

ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ ВСТУПУ УКРАЇНИ ДО СОТ

В статті розкриті проблеми контролю за якістю молочної продукції та показано необхідність забезпечення молокопереробних підприємств високоякісною сировиною, яка відповідає міжнародним стандартам.

Ключові слова: молоко, молочна сировина, молочна продукція, якість, якісні показники, Світова організація торгівлі, молокопереробні підприємства, міжнародні стандарти, переробка сировини, конкурентоспроможність, регіон.

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 конкурентоспроможність виробленої молочної продукції залежить в першу чергу від якості сировини. Українським молокопереробникам часто приходиться працювати, на жаль, з сировиною низької якості згідно державних та міжнародних стандартів. Проблема розвитку вітчизняної галузі молочного скотарства набуває особливої актуальності в умовах приєднання України до Світової організації торгівлі. Від стану розвитку галузі в майбутньому залежать позиціонування продукції вітчизняних виробників на закордонних ринках, які мають історично сформовані параметри контролю якості, правила його проведення та оцінки результатів. Аналіз стану галузі молочного скотарства протягом останніх років свідчить про вкрай негативні тенденції, що в ній склалися. При цьому до визначальних чинників під впливом яких формується стан галузі, належать умови її функціонування на макро- та на мікрорівні. Адже недостатній рівень годівлі тварин, неповною мірою збалансований раціон, застаріле обладнання в більшості підприємств у своїй сукупності не забезпечують достатнього рівня продуктивності тварин, що, безумовно, призводить до зниження показників її функціонування.

Аналіз останніх досліджень. Проблема вивчення впливу якості сировинного молока на якість готової продукції є актуальною. Системні дослідження економічних механізмів молочної промисловості України викладено в працях провідних вітчизняних науковців – П.Т. Саблука, Т.Л. Мостенської, О.М. Шпичака, В.Н. Зимовця, М.М. Ільчука [4, 10, 12]. Не дивлячись на те, що проблеми якості молочної продукції відповідно міжнародних стандартів розглядаються в літературі [2, 3, 6, 13, 14], але на загальнодержавному рівні, необхідним є вивчення цієї проблеми на рівні Житомирської області. Важливість вирішення даного питання дає підставу стверджувати про необхідність проведення окремого дослідження.

Тому завданнями даної роботи є такі:

1. вивчити показники якості молока та її фактори;
2. дослідити рівень і динаміку виробництва і заготівлі молока у молокопереробних підприємствах Житомирської області;
3. дослідити, як вирішується проблема контролю за якістю молочної продукції у провідних молокопереробних підприємствах регіону;
4. розробити основні напрямки та перспективи підвищення конкурентоспроможності молочної продукції.

Об'єктом дослідження став процес виробництва, заготівлі та переробки молока відповідно до міжнародних стандартів.

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 та нормативні акти державних органів, спрямовані на розвиток агропромислового виробництва, наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених з проблеми дослідження.

Використовувалися такі методи: аналізу і синтезу, монографічний – при дослідженні загального стану розвитку молочного скотарства і молокопереробних підприємств Житомирської області, наукового абстрагування, прийому та статистичні методи.

Виклад основного матеріалу. 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 і таке інше.

В 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 споживачі країн близького і дальнього зарубіжжя.

Двома найважливішими показниками якості молока є загальна допустима кількість бактерій та кількість соматичних клітин у ньому [7]. Відповідно до Закону України «Про молоко і молочні продукти» в новому державному стандарті значно підвищені вимоги щодо бактеріального осіменіння. Наявність бактерій допускаються для молока вищого, першого та другого сортів у межах, відповідно до 300, 400 і 500 тис. клітин в 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 в Житомирській області зокрема, так і в Україні взагалі є наявність великої кількості бактерій в молоці та низькі згідно нових стандартів якості молока показники білковості. Це пояснюється тим, що молокопереробні підприємства близько 80% сировини закуповують в особистих селянських господарствах, які виступають основним товаровиробником молока (табл.1).

