

ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ СИРОВИННОЇ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ПРИКЛАДІ ГОСПОДАРСТВ ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ

У статті розкриті проблеми контролю за якістю молочної продукції та показана необхідність забезпечення молокопереробних підприємств Житомирської області високоякісною сировиною, яка відповідає міжнародним стандартам

Постановка проблеми

Якість молока є найважливішим чинником подальшого виробництва високоякісної молочної продукції. Чим вищою є якість молока і чим швидше буде здійснено його переробку, тим якіснішою буде товарна молочна продукція. Зрозуміло, що якість виробленої молочної продукції залежить, у першу чергу, від якості сировини. Українським молокопереробникам часто, на жаль, доводиться працювати з сировиною низької якості згідно державних та міжнародних стандартів. Проблема вивчення впливу якості сировинного молока на якість готової продукції є недостатньо вивченою. Ця проблема висвітлювалася вченими [1],[4], але на більш загальному рівні країн СНД, актуальною є її вивчення й на рівні Житомирської області.

Для покращення якості молочної продукції необхідно, щоб переробні підприємства на своїх молокоприймальних пунктах організували перевірку якості сировини безпосередньо у кожного господаря. Тому завданнями даної роботи було:

1. Вивчити показники якості молока та її фактори;
2. Дослідити рівень і динаміку заготівлі молока у ВАТ “Житомирський маслозавод”;
3. Дослідити, як вирішується проблема контролю за якістю молочної продукції у ВАТ “Житомирський маслозавод”;
4. Розробити основні напрямки та перспективи ринку молока в Житомирській області.

Об’єктом дослідження стали всі категорії господарств, які виробляють молоко та ВАТ “Житомирський маслозавод”, який є лідером (близько 90 %) у закупівлі молочної сировини в господарствах області.

Теоретико-методологічною основою дослідження є діалектичний метод пізнання закономірностей суспільного виробництва, наукові

розробки з економічної теорії щодо принципів, форм та методів науково-пізнавальної діяльності в сфері економічних явищ і процесів в умовах ринку, законодавчі і нормативні акти державних органів, спрямовані на розвиток агропромислового виробництва, наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених з проблеми дослідження. Використовувалися такі методи: аналіз і синтез, монографічний – при дослідженні загального стану розвитку молочного скотарства і молокопереробних підприємств Житомирської області, наукового абстрагування.

Якість молочної продукції означає високі його санітарно-гігієнічні показники, вміст певної кількості білка, жиру, вітамінів, ферментів, гормонів, мінеральних солей та інших речовин. Воно не повинно містити нейтралізуючих речовин (антибіотиків, соди, перекису водню). Вміст важких металів, залишкових кількостей пестицидів не повинен перевищувати максимально допустимого рівня. Визначення якості молока – досить складний процес, адже в молоці міститься понад 90 найцінніших компонентів: близько 20 амінокислот, стільки ж жирних кислот, понад 25 видів мінеральних речовин, 12 вітамінів тощо.

У господарствах Житомирської області якість молочної сировини контролюється, в першу чергу, переробними підприємствами, визначаючи таким чином її закупівельну ціну. Контроль здійснюється для того, щоб гарантувати відповідність молока державним стандартам, а також щоб забезпечити заготовки високоякісного молока для виробництва різних видів молочної продукції, адже її споживають не тільки українські споживачі, а й у країнах близького і дальнього зарубіжжя.

Двома найважливішими показниками якості молока є загальна допустима кількість бактерій та кількість соматичних клітин у ньому [5]. В новому державному стандарті значно підвищені вимоги щодо бактеріального осіменіння. Допускається наявність бактерій для молока вищого, першого та другого сортів у межах, відповідно до 300, 400 і 500 тис. клітин у кубічному міліметрі. Наявність бактерій в молоці вищого сорту відповідає рівню вимог стандартів зарубіжних країн, що мають розвинене молочне скотарство. Дослідження спеціалістів свідчать про те, що сьогодні найбільшою проблемою при заготівлі молока як у Житомирській області зокрема, так і в Україні взагалі є наявність великої кількості бактерій в молоці та низькі, згідно нових стандартів якості, показники білковості молока. Це пояснюється тим, що молокопереробні підприємства до 70 % сировини закуповують в особистих підсобних сільських господарствах населення. Наприклад, великим молокопереробним підприємством “Житомирський маслозавод”, який є лідером у переробці молока в Житомирській області; в 2002 році близько 62 % сировини було закуплено в приватному секторі (табл.1.).

