно, і виробленої продукції, не здатна забезпечити їй конкурентні переваги на ринку, адже їх наявність, головним чином, залежить від якості молока, що надходить на переробні підприємства.

Мета дослідження — аналіз та оцінка якості сировини, що постачається на молокопереробні підприємства Київської області.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Забезпечення якості аграрної продукції висвітлено в дослідженнях М.М. Ільчука [1], Д.Ф. Крисанова [2], Т.Л. Мостенської [3], В.І. Радька [4], О.М. Шпичака [5] та ін. Ураховуючи, що останнім часом молочна галузь динамічно розвивається, питання впливу якості молокосировини на якість готової продукції є нині актуальними.

Результати досліджень. Основними чинниками, які забезпечують конкурентоспроможність молочної продукції, є якість і безпечність молочної продукції, що забезпечується якістю сировини — молока.

Відомо, що на ефективність роботи молокопереробних підприємств значно впливає якість молока, від якої залежать обсяг і асортимент виробленої молочної продукції. Беззаперечний вплив на якість молочних продуктів має молоко як сировина, зокрема його хімічний склад і якість. Основними показниками, за якими оцінюється якість та безпечність молока є: жирність (3,4%), білок (3%), кислотність, смак і запах, колір, температура, консистенція, група чистоти, температура заміру 0,52°C), бактеріальна засміченість, уміст соматичних клітин. З метою отримання молочних продуктів високої якості і довгої тривалості збереження важливим є використанням для їхнього виробництва молока, яке містить визначену кількість бактерій без хвороботворних організмів, із низьким (допустимим) умістом соматичних клітин і без умісту отруйних і шкідливих речовин. За перерахованими вище показниками проводять повний аналіз якості сировини, яка надходить на ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат». Зауважимо, що якість молока і його хімічний склад

потрібно формувати під час виробництва молока завдяки відповідній породі, способу годівлі, фізіологічному стану тварин, їхній гігієні і доїнню.

Нині для вітчизняної практики становить інтерес оцінка якості молока, що надходить на переробні підприємства у провідних країнах світу, де використовують різні методи визначення закупівельних цін. Відомо, що у нашій країні традиційно за вмістом жиру оцінювали якість молока та встановлювали відповідну ціну. Проте зміна орієнтації на молочний білок потребує нових підходів щодо оцінки хімічного складу молока. Так, у Франції, наприклад, прийнято методика, яка враховує санітарно-гігієнічні вимоги, фактичний уміст жиру та білка при прийманні, а також середні значення цих показників за певний період часу. На молокопереробних підприємствах Нідерландів також враховуються такі показники як уміст жиру і білка, а оплата проводиться з урахуванням штрафних санкцій або додаткової оплати за виконання договірних зобов'язань.

Отже, пріоритетним завданням на сучасному етапі є вдосконалення існуючої системи оцінки молока, тому що без поліпшення його гігієнічного стану на всіх етапах його переробки досягнути європейської якості буде нереально. Вважаємо, що одним з основних чинників покращення якості молока має бути відповідна система оплати за молоко різної якості, оскільки тоді з'явиться відповідна мотивація до поліпшення якості молочних продуктів.

Зазначимо, що у країнах ЄС 95% молочної сировини, яка надходять на переробку — вищого ґатунку. Нині на вітчизняні молокопереробні підприємства надходять менші обсяги сирого молока, тому все прийняте молоко визнають як продукцію першого сорту, незважаючи на його реальну якість. Недоліки у законодавстві України (Закон України «Про молоко та молочні продукти» від 24.06.2004 р.), які допускають наявність у молочних продуктах не більше 50% молока, дають можливість підприємствам використовувати у виробництві молочних продуктів домашки, які знижують якість і харчову цінність готової продукції. Крім того, можливість використання заміників молока не стимулює переробні підприємства вкладати кошти у розвиток молочного стада,

Якість молокоси́ровини, що надійшла на молокопереробні підприємства Київської області за 2008–2009 рр.

