

У МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ ЕСТЬ БУДУЩЕЕ



31 января — 1 февраля на РУП «Институт мясо-молочной промышленности» прошел Международный научно-практический семинар «Безопасность, качество молочных продуктов и санитарно-гигиеническое состояние организаций, осуществляющих переработку молока». Ситуацию в молочной отрасли Беларуси участникам мероприятия представила заместитель начальника отдела переработки продукции животноводства Минсельхозпрода Беларуси Лариса СТЕПАНЕНКО.

О МОДЕРНИЗАЦИИ И ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИИ

В Беларуси реализуется республиканская программа развития молочной отрасли на 2010–2015 годы, которая предусматривает масштабные меры по техническому переоснащению перерабатывающих предприятий, на которое в 2012 году было направлено 1,4 трлн рублей.

Как отметила Л. Степаненко, основными значимыми объектами 2012 года стали сыродельные цеха в Осиповичах и Мстиславле и сыродельный участок в Нарочи. Последний — небольшой мощности, но имеет огромное значение, потому что там впервые в республике удалось произвести неплохого качества сыр с голубой плесенью «Рокфорти». Эта разработка Константина Васильевича Обьедкова, заведующего лабораторией технологий маслоделия и сыроделия РУП «Институт мясо-молочной промышленности». Именно его можно благодарить за такую удачную новинку. Выпуск сыра с плесенью стал знаковым событием для отрасли, поскольку тем самым доказана способность достойного импортозамещения. Сегодня нельзя сказать, что сыры одни и те же, так как ассортимент очень большой. Созревающих сыров более 160 наименований. И если посмотреть, как представлен ассортимент сыров, то у нас, наверное, нет только терочных и с поверхностной плесенью, которые тоже скоро должны появиться.

О ПРИРОСТЕ ПРОИЗВОДСТВА

В прошлом году в республике получен значительный прирост производства молока — 5 млн 734 тыс. т, что составляет 108 % к уровню предыдущего года. Немногим более 300 тыс. т молока или только 5,5 % к общему количеству получено от хозяйств населения. Их удельный вес все время снижается. За январь — декабрь 2012 года произведено 112,5 тыс. т масла (108 %), 150 тыс. т сыров (104 %), 1 млн 700 тыс. т цельномолочной продукции (110 %), 34 тыс. т сухого цельного молока.

О ПЕРЕРАБОТКЕ СЫВОРОТКИ

Очень высокими темпами наращивается производство сухой сыворотки. В 2008 году, когда принимали программу переработки и производства сухих молочных продуктов, объем выпуска сухой сыворотки составлял только 16 тыс. т и цифра 50 т казалась фантастической. Тем не менее это стало реальностью: в прошлом году произведено 46,5 тыс. т сухой сыворотки, а в 2013-м ожидается получить 50,0 тыс. т.

Представитель министерства напомнила, что есть поручение главы государства обеспечить переработку сыворотки в полном объеме к 2015 году. Считалось, что с подсырной сывороткой сырзаводы смогут справиться в 2012-м. Однако в прошлом году удалось переработать только 57 % сыворотки, в том числе подсырной — около 90 %. К сожалению, на ряде предприятий имеет место возврат

подсырной сыворотки сельским хозяйствам. Это, по меньшей мере, расточительство, поскольку сыворотка — востребованный продукт. Переработать ее несложно, для этого не нужно какое-то специализированное оборудование, достаточно иметь мощности по сушке или концентрированию. Многие предприятия устанавливают мембранную технику для предварительного концентрирования сыворотки и дальнейшего транспортирования ее для переработки. Этот способ достаточно дешевый, энергоемкий.

О СТРУКТУРЕ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

В республике сложилась следующая структура переработки молока: на сыры идет 28 %, на цельномолочные продукты — 27 %, на молочные консервы и сухое цельное молоко — по 5 %, на масло — 35 %. При этом в отрасли практически сглажена сезонность. Если раньше жаловались, что у нас она высокая, то коэффициент сезонности по 2012 году составил 1,26. Это значит, что в мае молока только в 1,2 раза больше, чем в декабре. Такие условия дают возможность делать постоянную загрузку мощностей, и в зимнее время для обеспечения Минска отпала необходимость закладывать в большом количестве сухое молоко, масло и сыры.

