

НЕ ТОЛЬКО ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО...

УКРАИНА ЗАНИМАЕТ 11 МЕСТО В МИРЕ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МОЛОКА. НО КАКОГО?

Артур ФЕДОРЧУК

Всякий, кто хоть раз пробовал мороженое, приготовленное не из суррогатов, а из цельного молока сорта экстра, наверняка отметил его высокое качество и особый неповторимый вкус. Это один из секретов вкусного и полезного мороженого. Беда лишь в том, что доля такого сырья в общем объеме украинского молочного производства составляет всего 0,2%. Зато более 70% молока не соответствует европейским стандартам ни по составу, ни по бактериальной безопасности. Попробуйте из него произвести качественное мороженое...

Проблемы и перспективы украинского молока

Если судить по высказываниям наших высокопоставленных чиновников, политиков и некоторым сообщениям прессы, то вполне может сложиться впечатление, что в нашей стране молочную отрасль уже похоронили, коровы «пошли под нож», а молоко, сыры и прочую продукцию, все еще присутствующую на полках магазинов, делают исключительно из импортного сухого молока и пальмового масла. Разумеется, не все так плохо в нашем отечестве. И коровы доятся, и далеко не все производители занимаются фальсификацией продуктов. Более того, в контексте мирового рынка молока перспективы развития молочной отрасли в Украине при определенных условиях выглядят очень даже оптимистичными. Ежегодная мировая прибавка производства молока составляет 1,3%, правда, спрос увеличивается гораздо быстрее — на 3–4%. До 2012 года специалисты Source Zenith International прогнозируют повышение спроса на 10%, в частности, на твердые сыры — на 39, мороженое — на 30, йогурты — на 21%.

Украина сегодня занимает 11-ю позицию среди основных мировых производителей молока и молочной продукции (по объемам производства молока (около 12 млн. тонн) и 20-ю по выпуску молочных продуктов. Страна имеет активный торговый баланс, хотя, в отличие от Беларуси, которая занимает четвертое место по объемам молочного экспорта, мы лишь на 15-м. Однако это не мешает нашим молочникам хорошо зарабатывать на экспорте. По данным исследований IFCN Dairy report 2008, себестоимость украинского молока одна из самых низких в мире: третье место после Аргентины и Беларуси. В то же время у нас один из самых низких в мире показателей производительности труда. Низкая эффективность производства является, пожалуй, главной проблемой молочной отрасли в Украине. Однако существует еще и серьезный вопрос качества.

Качество и количество

Серьезность проблемы качества наглядно демонстрирует паника в среде молочников, возникшая совсем недавно в результате обнародования проекта технического регламента производства молока, разработанного Минагрополитики в рамках гармонизации законодательства Украины и ЕС. В документе предлагается обязать переработчиков использовать только молоко с общим бактериальным обсеменением 100–500 тыс. микроорганизмов на куб. см. Этим параметрам, согласно действующим отечественным стандартам, соответствует только молоко сорта экстра, высшего и первого сорта. Однако в 2008 году сельхозпроизводители произвели почти 0,2% молока сорта экстра и 28,2% молока первого сорта.

Более 70% молока не соответствуют сегодня европейским стандартам ни по составу, ни по бактериальной безопасности. Это не только мешает наладить полноценный экспорт в Европу и другие развитые страны, но и существенно сказывается на внутреннем рынке. Без качественного сырья невозможно произвести высококачественную продукцию. Это касается не только микробиологической чистоты молока, но и его физико-химических показателей, которые также не являются высокими. Так, низкая массовая доля белка в молоке привела к тому, что без дополнительных технологических приемов — введения сухого молока, белковых концентратов и стабилизирующих добавок — невозможно получить кисломолочные продукты нужного состава и консистенции. Технологическая потребность повлекла повсеместное использование немолочных ингредиентов, которые в целом негативно повлияли на качество отечественных молочных продуктов и подорвали авторитет украинских молочников. Выйти из этой ситуации можно, лишь существенно повысить качество путем внедрения прогрессивных технологий, современного оборудования и систем контроля качества.

Чистые преимущества

Не удивительно, что даже в пик сезона потребления мороженого, совпадающего с пиком производства моло-

ка, потребитель зачастую не может найти действительно натуральный продукт. Как говорится, читайте этикетки, ведь за красивой упаковкой и удовлетворительным вкусом часто скрывается продукт, в котором вообще нет натурального молока. Не у каждого производителя есть возможность закупать высококачественное цельное молоко — ингредиент, без которого мороженое превращается в суррогат.

Руководитель отдела закупок компании «МакДональдз Украина» Андрей Мугуев считает, что «основными преимуществами мороженого, предла-

ции НАССР (Hazard analysis and critical control points — «Анализ рисков и критических контрольных точек»), которая признана одной из самых надежных в мире и отвечает требованиям компании «МакДональдз» по контролю безопасности и качества.

Стать хозяевами у себя дома

Председатель совета директоров компании «Терра Фуд» Вадим Чагаровский сообщил журналистам, что принадлежащий этой компании БМК полностью обеспечивает молочными смесями для мороженого и коктейлей все рестораны «МакДональдз» в Украине, Беларуси, Молдове и Грузии. В ближайшее время комбинат намерен начать экспорт этой продукции в Россию.