Показник	ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат»				ВАТ «Віта»			
	2008 р.		2009 р.		2008 р.		2009 р.	
	1*	2	1	2	1	2	1	2
Прийнято молока – всього:	6,5	100,0	34,6	100,0	12,1	100,0	12,6	100,0
екстра сортом	1,3	20,0	5,3	15,0	–	–	–	–
вищим сортом	3,7	57,0	12,7	37,0	–	–	–	–
I сортом	1,4	22,0	13,0	38,0	5,1	42,0	7,5	60,0
II сортом	0,073	1,0	3,5	10,0	7,0	58,8	5,1	40,0
несортовим	–	–	0,046	0,0	–	–	–	–
Закупівельна ціна за 1 т молока, грн	–	2045,65	2207,25	–	1765	–	1910	–
екстра сортом	–	2169,11	–	2567,13	–	–	–	–
вищого сорту	–	2035,97	–	2348,00	–	–	–	–
1-го сорту	–	1992,82	–	2091,36	–	2060	–	2280
2-го сорту	–	1424,46	–	1578,37	–	1470	–	1670
несортове	–	–	–	1857,74	–	–	–	–

* 1 — кількість, т; 2 — у % до загального обсягу. Джерело: складено і розраховано за даними діяльності підприємств.

тому й відбувається постійне зменшення поголів'я корів [6].

Нині спостерігається переважання сектору особистих селянських господарств у обсягах постачання сировини на молокопереробні підприємства. Хоча дослідженням доведено, що виробництво молока у даній організаційній формі господарювання не є перспективним через низьку технологічну забезпеченість, унаслідок чого виробленою продукцією важко задовольнити потреби переробної промисловості.

У межах даного дослідження вивчалися різні відомості щодо якості молока, яке заготовляють на підприємствах молочної промисловості. Загалом, у Київській області за останні два роки не відбулося істотних змін щодо підвищення якості молока, яке здають на переробку, що вказує на додаткові втрати продукції.

Проте порівнюючи якісні показники молока, що надійшло на молокопереробні підприємства Київської області та ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат», можна відмітити, що його сировина характеризується вищими показниками якості. Ця обставина підтверджує стратегічну орієнтацію ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат» на забезпечення високої якості та безпечності продукції, адже важливу роль у підвищенні ефективності переробки молока відіграє саме якість заготовленої сировини. Слід зазначити, що різниця в ціні між молоком вищого та I сорту становить 10—15%, I і II — 20—25%. Відомо, що якісна сировина дає змогу за однакових обсягів поставок виробляти більшу кількість молочної продукції (табл. 1).

Наведені розрахунки таблиці свідчать, що ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат» у структурі обсягів молока за якісними параметрами, більше половини забезпечений високоякісною сировиною (у 2009 р. екстра сорт — 15%,

вищим сортом — 57%). Хоча за період аналізу частка високоякісної сировини скоротилася на 18,1 в.п., то у ВАТ «Віта», яке було відібрано у якості порівняння, взагалі немає сировини такої рівня якості. Зазначимо, що ВАТ «Віта» не проводить глибокого аналізу та контролю за рівнем якості молока і приймає сировину за двома сортами — від сільськогосподарських товаровиробників — 1-м сортом, а від особистих селянських господарств — 2-м. Отже, переважна більшість молокопереробних підприємств області просто неспроможна забезпечити достовірне визначення якісних параметрів молокоси́ровини, що не дає змоги використовувати повною мірою стимулюючі заходи щодо її підвищення.

Дослідженням встановлено, що економічні взаємовідносини між молокопереробними заводами, що мають різні виробничі потужності та сільськогосподарськими товаровиробниками формуються по-різному. Так, великі переробні підприємства мають можливість проводити своєчасну оплату за молоко за вищими цінами і віддають перевагу тим товаровиробникам, які здатні постачати великі обсяги молока, що й дає змогу їм зберегти та розширити свої сировинні зони. Дрібні ж підприємства змушені проводити закупівлю молокоси́ровини в більших обсягах в особистих підсобних господарствах. У результаті, вони функціонують при низькій завантаженості виробничих потужностей, несуть великі виробничі витрати на одиницю продукції та значні транспортні витрати на збирання молока.

Великі переробні підприємства витісняють дрібні з основних ринків молочної продукції і реалізують свою молочну продукцію, представлену широким асортиментом, у магазинах для роздрібно́ї торгівлі, мають оптимальний рівень завантаженості виробничих потужностей та рівень

рентабельності, що забезпечує ведення розширеного відтворення.

Молокопереробні підприємства невеликої потужності, розташовані на значній відстані від великих міст і виготовляють менш прибуткову продукцію — масло та сири. Собівартість готової продукції цих молокопереробних підприємств, певним чином, залежить від можливості використання побічної продукції (молочних відвійок, сироватки). Відсутність необхідного устаткування для глибокої переробки молока збільшує собівартість готової продукції, що робить її менш конкурентоспроможною [7].