Таблиця 1

Динаміка виробництва та промислової переробки молока за категоріями господарств Житомирської обл. у 1990-2008 рр., тис. т

Показник	Роки							Відхилення у % 2008 р. до 1990 р.
	1990	1995	2000	2005	2006	2007	2008	
Виробництво молока по всіх категоріях господарств	1123,9	861,8	656,3	731,9	728,4	640,0	613,8	-45,4
В т.ч.:								
в сільськогосподарських підприємствах	692,9	389,7	186,0	138,9	127,7	104,9	84,2	- у 8,2 р. менше
в господарствах населення	431,0	472,1	470,3	593,0	600,7	535,1	529,6	22,9
Надійшло молока на переробні підприємства	751,8	290,5	191,7	368,6	298,1	326,8	266,6	у 2,8 р. менше
В т.ч.:								
з сільськогосподарських підприємств	751,8	257,0	96,2	107,4	67,8	60,0	47,9	у 15,7 р. менше
з господарств населення	-	33,5	94,5	245,5	221,3	252,4	210,9	-

Протягом останніх років спостерігається негативна динаміка показників виробництва та промислової переробки молока. Зокрема, обсяги виробництва молока усіма категоріями господарств Житомирської обл. у 1990-2008 рр. зменшилися майже удвічі з 1123,9 до 613,8 тис. т, або на 45,4%. Це зумовлено зменшенням у 8,2 р. даного показника по сільськогосподарських підприємствах з 692,9 до 84,2 тис. т. при незначному зростанні цього показника по господарствах населення – з 431,0 до 529,6 тис. т, або на 22,9%. Питома вага приватного сектора у загальному виробництві 2008 р. становила 86,3%.

Такі негативні тенденції розвитку тваринництва регіону спричинили суттєве зменшення обсягів промислової переробки молочної сировини, які знизилися з 751,8 до 266,6 тис. т, або у 2,8 рази. Основним постачальником молочної сировини виступають господарства населення, які у 2008 р. поставили на молокопереробні підприємства 79,1% від загальних обсягів заготівлі.

Для розвитку внутрішнього ринку молока і молокопродуктів, його відродження і стабілізації необхідна пряма державна підтримка тваринницьких ферм і підприємств різних форм власності. На даний момент вітчизняний ринок молока і молокопродуктів є здебільшого стихійним і реорганізованим, відсутня система його державного управління та координації. До цих недоліків додаються проблеми виробників молока - нестача кормів, незбалансованість закупівельних цін, недотримання стандартів якості.

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. 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 все меншу чисельність з року в рік і невелику продуктивність.

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

В 1997 р. в державний стандарт були введені вимоги щодо вмісту в молоці білка, що значною мірою характеризує біологічну цінність продукту. Доля білка в якості молока повинна відповідати базисним нормам, що встановлюються диференційовано за регіонами. За базисний показник вмісту білка в Україні було прийнято 3%. За кожні 0,1% білка понад встановлену базисну норму господарству повинна виплачуватись грошова надбавка до ціни, а при зниженні білковості застосовується знижка в таких же розмірах. За 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.

Таблиця 2

Сортність молока, яке заготовлено молокопереробними підприємствами Житомирської області, %

Сорт молока	2007 р.	2008 р.
Вищий	0,3	0,5
Перший	0,9	2,4
Другий	98,8	97,1
Всього	100,0	100,0

За результатами проведених досліджень, на молокопереробні підприємства Житомирщини у 2007-2008 рр. на промислову переробку поступало в основному молоко другого сорту (258,9 тис. т.), питома вага якого у 2008 р. становила 97,1%.

В країнах Європейського економічного співтовариства починаючи з 1985 р. прийнято уніфіковані вимоги до якості молока і молочної продукції. Згідно з даними вимогами загальне бактеріальне обсіменіння молока не повинно перевищувати 300 тис. мл, а кількість соматичних клітин – 500 тис. мл. Національні стандарти країн ЄЕС приведено до цих вимог. Так, базисна жирність в Бельгії становить 3,6%, в Великобританії – 3,9%, Данії, Фінляндії – 4,2%, Франції і Нідерландах – 3,8%. Вміст білка в молоці нормується в межах від 3,2% в Норвегії і Франції до 3,7% в Великобританії.

