

АНАЛИЗ ПЕРСПЕКТИВ РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Салиева Зиядат Талипбаевна, преподаватель, КГТУ им. И. Раззакова, Кыргызстан, 720044, г. Бишкек, пр. Мира 66, e-mail: salieva73@list.ru

Бектеналиев Акимбек Акматбекович, директор ОФ, «Кут Консалт», Кыргызстан, 720044, г. Бишкек, e-mail: akimbekb@gmail.com

Цель статьи – выявление и анализ проблем молочной отрасли на примере Иссык-Кульской области и предоставление возможных путей решения проблем отрасли. Приведены наиболее актуальные проблемы отрасли. Анализированы перспективы развития производства молочных продуктов в условиях рыночной экономики на примере Иссык-Кульской области. Рассмотрены состояния молочной отрасли промышленности, характеристики продукции и основных направлений стратегии маркетинга. Проведен краткий анализ различных видов молочной продукции. Описаны возможности для экспорта молочной продукции на внешние рынки. Предложены возможные пути решения проблем молочной отрасли страны для обеспечения динамичного и поступательного развития.

Ключевые слова: молоко, мягкий сыр, твердый сыр, сливочное масло, творог, цельномолочная продукция, гель хроматография, криозамораживание, пастеризация, стерилизация, экстракция, ферментация.

ANALYSIS OF THE PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF DAIRY PRODUCTION

Salieva Ziyadat Talipbaevna, Teacher, Kyrgyz State Technical University under name of I. Razzakov, 66, Mir avenue, Bishkek, Postcode: 720044, Kyrgyz Republic e-mail: salieva73@list.ru

Bektenaliev Akimbek Akmatbekovich, Director, Kut Consult Public Fund, Bishkek, Postcode: 720055, Kyrgyz Republic e-mail: akimbekb@gmail.com

Objective – detecting and analyzing of the dairy sector problems on example of Issyk-Kul oblast and providing possible solutions of sector problems. Presents the most topical problems of the sector. Analyzing of the dairy industry sector development perspectives in a market economy on example of Issyk-Kul oblast. Examined of the dairy industry sector condition, characteristics of the product and the main directions of marketing strategy. Provided the short analyze of the different types of the dairy production. Described possibilities for the dairy production export to the external markets. Proposed of possible ways of the country dairy sector problem solving for the dynamic and progressive development providing.

Keywords: milk, soft cheese, hard cheese, butter, curd, whole milk products, gel chromatography; cryfreezing, pasteurization, sterilization, extraction, fermentation.

Проблемы обеспечения продовольственной безопасности и устойчивого развития аграрного сектора КР особенно обострились в связи с разразившимся мировым продовольственным кризисом. Как развитые государства, так и большинство стран с переходной экономикой сейчас в корне пересматривают внутреннюю политику продовольственной безопасности, стержневым пунктом которой становится усиливающийся контроль над экспортом продовольствия и первоочередное обеспечение внутреннего рынка.

Пищевая и перерабатывающая промышленность - одна из приоритетных отраслей промышленности, которая является также важной частью агропромышленного комплекса

Кыргызской Республики и производит более 30 % объема промышленной продукции республики и более 25 % объема экспорта. Основными задачами развития пищевой и перерабатывающей промышленности являются: обеспечение потребностей населения в продуктах питания, достижение стабилизации и устойчивой тенденции роста производства.

Отрасли пищевой и перерабатывающей промышленности нашей Республики в процессе аграрно-земельной реформы приватизированы и преобразованы в акционерные общества, которые ориентированы на переработку сельскохозяйственного сырья собственного производства и обеспечение потребностей внутреннего рынка.

В производстве продуктов питания Кыргызстана молочная продукция составляет 21 % (табл.1).

Ежегодно в стране молочная продукция производится на сумму более 3,2 млн. сом, рост объемов производства, по разным оценкам, составляет от 4 % до 7 % /7, 10/.

Для предприятий, производящих молочную продукцию, наиболее выгодно производить те виды продукции, которые дают наибольшую добавленную стоимость. И в этом отношении твердые виды сыров выходят на первое место. В Кыргызстане, ввиду его географической обособленности, молоко, произведенное в северных областях, отличается по физико-химическим показателям от молока, произведенного в южных областях, и поэтому из молока южных областей можно производить только мягкие виды сыров, а из молока северных регионов твердые виды сыров, такие как “Голландский”, “Российский”, “Сметанковый” и др.