Відмітимо, що якість молока також пов'язана з діяльністю посередницьких структур, які займаються його заготівлею. За їхньою участю закупівельні ціни на молоко зростають на 15—20%. Зазначимо, що раніше всю заготівельну роботу виконували молокопереробні підприємства. Наприклад, у Польщі заводи закуповують молоко в радіусі 50—70 км, тоді як в Україні, за дефіциту сировинних ресурсів і конкуренції, молокосировину закуповують на відстані від 250—300 км і більше. Це призводить до значного зростання транспортно-заготівельних витрат на одиницю продукції [8].

Розглядаючи механізм взаємовідносин молокопереробних підприємств із виробниками молока різних форм господарювання, слід відмітити проблему якості, яка є основним фактором при встановленні закупівельних цін. Так, станом на 01.12.10 р. закупівельні ціни на молоко 1-го тунку

«екстра» становили 4—4,1 грн/л, вищого — 3,70—4,1 тунку — 3,5 грн/л, тоді як закупівельні ціни на молоко від господарств населення було встановлено на рівні — 2,30—2,50 грн/л.

Основна причина різниці в цінах пояснюється не лише наявністю бактеріологічного забруднення молокосировини та інших параметрів, які визначені в діючих нормативних актах, зокрема в Технічному регламенті щодо виробництва сирого молока, який знаходиться на стадії проекту в нашій країні, а й витратами на переробку. Метою прийняття цієї постанови є адаптація нормативно-правових актів України з питань забезпечення якості сирого молока до світових вимог.

Зазначимо, в деяких країнах (США, Великої Британії), молоко поділяють не лише за показниками якості, а й за напрямом використання. Так, наприклад, у США є 4 класи молока, які відрізняються за напрямом використання. Найбільшу закупівельну ціну (перший клас) отримують фермери, які постачають молоко для подальшого використання у вигляді питного. Далі йде молоко (другий клас), яке використовують для виготовлення йогуртів, вершків тощо. На третьому місці — молоко (третій клас), яке використовують для приготування твердих сирів. Найнижчу ціну (четвертий клас) отримують фермери, які продають молоко для виробництва масла та сухого молока. Мотивація зрозуміла: питне молоко та продукти із незбираного молока потребують негайного споживання, тоді як сири та масло є продуктами тривалішого терміну зберігання [9].

Висновки

Установлено, що українське молоко вищого класу та класу «екстра» — це європейське молоко нижчого класу, яке ще прийнятне для переробки, а молоко 1-й і 2-го класів європейські молокопереробні підприємства просто відмовилися б приймати. Вважаємо, що основними напрямками підвищення якості та безпечності молочної продукції є забезпечен-

ня повного використання генетичного потенціалу молочної худоби, недопускання критичного порогу захворюваності молочної стада, забезпечення худоби повноцінними кормами, підвищення технічного рівня устаткування та технології виробництва, яке застосовують сільськогосподарські та молокопереробні підприємства.

Бібліографія

1. Закон України «Про молоко та молочні продукти» від 24.06.2004 р. № 1870-IV [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?reg=1870-15>.
2. Ільчук М.М., Радько В.І. Покращення якості сирого молока та молочних продуктів. Молочна та молокопереробна промисловість: Україна — 2007/М.М. Ільчук//Громад. орг. «Асоціація «Український клуб аграрного бізнесу». — К.: Логос, 2008. — С. 121—132.
3. Карпенко М.О. Конкурентоспроможність і експорт молочної продукції в Україні/М.О. Карпенко//Економіка АПК. — 2006. — № 11. — С. 99—106.
4. Крисанов Д.Ф. Аграрно-промислова продукція в координатах якості та безпечності/Д.Ф. Крисанов//Економіка АПК: Міжнар. наук.-вироб. ж. — 2011. — № 1. — С. 12—19.

5. Моніторинг розвитку ринку молока та молочних продуктів України. — К.: Спілка молочних підприємств України, 2009. — 110 с.
6. Мостенська Т.Л. Показники стану молочної промисловості України/Т.Л. Мостенська//Наук. праці НУХТ. — 2009. — № 29. — С. 91—94.
7. Радько В.І. Тенденції розвитку виробництва молока в Україні/В.І. Радько//Економіка АПК. — 2010. — № 11. — С. 24—28.
8. Улько С.М. Прогнозування кон'юнктури ринку молока в Україні та США/С.М. Улько//Економіка АПК. — 2010. — № 4. — С. 67—74.
9. Шпичак О.М. Якість і ціна сільськогосподарської продукції/О. М. Шпичак//Наук. вісн. Нац. ун-ту біоресурсів і природокористування України. — К.: ВЦ НУБіПУ, 2010. — Вип. 154. — Ч. 1. — С. 11—19.