Всі лабораторні методи, які застосовуються в більшості молокопереробних підприємств, розраховані на крупного виробника, і є

незручними в нинішній ситуації, коли основна частка молока на переробні підприємства надходить від приватних господарств.

Таблиця 1. Закупівля молока ВАТ "Житомирський маслозавод" за категоріями господарств*

Категорії господарств	2000 р.	2001 р.	2002 р.	2003 р. (прогнозні дані)
Сільськогосподарські підприємства, %	51,5	45,3	37,6	33,5
Приватний сектор, %	48,5	54,7	62,4	66,5
Всього заготовлено за рік (тис. т)	44	61	78	96

* розраховано на основі річних звітів підприємства

Молоко з приватного сектора часто має значно нижчу якість, ніж молоко, яке надходить з фермерських господарств. І хоча підприємствам було б зручніше закуповувати сировину в великих господарствах, молокопереробні підприємства налагоджують все тісніші контакти з особистими приватними господарствами населення, бо поголів'я фермерських господарств має з року в рік все меншу чисельність і невелику продуктивність.

Молоко, яке надходить з приватного сектора, на переробних підприємствах контролюється в основному лише вибірково. Тому часто на переробку надходить молоко невисокої якості. Крім того, бували випадки, коли в українському сухому молоці, яке поступало на ринки країн Європейського союзу, Європейська комісія знаходила левоміцетин. Зрозуміло, що такі факти не покращують імідж української молочної продукції на світовому ринку. Тому необхідно розробляти нові методики контролю за якістю молочної продукції.

Вперше в державному стандарті в 1997 р. були введені вимоги щодо вмісту в молоці білка, котрий значною мірою характеризує біологічну цінність продукту. Доля білка в якості молока повинна відповідати базисним нормам, що встановлюються диференційовано у кожному регіоні. За базисний показник вмісту білка в Україні прийнято 3%. За кожні 0,1% білка понад встановлену базисну норму господарству повинна виплачуватись грошова надбавка до ціни, а при зниженні білковості застосовується знижка у таких же розмірах. По наявності в молоці білка українська молочна продукція взагалі, і Житомирська зокрема (табл.2), поки що далекі від світових стандартів, адже десятиліттями мова йшла не про білковість, а про жирність молока.

У великих сільськогосподарських підприємствах, які займаються скотарством, з року в рік селекційна робота велася в напрямку підвищення жирності молока з урахуванням річного надою корів. Для того, щоб українська молочна продукція відповідала міжнародним стандартам потрібно направляти селекційну роботу не тільки на підвищення жирності, а й на збільшення білковості молока [3].

У Житомирській області найвищі показники продуктивності корів належать агрофірмі “Єрчики” Попільнянського району (в середньому 6000 кг на одну корову). Про високу якість молочної продукції цієї фірми свідчить той факт, що майже все молоко вона реалізує підприємству “Га-

лактон”, яке займається виготовленням дитячого харчування в м.Києві. Керівництво цієї фірми зацікавлене в дотриманні міжнародних стандартів молока. Про це говорить той факт, що агрофірма “Єрчики” замовила в Швеції прилад для регулювання якості молочної продукції, якого на сьогодні немає жодного в Україні. За їх даними реальні показники білковості молока коливаються від 2,94 % до 2,99 %. Отже, в цьому напрямку ще потрібно багато працювати – як у селекційній роботі, так і в розробці нових технологій годівлі тварин. На сьогоднішній день виникає питання про необхідність контролю жирності, білковості та наявності бактерій у молоці безпосередньо на місцях заготівлі молока – в молокоприймальних пунктах. ВАТ “Житомирський маслозавод” має такі молокоприймальні пункти майже по всій області. Підприємство в 2002 р. отримало міжнародний сертифікат якості молочної продукції.