Показатели производства продукции предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности Кыргызской Республики

Таблица 1

№ п/п	Наименование продукции	2010г.	2011г.	2012г.	2013г.	2014г.
1	Молоко сырое (тысяч тонн)	1359,9	1358,1	1382,4	1408,2	1445,5
2	Сливочное масло всех видов (тонн)	4212,3	2033,1	2168,4	1991,1	2207,8
3	Молоко обработанное жидкое (тонн)	27037,4	19640,5	133035,3	21046,5	30644,8
4	Сливки негущенные или неподслащенные (тонн)	99,8	41,5	31,3	23,3	60,1
5	Сыры всех типов (тонн)	3574,4	3741,8	2996,4	3256	3113,4
6	Средний надой молока от одной коровы (кг)	2036	2030	2023	2013	2009
7	Поголовье КРС (на 01 января)	-	-	1338,6	1367,5	1404,2
8	Поголовье дойных коров (на 01 января)	-	-	684,2	699,3	718,5

В настоящий момент в Иссык-Кульской области существуют следующие предприятия: ОАО “Ак-Жалга” - выпуск кисломолочной продукции, сыров, сливочных масел; Айс квин-Каракол - производство мороженого; ОАО “Иссык-Куль Сут” - производство молочной продукции (сыры, творог, масло сливочное и др. продукция); ЗАО “Сут Булак” (Тюпский район) - переработка молока, производство твердых и полутвердых сыров под ТМ Dairy Spring.

Перспективы производства молочных продуктов необходимо рассматривать с двух ракурсов:

1. производство продуктов для внутреннего рынка;
2. производство молочных продуктов на экспорт, прежде всего, в страны Таможенного Союза и в Китай.

Относительно перспектив производства молочных продуктов для внутреннего рынка можно отметить, что будет увеличиваться производство молочных продуктов с различными добавками (как с натуральными, так и искусственными) для повышения полезных свойств этих продуктов, т.к. в последние годы отмечается увеличение потребления подобных продуктов населением Кыргызстана.

Экспорт молочных продуктов является наиболее важной составляющей в торговле не только со странами-членами Таможенного Союза, но и с Китаем.

Наибольшую долю в производстве молочных продуктов этих предприятий составляют твердые сыры.

Сыр – один из лучших продуктов питания благодаря высокой калорийности и разнообразию вкусовых свойств. Питательная ценность обусловлена высокой концентрацией легкоусвояемых компонентов: белка (30 %), жира (9-34 %), углеводов, а также содержанием жиро- и водорастворимых витаминов, минеральных солей, микроэлементов. Жир находится в эмульгированном состоянии, поэтому хорошо усваивается [1].

Наибольшую ценность в сыре представляют белки. Они включают весь комплекс аминокислот, необходимых человеку, в том числе и незаменимые (валин, лейцин, изолейцин, лизин, метионин, треонин, триптофан, фенилаланин), которые не синтезируются в организме и должны поступать с пищей [3,4].

В минеральный состав входят кальций, фосфор, натрий, калий, хлор и другие элементы, необходимые для образования скелета и обеспечения важных функций организма.

Наибольшей энергетической ценностью обладают твердые сыры – они превосходят говядину в 1,1...2,1 раза, рыбу – в 1,4...2,8 раза, хлеб – в 1,8 раза [1].

Благодаря специфическому острому сырному вкусу и аромату сыры возбуждают аппетит, усиливают секрецию желудочного сока и легко перевариваются. Поэтому сыр является незаменимым и обязательным компонентом пищевого рациона человека. Физиологическая норма потребления сыра должна составлять 6,5 кг на человека в год т.е. ежедневно должен употреблять около 18 г сыра [2,6].

Твердые сыры иссык-кульских производителей в регионах России и Казахстана уже нашли своих потребителей, которых устраивает их качество.

Однако у наших сыров есть два существенных недостатка:

1. Относительно высокая себестоимость;
2. Сыры не являются продуктами повседневного спроса.

Высокую себестоимость можно снизить, сократив потери по всей цепочке добавленной стоимости твердых сыров, внедрив на предприятиях системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов. Однако, здесь имеется и другая проблема: молоко покупается заводами уже по высокой цене, т.к. у фермеров, производящих молоко, имеется множество потерь, в том числе и из-за низкой продуктивности дойных коров. Для решения этой проблемы надо научить фермеров повысить надои молока имеющихся коров и только после этого начать улучшать породу дойных коров.

Второй недостаток устранить намного сложнее. Однако для развития молочной отрасли необходимо увеличивать экспорт молочной продукции и, в первую очередь, твердых сыров. Эксперты из стран Таможенного Союза сходятся во мнении, что Кыргызстан вполне может довести уровень своей продукции до премиум класса, что позволит реализовать ее по высокой цене. С другой стороны, население Синцзянь-Уйгурского автономного района Китая знает о полезности кыргызской молочной продукции. Это произошло во многом благодаря многочисленным китайским фирмам по грузоперевозкам, водители которых по пути в СУАР целыми упаковками вывозят цельномолочную продукцию и твердые сыры.

Огромным преимуществом кыргызских производителей твердых сыров является тот факт, что они не используют при производстве искусственных добавок.