«При изготовлении смесей для «МакДональдз» осуществляется процесс стерилизации методом ультравысокотемпературной обработки молока (+135 °C) с помощью современной технологии — процесса инфузии — вырыскивания продукта в инфузионную камеру с паром и выдержкой в течение трех секунд, — рассказал господин Чагаровский. — Благодаря этому максимально сохраняются полезные питательные вещества и микроэлементы молока.

Однако производство смесей для фаст-фуда является хотя и стратегическим, но далеко не основным направлением работы комбината. Сегодня БМК производит цельномолочную продукцию под ТМ Milklife, «Белая линия», Premiale, которая за 10 месяцев уже успела покориться потребителям и завоевать свою нишу на рынке. «БМК — едва ли не самое новое и высокотехнологичное производство цельномолочной продукции в Европе, — заявил В. Чагаровский. — Комбинат, кстати, подал заявку на проведение инспекции представителями Еврокомиссии. Подтверждение европейцами высокого уровня нашего производства для нас вопрос имиджа. Однако мы не ставим сегодня целью ориентировать комбинат на экспорт. Нам на своем рынке нужно стать хозяевами. Сегодня в Украине представлены четыре французские, две российские молочные компании, причем не маленькие, а мультинациональные. Если мы, украинцы, и дальше будем так хозяйничать, от Украины останется только

одно название. А ситуацию еще можно и нужно переломить. Прежде всего, улучшая качество. Компания «Терра Фуд» намерена в конце 2010 года начать строительство еще двух молокоперерабатывающих предприятий в восточном и западном регионах Украины. Она уже приобрела земельные участки под строительство. Мощности каждого из предприятий планируются на уровне 300 тонн молока в сутки. Инвестиции в строительство одного предприятия оцениваются на уровне 30 млн. долл., срок окупаемости — около пяти лет. При этом строить фермы компания не намерена. Мы будем инвестировать в цену молока. И поставщикам будет интересно улучшать и качество, и объемы молока».

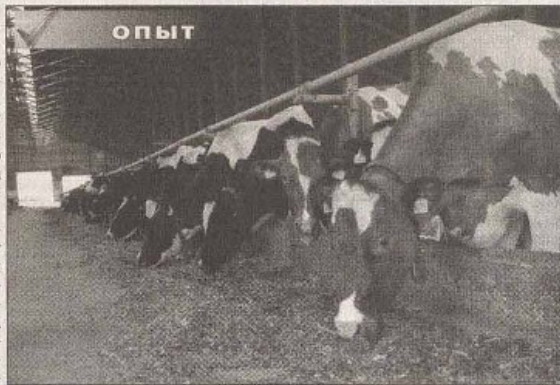
Свободные коровы

Обнадеживающие примеры данной стратегии уже имеются. Молочный комплекс ОАО «Терезино» (Белоцерковский район) известен как образцово-показательная ферма. Здесь применено немало усилий и вложены немалые средства в строительство, оборудование и обустройство производства. Хозяйство располагает почти 4 тысячами гектаров земли и молочно-товарной фермой, где беспривязно на монокормлении содержатся тысячи голов большого рогатого скота — это коровы высокопродуктивных молочных пород отечественной и зарубежной селекции. Для них построены три просторных открытых помещения, где они содержатся беспривязно и свободно, доильный зал типа «Параллель» на 32 места и два миксера для раздачи кормов от компании DeLaval.

Ферма имеет закрытый цикл производства: на ее территории размещен комбикормовый завод компании Buschhoff мощностью до 30 т комбикорма за смену, зерносушильный комплекс емкостью около 7 тыс. тонн зерна и биогазовая установка Lipp для переработки навоза на тепло, электричество и газ.

«Коров доим дважды в день. Надой за прошлый год составлял в среднем около 8,5 тыс. л молока от одной коровы, или 15 тонн в день, — рассказала менеджер молочно-товарной фермы Оксана Жадан. — В настоящее время слаем молоко исключительно на БМК. Молоко отвечает высшей категории качества — сорта экстра — как по количеству соматических клеток и бактериальной загрязненности, так и по составу (сухих веществ более 12,2%)».

По словам Оксаны Жадан, коровы в «Терезино» производят потомство и показывают высокие надои минимум пять лет. Голландские рекордсменки, как известно, поддерживают свою форму вдвое меньше. В этом мы европейцев уже обогнали. Будем надеяться, что и в остальных вопросах украинцам хватит ума и трудолюбия, и мы не потеряем национальную молочную отрасль.



гаемого посетителям ресторанов «МакДональдз», являются: его свежесть, поскольку оно готовится непосредственно перед продажей; натуральность — мороженое имеет молочную основу и не содержит растительных жиров и воды, а также чистота — продукт изготавливается в асептических условиях, без добавления каких-либо консервантов». Еще более важным преимуществом является контроль всей цепочки производства.

Возможность следовать одному из своих главных принципов — строгому контролю качества продукции на всех этапах производства мороженого — компания «МакДональдз» получила благодаря сотрудничеству с Белоцерковским молочно-товарным комбинатом (БМК). Комбинат был построен в конце 2007 года, изначально возводился с соблюдением всех последних директив Евросоюза по безопасности и качеству, а также оснащался новейшим оборудованием от лучших европейских производителей, что позволяет сегодня внедрять самые последние инновационные технологии производства молочной продукции и обеспечивать ее качество и безопасность.

На БМК внедрена международная система безопасности пищевой продук-