Питання стимулювання виробництва екологічно чистого молока вирішуються як на загальнодержавних рівнях, так і на регіональних. Екологічно чисте молоко, тобто молоко, яке виготовляється господарствами, що не використовують у виробництві кормів для худоби мінеральних добрив, пестицидів та інших хімічних засобів, не застосовувалась ручна праця, має в країнах Євросоюзу закупівельну ціну на 30-50% вищу порівняно із звичайним.

В Житомирській області найкращі показники якості молочної сировини належать агрофірмі “Срчки” Попільнянського району. Майже все вироблене молоко тут реалізують молокооб’єднанню “Галактон”, яке займається виготовленням дитячого харчування в м. Києві. Керівництво цієї фірми зацікавлено в дотриманні міжнародних стандартів молока. Виходячи з того, що на вітчизняному ринку на даний час не виробляють приладів для контролю за якістю молочної продукції, за допомогою яких можна було б швидко і зручно вимірювати наявність білку в молоці, вони замовили такий прилад в Швеції. За даними їх спостережень реальний рівень білка в молоці корів вітчизняних порід коливається від 2,94% до 2,99%. Отже, в цьому напрямку ще потрібно багато працювати: як в селекційній роботі, так і в розробці нових технологій годівлі тварин. Але такий прилад досить дорогий, і тому виникає питання про необхідність контролю жирності, вмісту білка та наявності бактерій в молоці безпосередньо на місцях заготівлі молока – в молокоприймальних пунктах. ВАТ “Житомирський маслозавод” має такі молокоприймальні пункти майже по всій області. Для контролю за якістю молока підприємство встановило в кожному приймальному пункті прилади болгарського виробництва “Ecomilk”, за допомогою яких з’являється можливість перевіряти жирність, вміст білка, наявність води, забрудненість сировини безпосередньо у кожного господаря. Підприємство в 2002 р. отримало міжнародний сертифікат якості молочної продукції. Морозиво торгівельної марки “Рудь” знають в Росії, Польщі, Чехії, Німеччині, США та інших країнах.

Внаслідок зниження імпорتنих тарифів після вступу України до СОТ слід чекати розширення асортименту молочної продукції за рахунок імпорту [1]. Частина продажу імпорتنих товарів може збільшуватися у зв’язку з інтересом споживачів до нового асортименту молочних товарів, потім нижчі ціни і вища якість продуктів визначатимуть споживчі смаки. Отже, можна вважати, що якісна вітчизняна молокопродукція витримає конкурентну боротьбу з імпортною при умові підтримки параметрів високої якості на кожному етапі ланцюга «сировина - продукція - споживач» з боку координаторів цих процесів.

За ціною молочна продукція вітчизняного виробництва є більш конкурентоспроможною, ніж аналогічна імпортна, оскільки молочна сировина в Україні дешевша, ніж в європейських країнах. Так, при сплаті 12% імпортного тарифу масло вершкове виробництва Польщі буде на 40% дорожче ніж вітчизняного виробництва такого продукту [14]. Водночас, проблема конкурентоспроможності молочної продукції більше проявляється в площині якості і безпеки для споживачів, ніж у рівні споживчих цін.

Висновки та пропозиції. Дослідження вітчизняних вчених вказують на те, що молочна галузь не готова до швидкої адаптації до умов СОТ. Однією з основних причин є брак якісної сировини. Отже, із вступом України до СОТ це може привести до ускладнень функціонування бізнес-ланцюга «сировина - переробка - доведення молочної продукції до споживача» у даній галузі. Це значно ускладнило роботу українських переробних заводів, оскільки відбувається збільшення імпорتنюї продукції при зниженні ввізного мита на неї, що в свою чергу підвищує рівень конкуренції на ринку молокопродукції.

Отже, навколо молочної галузі утворилося багато проблем, які необхідно терміново розв’язати, щоб Україна могла зайняти гідне місце у Світовій організації торгівлі. Для підвищення конкурентоспроможності продукції на внутрішньому і зовнішніх ринках

виробники мають покласти в основу стратегії розвитку своїх підприємств наступні цілі: максимальне задоволення потреб споживачів; представлення на ринок широкого асортименту високоякісної молочної продукції; впровадження високоефективних технологій; завоювання нових ринків збуту; розширення портфеля торговельних марок, а також посилення можливостей для інновацій. Молочна галузь, зрештою тільки виграє від вступу в СОТ, якщо з'явиться можливість вийти на ринки Південно-Східної Азії.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

- 1) Воскобійник Ю. Ринок молока // Пропозиція. – 2007. – №2. – С. 24-29.
- 2) Малафеева Т.В. От чего зависит качество? // Молочная промышленность. – М.: 2003. – №4. – С. 39–40.
- 3) Михайлов Ю. Вступ до СОТ – крок до нового і кращого життя. – Пропозиція. – 2008. – №3. – С. 4-5.
- 4) Мостенська Т.Л. Економічний механізм функціонування молочної промисловості України. – К.: УДУХТ, 2001. – 328 с.
- 5) Павлик І.М. Виробничий і експортний потенціал молочної галузі в Україні // Агроінком. – 2006. – №5-6. – С. 24-26.
- 6) Полюхович С.П., Заходим М.В. Проблеми забезпечення конкурентоспроможності молокопереробних підприємств та їх вирішення в Україні // Матеріали Четвертої міжфакультетської науково-практичної конференції молодих вчених, 30 травня 2008 р. – Житомир: Вид-во «Державний агроєкологічний університет», 2008.– 365 с.
- 7) Про молоко і молочні продукти: Закон України від 24 червня 2004 р. №1870– IV // Голос України. – 2004. – 29 лип.
- 8) Саблук П.Т., Карич Д.Я., Коваленко Ю.С. Основи організації сільськогосподарського ринку. – К.: ІАЕ УААН, 1997. – 140 с.
- 9) Савелло П.А. Якість молочної сировини та переробка молока // Виробництво продуктів харчування. Аналіз промисловості та ринку.– 1998.– № 3.– С. 5–7.
- 10) Стан та перспективи розвитку молокопродуктового підкомплексу АПК України / За ред. О.М.Шпичака. – К.: ІАЕ УААН, 1997. – 156 с.
- 11) Статистичний щорічник Житомирської області за 2008 р. - Житомир: Головне управління статистики у Житомирській обл., 2009. – 490 с.
- 12) Формування та функціонування ринку агропромислової продукції: (практ. посіб.) / За ред. П.Т.Саблука.- К.: ІАЕ, 2000.- 556 с.
- 13) Шиях Н.І., Ляліна Н.С. Економічні проблеми інтенсифікації виробництва молока в контексті теорії спадної віддачі // Економіка АПК. – 2007. – №11. – С. 74-77.
- 14) Язикова Н., Німченко С. Проблеми молочної галузі та шляхи їх подолання. – Конкуренція. – 2006. – №3.– С. 53-56.

В статье раскрыты проблемы контроля за качеством молочной продукции и показана необходимость обеспечения молокоперерабатывающих предприятий высококачественным сырьем соответственно требованиям международных стандартов.

Ключевые слова: молоко, молочное сырье, молочная продукция, качество, качественные показатели, Международная организация торговли, молокоперерабатывающие предприятия, международные стандарты, переработка сырья, конкурентность, регион.

In the article the exposed problems of control after quality of suckling products and a necessity is shown of providing of dairy enterprises high-quality raw material which answers international standards.

Keywords: milk, suckling raw material, suckling products, quality, high-quality indexes, World organization of trade, dairy enterprises, international standards, processing of raw material, competitiveness, region.