Для доведения наших твердых сыров до уровня премиум класса необходимо выполнить два обязательных условия:

1. Внедрить, поддерживать и улучшать системы менеджмента на молочных предприятиях, в частности системы менеджмента качества по ISO 9001, безопасности пищевой продукции по ISO 22000 и экологического менеджмента по ISO 14001. Также необходимо оказывать помощь в улучшении качества молока фермеров и других поставщиков;

2. Проводить комплексную и регулярную работу по продвижению молочной продукции кыргызских производителей (в том числе, рекламы) через все СМИ и интернет-ресурсы с использованием фото - и видео - материалов.

В этом случае молочная продукция местных производителей в перспективе имеет все шансы стать продукцией с высокой ценой и быть востребованной у потребителей за пределами Кыргызстана, в том числе, в странах-членах Таможенного Союза и Китая.

С целью защиты отечественного сельхоз товаропроизводителя необходимо усилить роль государства, которая должна быть направлена на оказание прямой и косвенной поддержки сельскохозяйственных товаропроизводителей в виде субсидий, дотаций, льготных кредитов, а также активных мер по регулированию экономических взаимоотношений в системе производства, переработки и реализации сельхозпродукции и продовольствия в сторону установления баланса между закупочными, оптовыми и розничными ценами. Необходимо также усилить прямую поддержку сельскохозяйственных товаропроизводителей в виде дотирования и субсидирования производства стратегических видов продукции.

В последние годы в свете реализации «Национальной стратегии устойчивого развития Кыргызской Республики на период 2013-2017 годы» принят ряд важных мер по развитию маркетинговых служб, как внутри государства, так и за его пределами.

В настоящее время процесс технико-технологического обновления молочного производства в промышленности Кыргызстана в значительной степени затрудняется недостатком финансовых ресурсов, вследствие чего предприятиям недоступны новейшие технологии и современные виды оборудования. Также необходимо отметить отсутствие эффективного механизма государственного регулирования. Отдельному предприятию в данных экономических условиях страны очень сложно привлечь инвестиционные ресурсы для реализации даже реалистичного и рентабельного инвестиционного проекта. Инвесторы (как отечественные, так и зарубежные) не имеют достаточных гарантий по возврату вкладываемых средств.

Необходимы новые технологии по очистке и сепарированию молока (микрофльтрация), производству молочных продуктов, оборудования по розливу и фасовке молочных продуктов, современные упаковочные материалы и системы охлаждения /5/.

Решение указанных проблем с учетом возрастающего научно-технического потенциала молочной отрасли Кыргызстана требует применения инновационных подходов. Это означает, что при разработке современных технологий все больший вес будут приобретать различные способы мембранной обработки, гель хроматография, криоамораживание, импульсное и силовое воздействие на продукт с использованием сверхвысокого давления в области фракционирования, пастеризации, стерилизации, экстракции, концентрирования, ферментации и других базовых процессов молочной промышленности /8,9/.

Активный процесс становления новой культуры производственных отношений, изменение подходов в работе с людьми, формирование высококвалифицированной команды специалистов, несомненно, приведет к экономической стабилизации предприятий молочной промышленности и создаст оптимальный импульс для развития предприятий отрасли.

Выводы: Для выхода из сложившейся ситуации есть два пути. Один из них - государственные мероприятия, связанные с вложением больших материальных и финансовых средств в молочную промышленность и животноводство - в настоящее время не реален. Второй - путь наиболее реальный и целесообразный. Он заключается в том, что наука совместно с промышленностью должна определить рациональные этапы повышения эффективности функционирования предприятий. Роль науки в связи с этим приобретает особое значение.

Список литературы

1. Мусульманова М.М. Технология молока и молочных продуктов/ М.М. Мусульманова. – Б.: ИЦ “Текник”, 2012. – 289 с.
2. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов/ К.К. Горбатова. – М.: Агропромиздат, 1986. – 144 с.
3. Твердохлеб Г.В. Технология молока и молочных продуктов/ Г.В. Твердохлеб , В.Н. Алексеев, Ф.С. Соколов. – К.: ИО “Вища школа”, 1978. – 408 с.
4. Технология сыра и продуктов переработки сыворотки/ З.С. Соколова и др . – М.: Агропромиздат, 1992. – 335 с.
5. Технология молока и оборудование предприятий молочной промышленности / Крусъ Г.Н. и др. // М.: Агропромиздат, 1986.
6. Сборник технологических инструкций по производству твердых сычужных сыров. – Углич, 1989. - 218 с.
7. <http://www.stat.kg>
8. <http://www.mpline.ru/index>
9. <http://www.eurolab.ua/diseases/942/>
10. Источник: Кыргызстан в цифрах, НацСтатКом, 2015 г.