

# «Ультрафат» пробивает дорогу



Запущенное в декабре минувшего года инновационное производство на базе Ивановского цеха ОАО «Березовский сыродельный комбинат» работает и выпускает уникальную продукцию. Внедренная технология зарекомендовала себя с первых дней: получаемые сухие молочные продукты отвечают требованиям качества. Как они вписываются в рынок? Какие барьеры возникли на их пути? Эти вопросы подняли участники «круглого стола», организованного на предприятии.

## ИСТОРИЧЕСКИЙ АСПЕКТ

К переработке кислой сыворо-  
ротки из-под творога и казеина  
в Беларуси шли долго. В 2004-  
2005 гг. была поставлена задача  
расширения молочного производ-  
ства. Наряду с выбранным на-  
правлением сыроделия рассмат-  
ривалась возможность перера-  
ботки сыворо-  
ротки. К слову, в Со-  
ветском Союзе практически на  
каждом заводе из этого вторич-  
ного сырья производили лакто-  
зу-сырец (молочный сахар) и аль-  
буминный творог. В то время как  
на 70–80% проблема подсырной  
сыворо-  
ротки была решена, так на-  
зываемая кислая сыворо-  
ротка (тво-  
рожная и казеиновая) либо ути-  
лизировалась, либо передавалась  
на свиноводческие комплексы.  
Последнее было вполне приемле-  
мым вариантом, так как позво-  
ляло без проблем кормить жи-  
вотных.

С распадом Советского Союза  
возникли сложности сбыта лак-

тозы. Альбуминный творог –  
продукт энергоемкий. И факти-  
чески переработка сыворо-  
ротки была сведена к нулю. По стати-  
стике на 2003-2004 гг. в респуб-  
лике перерабатывалось 7% от  
совокупного объема производимой  
сыворо-  
ротки. «Ни то ценный  
ресурс, ни то хроническая боль  
для промышленности и эколо-  
гов», – заострили проблему СМИ.  
На то время в стране производилось  
чуть более 1 млн тонн  
сыворо-  
ротки в год.

Белорусский филиал ВНИ-  
ИМП специализировался на пе-  
реработке вторичного сырья –  
обезжиренного молока и сыво-  
ротки, его прямой наследник –  
РУП «Институт мясо-молочной  
промышленности». К 2006 году  
ученые, подхватив эстафету, сде-  
лали вывод: без организации пе-  
реработки сыворо-  
ротки движения  
вперед в молочной промышлен-  
ности не будет.

Одним из запланированных  
проектов стало размещение  
производства в Ивановском  
цехе Березовского сыродель-  
ного комбината. К моменту  
начала его реализации анализ  
доступных ресурсов свиде-  
тельствовал о том, что под-  
сырной сыворо-  
ротки уже как  
таковой свободной нет. Вся  
идет на переработку. Когда  
проект вступил в активную  
фазу, было четкое понимание,  
что перерабатывать нужно  
оставшуюся кислую сыворо-  
ротку. Поскольку в мире нет опы-  
та ее переработки в больших  
объемах, занялись разработ-  
кой собственной технологии.  
Вместе со специалистами  
Березовского сыродельного  
комбината, поверившими в  
наши силы, приняли решение  
сосредоточиться на выпуске  
востребованного рынком им-  
портзамещающего продук-  
та – сухого сыворо-  
роточно-  
жирового концентрата. В  
течение пятнадцати лет  
этот дорогостоящий про-  
дукт, необходимый для про-  
изводства заменителей цель-  
ного молока (ЗЦМ), ввозится  
в нашу страну.

Итак, новый завод успешно  
запущен, необходимый продукт  
практически сразу получен.

## ЗАДАЧИ И РЕШЕНИЯ



Директор  
ОАО «Березовский  
сыродельный комбинат»  
Владимир ПОПЕНЯ:



Заместитель директора  
по производству ОАО  
«Березовский сыродельный  
комбинат»  
Светлана ВОРОНЕЦ:

– Согласно постановлению Со-  
вета Министров Республики Бе-  
ларусь от 1 апреля 2014 года №294  
и от 7 июня 2012 года №529, были  
внесены изменения в технический  
регламент «Корма и кормовые до-  
бавки. Безопасность» (ТР  
2010/025/ВУ), в которых говори-  
лось, что «Кормовые добавки (кон-  
центраты для производства за-  
менителей цельного молока) ре-  
ализуются и применяются на тер-  
ритории Республики Беларусь  
после государственной регистра-  
ции в порядке, установленном за-  
конодательством».

К сожалению, процедура гос-

– Одним из пунктов Респу-  
бликанской программы развития  
молочной отрасли в 2010-2015  
годах входил проект «Организа-  
ция производства сухих молочных  
продуктов». Он предусматривал  
экологическую составляющую и  
импортзамещение. Мы ежегодно  
закупали жировой концентрат  
из Германии и Голландии на  
сумму до 800 тысяч долларов  
США для производства ЗЦМ.