О РЕОРГАНИЗАЦИИ ОТРАСЛИ

В настоящее время в отрасли идет серьезная реорганизация. В четырех областях уже соз-

даны молочные холдинги, в рамках которых ведется укрупнение предприятий. На данный момент самым крупным производством стал Слуцкий сыродельный комбинат, к нему в 2012 году присоединили Клецкий, Копыльский и Любанский заводы. Слуцк лидирует и по объемам переработки молока — более 650 тыс. т в год, а также по производству масла — 18 тыс. т, сыров — 21 тыс. т, сухого молока — 16 тыс. т. Это предприятие очень высокого уровня. И если будет получен тот объем молока, который обещают сельские хозяйства в 2015 году, то слуцкое предприятие станет первым переработчиком-миллионником.

О ФИНАНСОВЫХ И ЭКОНОМИЧЕСКИХ РЕЗУЛЬТАТАХ И ЛИДЕРАХ ОТРАСЛИ

От реализации молочной продукции в 2012 году получена достаточно большая прибыль — более 1,2 трлн рублей. Рентабельность реализации продукции составила 4,7 %, рентабельность продаж — 4,3 %. Чистой прибыли по отрасли, к сожалению, нет. Тем не менее получена очень пестрая картина в разрезе предприятий. Так, у Кобринского маслосырзавода рентабельность продаж составила 16,5 % — это самый высокий результат в республике. Если посмотреть структуру переработки молока в Кобрине, то масла производится мало, сыра много, а сыворот-

ка перерабатывается. Эффективно работает Верхнедвинский маслосырзавод. Рентабельность реализованной продукции — 11,4 %, рентабельность продаж — 9,7 %. Предприятие производит сыр и почти полностью перерабатывает сыровотку. Результаты двух выше-названных предприятий выделяются на фоне отрасли.

О ВОЗМОЖНОСТЯХ И ПРОГНОЗАХ НА ЭКСПОРТ

Доведенные Минэкономики прогнозные задания на 2013 год базируются на объеме производства сырья. Предполагается, что в этом году темпы производства молока в сельском хозяйстве достигнут 111 %. Вместе с предприятиями просчитаны объемы роста выпуска продукции: сыров и СЦМ — на 14 %, обезжиренного молока — на 9 %, цельномолочной продукции — на 10 %, масла — на 7 %, сухой сыворотки — на 8 %. Примечательно, что весь прирост производства предусматривается для реализации на экспорт, поскольку внутренние потребности закрываются в полном объеме, и значительного увеличения потребления молочных продуктов в республике не ожидается.

Как подчеркнула Л. Степаненко, с учетом этих факторов актуальность семинара очень велика. Соответственно должна расширяться география экспорта, а, значит, необходимо учитывать требования к качеству продукции каждой страны, с которой собираемся тор-

говать. В развитых странах молочной продукции хватает. Недостаточно только в странах Азии и Африки, а там конкурент — Новая Зеландия, которая имея население меньше, чем в Беларуси, производит молока и молочной продукции в 3 раза больше.

Основная задача белорусских производителей — работать так, чтобы была возможность скорректировать свою продукцию по физико-химическим показателям и нормам безопасности под стандарты любой страны, которая имеет потребность в молочной продукции. Самые уязвимые позиции у микробиологии. Сроки годности продукции определяются остаточным количеством микроорганизмов в продукте и санитарной культурой производства.

Л. Степаненко выразила надежду, что семинар, собравший большое количество специалистов предприятий, позволит скорректировать производство по санитарному уровню в лучшую сторону. В качестве доказательства достижения необходимых параметров продукции специалист министерства привела опыт работы с Венесуэлой. В этой стране действуют жесткие требования к молоку. Но, как говорится, «глаза страшатся, а руки делают». Удалось достигнуть требуемого качества поставляемого туда сухого молока и тем предприятиям, где стоит новое оборудование, и тем, где работают сушилки, используемые десятилетиями. **BY**