Морозиво торговельної марки “РУДЬ” знають у Росії, Польщі, Чехії, Німеччині та інших країнах. Для контролю за якістю молока підприємство встановило в кожному приймальному пункті прилади болгарського виробництва “Ecomilk”, за допомогою яких можна перевіряти жирність, білковість, наявність води, забрудненість сировини безпосередньо у кожного господаря.

Перспективи

Запровадження державного стандарту на молоко пов’язане з великою роботою щодо поліпшення санітарного стану молочних ферм, налагодженням безперебійного постачання їх фільтруючими, миючими і дезінфікуючими засобами, реактивами та приладами для визначення якості молока. Для забезпечення високої якості молочної продукції необхідно також холодильне обладнання для охолодження молока, спеціальна тара для його зберігання і транспортування, яких на даний час в господарствах Житомирської області недостатньо. Крім того, сільськогосподарські підприємства потребують інвестиційних вкладень у молочну галузь. Щодо розвитку молочного ринку Україна – держава перспективна. У 2002 році

Таблиця 2. Сортність молока, яке заготовляє ВАТ “Житомирський маслозавод”*

Сорт молока	2001 р.	2002 р.
Вищий	–	0,3 %
Перший	0,9 %	2,4 %
Другий	99,1 %	97,3 %
Всього	100 %	100 %

* розраховано на основі річних звітів підприємства

вона увійшла в число світових лідерів за обсягами експорту вироблених молокопродуктів. Тільки у Новій Зеландії, Австралії, США та Польщі обсяги експорту молока перевищують українські. Таким чином, обсяги вітчизняного експорту в структурі світової торгівлі молокопродуктами стали досить значимими. Для того, щоб залишитися на досягнутих позиціях, необхідно виробляти продукцію згідно світових стандартів

Проблему якості молочної продукції потрібно розв'язувати разом. Для цього, на думку фахівців, необхідно утворювати спеціальні служби при молокопереробних підприємствах для контролю за якістю молочної сировини. У Новій Зеландії, наприклад, Новозеландський молочний союз контролює не тільки якість молочної продукції, але й санітарно-гігієнічні норми і культуру виробництва підприємств, що входять до союзу.

Висновки

По-перше, дослідження рівня і динаміки заготівлі молока молокопереробними підприємствами Житомирської області свідчить про те, що в сучасних умовах близько 70 % сировини постачають особисті приватні господарства населення, тому необхідно організувати контроль за якістю молока безпосередньо у кожного господаря в молокоприймальних пунктах підприємств.

По-друге, аналіз показників якості молока, яке закуповується у ВАТ "Житомирський маслозавод", показує недостатній рівень білковості та надмірно великий вміст бактерій, що свідчить про невідповідність його, в більшості випадків, новим стандартам якості.

Література

1. Малафеева Т.В. От чего зависит качество? // Молочная промышленность. – М.: 2003. – № 4. – С. 39–40.
2. Мостенська Т.Л. Економічний механізм функціонування молочної промисловості України. – К.: УДУХТ, 2001. – 328 с.
3. Саблук П.Т., Карич Д.Я., Коваленко Ю.С. Основи організації сільськогосподарського ринку. – К.: ІАЕ УААН, 1997. – 140 с.
4. Савелло П.А. Якість молочної сировини та переробка молока // Виробництво продуктів харчування. Аналіз промисловості та ринку. – 1998. – № 3. – С. 5–7.
5. Стан та перспективи розвитку молокопродуктового підкомплексу АПК України / За ред. О.М.Штичака. – К.: ІАЕ УААН, 1997. – 156 с.
6. Формування та функціонування ринку агропромислової продукції: (практ. посіб.) / За ред. П.Т.Саблука. – К.: ІАЕ, 2000. – 556 с.