К созданию нового производ-  
ства подходили вдумчиво. Во-  
первых, выпуск сыворо-  
роточно-жи-  
рового концентрата продикто-

регистрации длится очень долго.  
Это и явилось причиной того,  
что производство сыворо-  
роточно-  
жирового концентрата было при-  
остановлено на полгода. В те-  
чение данного периода нельзя было  
ни продавать продукт, ни исполь-  
зовать его для собственного про-  
изводства.

В соответствии с процедурой  
госрегистрации надо было собрать  
целое доось. Эту процедуру можно  
разделить на три этапа. На пер-  
вом этапе – испытания в сель-  
скохозяйственном филиале. Были  
поставлены три эксперименталь-  
ные группы телят по десять голов  
в каждой. Две опытные выпаи-  
вались разными видами за-  
менителей цельного молока, в состав  
которых входил сыворо-  
роточно-жи-  
ровой концентрат «Ультрафат»,  
третья группа – контрольная,  
выпаивалась цельным молоком. У  
всех животных производили от-  
бор крови и брали анализы на би-  
охимический состав, проводили  
оценку состояния обменных про-  
цессов. Анализ результатов вы-  
полняли специалисты УО «Ви-  
тебская ордена «Знак Почета»  
государственная академия ве-  
теринарной медицины». Полученные  
результаты показали высокий

ван собственным производством  
ЗЦМ. Во-вторых, изменчивость  
рынка заставляет быть манев-  
ренным. Поэтому, кроме перера-  
ботки творожной и казеиновой  
сыворо-  
ротки, в новом цехе преду-  
смотрен выпуск различных сухих  
молочных продуктов из вторич-  
ного сырья сырного производства  
– сухого обезжиренного молока,  
сухого цельного молока, сухих  
сливок и других продуктов. Рас-  
считывали, что все пойдет глад-  
ко, не будет проблем с докумен-  
тацией. Но возникли некоторые  
сложности.

производственный эффект, вы-  
сокие среднесуточные привесы,  
что позволило рекомендовать ис-  
пользование сыворо-  
роточно-жи-  
ровых концентратов для изготов-  
ления заменителей цельного мо-  
лока. Специалисты ветеринарной  
академии для оценки токсичности  
сыворо-  
роточно-жировых концент-  
ратов проводили опыты на лабо-  
раторных мышах, исследовали на  
наличие нитратов, нитритов и  
солей тяжелых металлов. Резюме:  
«Токсичных веществ не выявлено.  
Концентраты не оказывают токс-  
икологического воздействия на  
простейших и лабораторных жи-  
вотных».

Второй этап – испытание про-  
дукта на стабильность (подтвер-  
ждение сроков годности) и соот-  
ветствие физико-химическим по-  
казателям – также привел к по-  
ложительным результатам.

Третий этап заключался в об-  
следовании состоянии производ-  
ства. Получено заключение: на  
существующем производстве воз-  
можно стабильно выпускать про-  
дукцию, отвечающую требова-  
ниям технических нормативных  
правовых актов в соответствии  
с законодательством Республики  
Беларусь».

## Олег Дымар:

– К сожалению, недооценка важности стандартов, документов приводит к таким последствиям. Любой стандарт – с одной стороны, фактор, способствующий продажам, с другой – ограничивающий их. Качество продукта обеспечивает соблюдение технологий. У нас бытует мнение, что наличие сертификата, декларации обеспечивает качество. В лучшем случае это говорит лишь о подтверждении качества. Почему-то забывается, что качество обеспечивают технологии.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКТОР



Начальник  
Ивановского цеха  
Людмила СТАСЕВИЧ:

– На сегодняшний день мы пе-  
рерабатываем до 350 тонн ка-  
зеиновой, творожной и подсыр-  
ной сыворо-  
ротки ежедневно. Про-  
изводительность линии позво-  
ляет перерабатывать в сутки,  
если сушим сухую сыворо-  
ротку, до 600 тонн сыворо-  
ротки, если сушим  
сыворо-  
роточно-жировой концентрат – до 300 тонн сыворо-  
ротки, так как в сыворо-  
роточно-жировом  
концентрате большая доля (20-  
50%) немолочного сырья.

Сыворо-  
ротку на переработку  
нам поставляют молочные пред-  
приятия Брестской области:

## Олег Дымар:

– Мы нашли способ связать в сыворо-  
ротку примерно до 65% растительных жиров. Причем технология  
позволяет использовать ненасыщенные жиры в их натуральном виде, подвергая их изменению и  
получая продукт в виде сыпучего порошка. По большому счету, этот натуральный продукт – реальная  
альтернатива импортным, так называемым сухим растительным сливкам.

## В РЕАЛИЯХ РЫНКА

Начальник отдела сбыта и  
маркетинговой деятельности  
Павел ГУРКОВ:

– Сегодня мы динамично ре-  
ализуем продукцию нового цеха.  
Параллельно с началом оформле-  
ния документации на сыворо-  
отно-жировой концентрат начали  
реализовывать такие сухие про-  
дукты, как сухая молочная кислая  
сыворо-  
ротка, сыворо-  
ротка молочная  
сухая лактатосодержащая и сы-  
воро-  
ротка, обогащенная лактатами.  
На сегодняшний день уже полу-  
чены положительные отзывы от  
наших клиентов как в республике,  
так и за пределами.

Сыворо-  
отно-жировой кон-  
центрат и сухая сыворо-  
ротка яв-  
ляются сырьем при выпуске кон-  
центрата для производства ЗЦМ  
и самого ЗЦМ. Таким образом мы  
имеем возможность поставлять  
как компонент для производства  
ЗЦМ, так и готовый продукт. В  
наших планах удовлетворение  
спроса на сыворо-  
отно-жировой  
концентрат в первую очередь на  
внутреннем рынке, а после этого  
– экспорт.

Дмитрий ПЕТУХОВ,  
директор представительства  
ООО «Лактис»  
в Республике Беларусь:

– С Березовским сыродельным  
комбинатом наша компания ра-  
ботает давно и плодотворно. До  
сих пор приобретаем их подсыр-  
ную сыворо-  
ротку, которая произво-  
дится на головном предприятии  
в Березе. Думаю, на сегодняшний  
день она является лучшей по ка-  
честву в Беларуси благодаря за-

Сложившаяся цена на сухой  
сыворо-  
отно-жировой концентрат  
«Ультрафат» в зависимости  
от содержания жира позволяет  
работать рентабельно и быть в  
рынке. Потенциальным поку-  
пателям предоставляются образцы  
новой продукции, что позволяет  
им протестировать наш продукт  
непосредственно в своем производ-  
стве. Отзывы о продукте поло-  
жительные, поэтому основным  
предметом переговоров по закупке  
сыворо-  
отно-жировых концент-  
ратов являются коммерческие  
условия. Однако реализация жи-  
рового концентрата напрямую  
связана с потреблением ЗЦМ. В  
настоящее время в республике от-  
мечается его снижение в целом.

Технологические возможности  
установленной линии огромны,  
и мы будем постепенно расши-  
рять ассортимент производимых  
сухих продуктов, искать новые  
рынки сбыта в Республике Бе-  
ларусь и за рубежом. Задачи перед  
нами стоят необычные, но мы  
постараемся их выполнять до-  
стойно. И у нас обязательно по-  
лучится!

крытому циклу производства. Ко-  
гда открылся новый цех в Ивано-  
во, стали покупать там сыво-  
ротку сухую, обогащенную лак-  
татами, для нашего российского  
производства заменителей молока  
для телят. Сегодня качество их  
сыворо-  
ротки нас устраивает по  
всем показателям. Каждую неде-  
лю отгружаем порядка 60 тонн  
этого продукта, и благодаря от-  
лаженному процессу производства  
все поставки осуществляются  
вовремя.

обращаем у Березовского сыро-  
дельного комбината уже несколь-  
ко месяцев. Никаких нареканий  
по качеству не было, поставки  
осуществляются всегда вовремя.  
Планируем сотрудничать с ними  
и в дальнейшем.

Денис ТИШИНОВ,  
руководитель отдела снабже-  
ния УП «Главмолснаб»:

– Молочную сухую лактат-  
содержащую сыворо-  
ротку мы при-

Подытоживая сказанное участниками «круглого стола», стоит  
отметить, что до сих пор в мире кислую сыворо-  
ротку в таких объемах не  
перерабатывают, в жировой концентрат – тем более. Импортимый  
продукт производится из подсырной сыворо-  
ротки. РУП «Институт мясо-  
молочной промышленности», став флагманом новой технологии, получает  
совместно с предприятием патент на способ производства жирового  
концентрата из кислой сыворо-  
ротки.

Акцентируем внимание и на другом достижении республики. По  
итогах прошлого года в стране перерабатывалось 87% из 2,2 млн тонн  
сыворо-  
ротки, и это без учета Ивановского цеха. В 2016 г. этот показатель  
превысит 90%. Таким результатом можно гордиться: достигли уровня  
европейских стран. Реальность такова: нужно производить сыр, чтобы  
получать прибыль на сыворо-  
ротке. При сопоставимых вложениях эконо-  
мический эффект от переработки сыворо-  
ротки гораздо больший.

Технологические возможности установленного оборудования  
предполагают производство следующей продукции:

