



49,7%

В первой половине года импорт цельномолочной продукции в Россию, по сравнению с тем же периодом 2013-го, вырос на 49,7% — с 16 до 24 тысяч тонн, сообщает «Связмолоко».



15,05 млн т

Объем производства сырого молока в хозяйствах всех категорий страны за шесть месяцев 2014 года составил 15,05 млн тонн, что на 132 тыс. тонн ниже, чем в соответствующий период прошлого года.



3,476 млн

На начало лета, как сообщил Росстат, поголовье коров в РФ сократилось до 3,476 млн. В прошлом году этот показатель на аналогичную дату составлял 3,604 млн голов, что означает падение на 3,6%.

издается с сентября 2004 г.
www.sfera.fm

№3 (50) 2014

МОЛОЧНАЯ СФЕРА

Посторонним В..?

Сказка для российских фермеров

8



24



32



40



56

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

803 УЧАСТНИКА, 36 СТРАН, 18 780 ПОСЕТИТЕЛЕЙ

19-я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

www.agroprod mash-expo.ru



АГРО ПРОД МАШ

6—10
октября 2014

«АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2014»

6-я международная выставка-салон
«Комплекующие, агрегаты
и материалы для пищевого прома»



ПЕРВЫЙ
В ИННОВАЦИЯХ

Реклама

* Лучшая выставка России 2011–2012 гг. по тематике «Пищевая промышленность: оборудование и ингредиенты» во всех номинациях. Рейтинг составлен ТПП РФ и РСВЯ. Все выставки – участники рейтинга прошли независимый аудит статистических показателей в соответствии с международными правилами

Организатор:



При содействии:
Министерства сельского хозяйства РФ
Министерства промышленности
и торговли РФ

Под патронатом:
Торгово-промышленной палаты РФ
Правительства Москвы

Генеральный
информационный
партнер:

ПРОДИНДУСТРИЯ

Информационный
партнер:



Официальный
интернет-
партнер:



12+



Молочные продукты – надежная упаковка

Автоматически продуктивнее.

FCA 160

Максимальная надежность
благодаря централизованной
смазочной системе

Универсальный – калибры от
38 до 160 мм

Надежное, гигиеническое
клипсование для длительного
срока хранения продукта

Проще упаковка, дешевле
перевозка и хранение



НОВИНКА!



АгроПродМаш 

Ждем Вас на выставке
Павильон Форум, Стенд FC 120

лидерство · новаторство · надежность



ООО Поли-клип Систем · Tel. +7 495 229-46-70 · polyclip@polyclip.ru
информация: www.polyclip.com/5305

poly-clip[®]
SYSTEM

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

ПРОД ЭКСПО

9–13
февраля 2015

22-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ
ВЫСТАВКА ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ, НАПИТКОВ
И СЫРЬЯ ДЛЯ
ИХ ПРОИЗВОДСТВА



www.prod-expo.ru



Вместе к успеху!

При поддержке Министерства сельского хозяйства РФ

* Согласно Общероссийскому рейтингу выставочных мероприятий 2012–2013 гг.
Подробнее о рейтинге – на сайте www.exporating.ru

Организатор

 **ЭКСПОЦЕНТР**
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА



18+

Реклама

ВЫСОКОКОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ СТОЧНЫЕ ВОДЫ МОЛОКОЗАВОДОВ И СЫРЗАВОДОВ ПОДЛЕЖАТ ОЧИСТКЕ АНАЭРОБНЫМ СПОСОБОМ

Компания «Экополимер» применяет технологии анаэробного сбраживания сточных вод, разработанные компанией Biothane (Нидерланды). Все предлагаемые емкостные сооружения имеют абсолютно герметичные конструкции, что исключает выброс в окружающую среду вредных веществ.

BIOTHANE

1. ТЕХНОЛОГИИ ОЧИСТКИ СТОЧНЫХ ВОД МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В АНАЭРОБНЫХ БИОРЕАКТОРАХ С ВЫДЕЛЕНИЕМ БИОГАЗА

UASB реактор

Используется при высоких показателях ХПК в сточных водах и при этом обеспечивает стабильный процесс очистки.



Biobed® EGSB

Более высокая нагрузка по ХПК на 1 м³ реактора (в 2 раза выше чем в UASB реакторах), что позволяет использовать реакторы меньшего объема.

Технологии нового поколения Biothane® Advanced UASB и Biobed® Advanced EGSB. Очистка сточных вод с содержанием ХПК – от 2000 до 24000 мг/л.

Технологии объединяют в себе преимущества **Biothane UASB** и **Biobed® EGSB**.

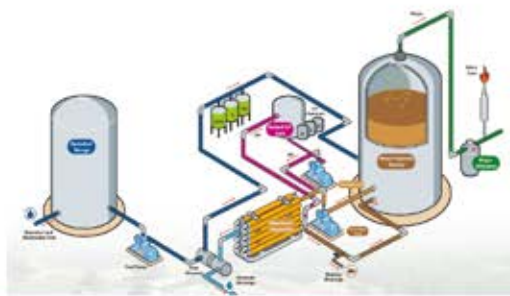
Основные особенности технологий:

- Высокоэффективный трехфазный сепаратор
- Улучшение работы реактора
- Малые эксплуатационные расходы
- Подтверждено многочисленными референциями
- Применяется новая система контроля **STAR Control™ SMART**
- Форма реактора может быть как радиальной, так и прямоугольной



2. ТЕХНОЛОГИИ ОЧИСТКИ СЫВОРОТКИ В АНАЭРОБНОМ МЕМБРАННОМ БИОРЕАКТОРЕ С ВЫДЕЛЕНИЕМ БИОГАЗА

Memthane® Anaerobic MBR - очистка сыворотки и сточных вод, содержащих сыворотку с ХПК – от 12000 до 80000 мг/л. Новейшая технология для очистки высококонцентрированных сточных вод. Основана на использовании технологии мембранного разделения на базе УФ-мембран. За счет этого достигается рекордно высокая эффективность по ХПК : 92-99,5%



ХПК на входе = 60000 мг/л (слева).
ХПК на выходе (пермеат) после Анаэробического MBR ≤ 200 мг/л (справа).
Концентрация взвешенных веществ после Анаэробического MBR < 1 мг/л





ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ЖИРОВ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Официальный дистрибьютор - ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»,

тел./факс: +7 47234 44959

www.efko.ru



содержание

	отрасль		16
Что происходит на рынке молока?			22
	тенденции		Рынок детских сухих молочных смесей 24



С 7 августа 2014 года президент России Владимир Путин на год запретил ввоз сельскохозяйственного сырья и ряда продуктов из стран, которые ввели санкции против России: США, Евросоюза, Канады, Австралии и Норвегии. В запрещенный список в том числе вошли молоко и молочная продукция, сыры и творог на основе растительных жиров.

8

тема номера	Посторонним В..? Сказка для российских фермеров	8	фоторепортаж	Россия – это рынок будущего	32
отрасль <i>/события и факты</i>	Российские поставщики ищут новых производителей продовольствия	16	женские правила	Татьяна Нечаева: «Я называю свою работу образом жизни»	40
	«Продэкспо» охватит все сегменты продовольственного рынка	17	производство <i>/события и факты</i>	Новости	42
	Конференция «Проблемы и перспективы развития молочной отрасли России в условиях ТС и ВТО»	18	<i>/управление</i>	RosUpack – главная отраслевая выставка в России и Восточной Европе	43
	Новости	20	<i>/оборудование</i>	Себестоимость, на допрос!	44
инфографика	Что происходит на рынке молока?	22		Рынок оборудования для переработки молока	50
<i>/тенденции</i>	Рынок детских сухих молочных смесей	24	<i>/санитария и гигиена</i>	Новое слово в «холодном» копчении сыров	52
industry <i>/trends</i>	Dry milk infant formula market	24		Системный подход к гигиене, или Как избежать «пищевых скандалов»	54
компании <i>/события и факты</i>	Новости	30		Спецодежда как защита. Доверьте обслуживание профессионалам!	55

производство	42	
Себестоимость, на допрос!	44	
ингредиенты		Что пить спортсмену?! 66



Генеральный директор группы компаний Kieselmann Клаус Доле, директор российского представительства Сергей Баранов и директор по глобальным продажам Дитер Бизвурм специально встретились с нами, чтобы провести экскурсию по производству и рассказать о приоритетах развития компании.

32

<i>/ингредиенты</i>	Идеи, технологии, рецептуры на совместном форуме ВНИИМС и компании «ЭФКО»	56	<i>/норма</i>	Влияние состава кормов на качество молочной продукции	70
	Изучение сырьевого состава нетрадиционных продуктов на рынке сыров	64		Семинар по КРС: кормление и содержание с учетом европейского опыта	72
	Что пить спортсмену?!	66	<i>консалтинг /экспертиза</i>	Доят шибко, да молоко жидко	75
	Сметанный продукт	68			

молочная сфера

№3 (50) 2014

Информационно-аналитический журнал для специалистов молочной, маслопродуктовой и масложировой индустрии (РОСКОМНАДЗОР).

Зарегистрирован в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (РОСКОМНАДЗОР).
Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77 - 46399 МОЛОЧНАЯ СФЕРА 31.08.2011 г.

Адрес редакции:
Россия, 199034, Санкт-Петербург,
Большой проспект В. О., д. 18 лит. А,
БЦ «Андреевский Двор», оф. 358,
тел./факс: +7 (812) 70-236-70,
www.sfera.fm

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

Директор по продажам и маркетингу:
Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm

Менеджер по административным вопросам:
Лариса Цораева
l.tsoraeva@sfera.fm

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm

Надежда Антимова
n.antimova@sfera.fm

Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
editor@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Татьяна Путинцева
t.putinzeva@sfera.fm

Дизайн инфографики:
Нина Слюсарева

Корректор, литературный редактор:
Анна Соколова

Иллюстрации в номере:
Тимофей Яржомбек


Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 4 раз в год.

Использование информационных и рекламных материалов журнала

возможно только с письменного согласия редакции.

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком , публикуются на коммерческой основе.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс». Подписано в печать: 21.08.14. Тираж: 5 000 экз.





Новая модель коммуникаций на продуктовом рынке

Пока правительство России решает, как быстро наполнить рынок продуктами питания из незапрещенных стран, интернет-портал exro-fmcg.ru запустил уникальный сервис – виртуальную 3D выставку продуктов питания, не имеющую аналогов в мире.

Его организаторы стали первыми, кто придумал, как производители продуктов питания со всего мира смогут, не отходя от стола, находить дистрибьюторов и ритейлеров в России, что крайне актуально в наших реалиях.

В современных условиях быстрого развития глобального мира компании должны научиться оперативно находить друг друга, обмениваться информацией и заключать контракты. Первым и самым успешным проектом в данном направлении стал крупнейший мировой портал www.alibaba.com, но создатели exro-fmcg.ru шагнули дальше и постарались дать большую визуализацию сервису при решении тех же задач.

На развитие данного проекта было потрачено более двух лет и его организаторы надеются, что он станет той платформой, которая поможет продовольственному рынку России не заметить кризисной ситуации. Уже в середине августа поступило предложение из Минсельхоза РФ быстро организовать виртуальную выставку для стран Азии и Латинской Америки с целью представления их производителей нашим ритейлерам и импортерам. Далее планируются другие масштабные мероприятия.

«Наша цель – создать новую модель коммуникаций на продуктовом рынке мира», – подчеркивают инициаторы проекта.

Виктория Загоровская,
редактор журнала «Молочная сфера»,
editor@sfera.fm



Тема номера

ПОСТОРОННИМ В..?

Сказка для российских фермеров



Автор:
Виктория Загоровская



Иллюстрации: Тимофей Ярколюбкин



Знаменитая табличка с надписью «Посторонним В.» висела рядом со входом в дом Пятачка – персонажа книги Алана Милна «Винни Пух и все-все-все». В русской версии с надписью нет никаких вопросов – она означает «посторонним вход запрещен», правда, сам Пятачок объяснял, что «Посторонним В.» – это имя его бабушки – Посторонним Вилли (или Вильям Посторонним), а табличка представляет семейную ценность. В оригинале ситуация гораздо интересней. Английская фраза Trespassers W. – это сокращенная версия Trespassers Will be prosecuted, что в дословном переводе на русский язык означает: «Те, кто вторгнулся на эту территорию, будут преследоваться в судебном порядке» (что вполне заменяется традиционным «Посторонним вход запрещен»).

С 7 августа 2014 года президент России Владимир Путин на год запретил ввоз сельскохозяйственного сырья и ряда продуктов из стран, которые ввели санкции против России: США, Евросоюза, Канады, Австралии и Норвегии. В запрещенный список вошли молоко и молочная продукция, сыры и творог на основе растительных жиров.

Эти меры, по словам премьер-министра Дмитрия Медведева, «расчистят магазинные полки для наших товаропроизводителей». Сложившаяся ситуация, согласно его оценке, предоставила России уникальный шанс решить проблему импортозамещения.

Импорт молочной продукции в Россию рос в последние годы, особенно он увеличился после вступления страны в ВТО. В соответствии с исследованием Dairy Australia, в 2013 году импорт молочных изделий в Россию увеличился на 14% и составил 628 тыс. тонн, причем больше половины пришлось на сыры.

Несмотря на политическую ситуацию на Украине, Евросоюз остается основным поставщиком молочных продуктов в Россию: на него пришлось 70%

всего импорта в прошлом году. По данным ФТС России, крупнейшими экспортёрами цельномолочной продукции по итогам 2013 года стали Финляндия (17,8 тыс. тонн на сумму \$19,6 млн), Эстония (8,3 тыс. тонн на \$19,4 млн), Польша (3,8 тыс. тонн на \$8 млн), и Литва (3 тыс. тонн на \$7,3 млн). В 2013 году, по данным Евразийской экономической комиссии, около 70% импорта сыров и творога в Россию составляли поставки из Нидерландов, Украины, Германии, Финляндии и Литвы.

Как отразились санкции против европейского импорта на инвестиционной политике и планах развития крупных игроков молочного рынка? Какие потери понесут иностранные производители и даже целые страны, которые вкладывали значительные инвестиции в российский бизнес?

Осторожно, рынок закрывается!

Санкции стали проблемой для многих крупных российских производителей, которые одновременно являют-

Сильные потери понесут иностранные производители и даже целые страны, которые вкладывали значительные инвестиции, рассчитывая на открытость и масштаб российского рынка.

Европейские производители опасаются, что санкции могут серьезно ударить по экономике ЕС. Речь идет о более €12 млрд в год – таков объем поставок продуктов питания из ЕС в Россию.

ся еще и крупными импортёрами: они ввозят либо сырье, либо часть готовой продукции. Переориентация на поставщиков других стран обойдется дорого, если же закупать отечественное сырье, пострадает качество.

Импортёры продовольствия оценивают риски от запрета на ввоз ряда продуктов как значительные. «Нам придется серьезно пересматривать систему поставок. Несмотря на то, что у нас высокая степень локализации производства в России, задействованы определенные виды импортного сырья», – прокомментировала директор по корпоративным отношениям компании Unilever в России, Украине и Беларуси Ирина Бахтина. В частности, пересмотр условий поставок в середине года чреват удорожанием продукции. «При переброске поставок на другие страны ценник изменится», – сказала Ирина Бахтина, добавив, что отдел продаж Unilever в настоящий момент оценивает возможные последствия ограничения для бизнеса компании.

Европейские производители опасаются, что это решение может серьезно ударить по экономике ЕС. Сильнее всего от российских санкций пострадает Финляндия. **Исполнительный директор Ассоциации пищевой промышленности Финляндии Хейкки Юутинен** (Heikki Juutinen) заявил, что запрет на импорт продуктов в РФ может обойтись его стране примерно в 400 миллионов евро в год – на Россию приходится порядка 25% финского экспорта продуктов, две трети которого – это молочные изделия.

В этом году объем экспорта финского продовольствия в Россию продолжал увеличиваться: согласно данным таможи, за первые пять месяцев он составил €170 млн, что свидетельствует о росте не менее чем на 5%. В январе-мае показатель вырос на 24% и достиг €24 млн. Показатели по сыру – плюс 9% и €55 млн.

Финским поставщикам продовольствия будет трудно найти замену российскому рынку. По мнению Юутинена, сильнее всего запрет может ударить по компании Valio, которая является крупнейшим экспортёром финской молочной продукции. При этом половина



Уже приостановила производство продуктов для России шведско-датская компания Arla Foods, такая же ситуация — на заводах Valio в Финляндии.

В 2013 году продажи Danone в мире превысили 21 миллиард евро, более половины этой суммы приходится на развивающиеся рынки.

всех экспортных поставок Valio приходится на Россию. Ожидается, что экспорт компании в страну упадет с 430 до 100 млн евро.

В связи с введенными ограничениями на импорт Valio объявила, что приостанавливает выпуск товаров для российского рынка на заводах в Финляндии до того момента, пока не сможет снова торговать с Россией. А пока компания вынуждена распродавать свой сыр, предназначенный для российского рынка, за половину его стоимости.

Выпуск продукции на территории РФ продолжится. Напомним, что в России Valio располагает собственным заводом в Ершово (Московская область), где производится плавленный сыр Viola, а также имеет контрактное производство питьевых йогуртов Valio Clean Label и кефирного биопродукта Valio Gefilus на заводе «Галактика» в Гатчине. Сырье для этих продуктов поставляется с двух местных ферм Ленинградской области, аккредитованных по всем стандартам качества.

В настоящее время проводится тщательный анализ источников альтернативного сырья для российского производства. Пока завод продолжает работать на финском сырье, которое было ввезено в Россию до запрета на импорт.

Аналогичная ситуация, очевидно, возникнет и у других «обрусевших» производителей, которые не смогут использовать сырье со своих европейских площадок.

Сильные потери понесут иностранные производители и даже целые страны, которые вкладывали значительные инвестиции, рассчитывая на открытость и масштаб российского рынка.

Датско-шведская компания Arla Foods (выпускает сыры под брендами Arla, Arpetina, Arla Natura, Castello, масло Lurpak и т. д.) вслед за Valio также остановила производство молочных продуктов для России, которым занимались десять заводов компании в Дании.

Гендиректор Arla Foods Педер Турборг не скрывает, что потеря российского рынка будет иметь серьезные последствия для его компании, так как

она сделала долгосрочные инвестиции в развитие молочного бренда в России. Он уточнил, что выручка Arla в России достигает 1 млрд датских крон (порядка 180 млн долларов) в год (в основном от продаж сыра и масла). Это около 1,3% от общего оборота компании. До объявления ответных мер РФ Arla ожидала получить до 215 миллионов долларов за свою продукцию в 2014 году.



Александр Смагин,
генеральный директор
Pieno Zvaigzdes:

«Россию так просто и быстро не заменишь. Это большой рынок прямо у границ Литвы. Мы отдавали ему много сил: на Россию приходилось порядка 35% нашего оборота».

Информационное агентство Ritzhaus Bureau отмечает, что прекращение импорта Россией приведет к потере Данией значительных доходов от экспорта и отразится на развитии сельского хозяйства в стране. Согласно данным Национального института статистики, в 2013 году в Россию было отправлено товаров на 11,8 млрд крон (\$2,14 млрд), что соответствует 1,9% национального экспорта. Экспорт агропродовольственного сектора достигает 4,9 млрд крон (\$891 млн), или 41% от датского экспорта в Россию в целом.

Шведские производители продовольственных товаров надеются, что запрет на экспорт продукции в РФ не будет долговременным, так как не хотели бы терять российский рынок. Экспорт в Россию составляет 1% от ежегодных поставок шведского продовольствия в другие страны (почти 70 млн евро

в денежном исчислении). С 2003 года он увеличился на 27%.

Из-за введенных санкций в Литве больше всего пострадает молочный сектор. Экспорт молочной продукции Литвы в Россию за пять месяцев этого года составил 67,5 млн евро. В прошлом году за этот же период литовских молочных продуктов в Россию было продано на 71 млн евро. На сокращение объемов повлияло введенное Россельхознадзором в октябре 2013 года эмбарго на три месяца.

По словам **главы сельскохозяйственной палаты Литвы Андреюса Станчикаса**, Россия была хоть и рискованным, но самым доходным рынком, тем более что россияне знали и высоко оценивали продукцию литовских производителей. «Сегодняшняя ситуация такова, что довольно большое количество молока практически стоит в Литве, поскольку все быстропортящиеся продукты, которые были ориентированы на Россию, сейчас производить смысла нет. На другие рынки их не особо продашь», — отметил Станчикас.

Всего в Литве действуют 176 тысяч молочных хозяйств, которые составляют треть от всех фермерских хозяйств страны. При этом около 33% молочников столкнулись с проблемой сбыта, заявила **глава Литовской ассоциации сельскохозяйственных кооперативов Юрате Довиденене**. Так, по ее данным, одно из пяти крупнейших литовских предприятий по переработке молока Pieno Zvaigzdes в середине августа прекратило закупки у кооперативов молочников, ссылаясь на непредвиденные обстоятельства.

Для литовских бизнесменов санкции стали полной неожиданностью. Они инвестировали значительные суммы в продвижение своих брендов в России и ориентировались на свой долгосрочный план развития. К ним принадлежит и компания Pieno Zvaigzdes, представленная в России под брендом «Сваля», которая сообщила, что вынуждена покинуть рынок. У компании не было местного производства, в отличие от Valio и Arla, так что она не могла оперативно переключиться на местное сы-



Arla Foods занимает третье место в Европе по объему производства и продаж молочной продукции. Годовой оборот компании составляет более 6,5 миллиардов евро.

Экспорт латвийской сельскохозяйственной продукции в Россию в прошлом году увеличился на 4,4% – до 656,2 млн евро. Доля экспорта в Россию составила 28% от его общего объема.

рье и сохранить хотя бы часть российских продаж своей продукции.

Pieno Zvaigzdes понесет убытки примерно в 15% от оборота, заявил ее генеральный директор Александр Смагин, выразив надежду, что санкции – временная мера в рамках политической игры и компания сможет вернуться в Россию.

Согласно его оценке, объем поставок продукции Pieno Zvaigzdes на российский рынок в прошлом году составил почти 100 миллионов долларов (более 3,5 млрд рублей). Под брендом «Сваля» компания выпускает сыр, зернистый творог, масло, йогурты и сметану. «Россию так просто и быстро не заменишь. Это большой рынок прямо у границ Литвы. Мы отдавали ему много сил: на Россию приходилось порядка 35% нашего оборота», – отметил Александр Смагин, подчеркнув, что пока в компании не решили, на какие рынки направить все российские поставки.

По его словам, рынок РФ для Pieno Zvaigzdes закрывается «может быть, на год, а может, и больше». При этом даже в случае возвращения сюда литовской компании придется нелегко, поскольку за это время российские производители усилят свои позиции. «Конкуренция нас не пугает, ведь работать будет интереснее. А еще, если мы вернемся, то это будет означать, что ситуация исправляется, а отношения между Россией и Литвой, Россией и ЕС входят в нормальное русло», – добавляет Александр Смагин.

Ведущая латвийская компания Food Union – объединенное предприятие Rigas piena kombinats (RPK) и Valmieras piens – вплоть до 30% снизила цены на молочную продукцию собственного производства в Латвии, чтобы увеличить сбыт и поддержать местных крестьян.

«В настоящий момент мы активно ищем новые рынки экспорта и приспособляем нашу деятельность к возникшей ситуации в торговле. Широкий перечень качественных и любимых потребителями продуктов Food Union является основой нашей уверенности в том, что предприятие успешно справится с этим серьезным вызовом рынка», – говорит председатель правления

АО Rigas piena kombinats Нормундс Станевич.

В начале 2013 года сообщалось, что контролируемый российскими акционерами латвийский молокоперерабатывающий концерн Food Union планирует завоевать стабильные позиции в сегментах мороженого, сливочного масла и мягкого сыра на рынках России и СНГ. В 2014 году Food Union со-



Нормундс Станевич,
председатель правления
АО Rigas piena kombinats:

«В настоящий момент мы активно ищем новые рынки экспорта и приспособляем нашу деятельность к возникшей ситуации в торговле. Широкий перечень качественных и любимых потребителями продуктов Food Union является основой нашей уверенности в том, что предприятие успешно справится с этим серьезным вызовом рынка.»

бирался увеличить экспорт мороженого в общем портфеле на 10%, при этом весь экспорт должен был достичь 41% от общего объема производства. Планировалось освоить семь новых российских регионов: Ростов, Архангельск, Сочи, Иркутск, Красноярск, Алтайский край, Магадан.

Некоторые европейские производители, попавшие под санкции РФ, рассчитывают сбывать свою продукцию на российский рынок через нейтральную Швейцарию. По информации директора по коммуникациям Федерального бюро по сельскому хозяйству Швейцарии Анны Риццоли, в ведомство уже обратились несколько европейских организаций с просьбой изучить возможность поставок экспорта их продукции на российский рынок. Тенденцию к поиску транзитных стран для европейской продукции подтвердили в Ев-

ропейском молочном совете (European Milk Board, EMB – объединяет различные национальные ассоциации производителей молочной продукции). Его представители не исключают, что транзитом может быть не только Швейцария, но и страны Южной Америки. В то же время два крупных скандинавских производителя – финская Valio и шведско-датская Arla – заявили, что хоть и теряют от российского эмбарго миллионы евро, но идти не реэкспорт пока не намерены.

Новые источники роста

Эмбарго на поставку сельскохозяйственной продукции и продовольствия из США и стран Евросоюза не окажет критического влияния на бизнес ряда крупных продовольственных корпораций из этих стран. Многие из них уже давно присутствуют на российском рынке, имея здесь собственные заводы, товары на которых производятся по большей части из местного сырья. Таким образом, несмотря на введенные Россией санкции, на полках магазинов останется абсолютное большинство массовых брендов иностранных компаний, к которым привыкли российские потребители.

Так, французский производитель Danone, одним из самых известных брендов которого является йогурт Danissimo, почти не зависит от импорта и закупает более 90% молочного сырья в России.

Россия с прошлого года – крупнейший для Danone рынок в мире: здесь группа получила 11% от всей своей выручки в 21,3 млрд евро – больше, чем в родной Франции (там только 10%).

«Прошлый год мы закончили с чистой выручкой в России 87 млрд руб. – это на 11% больше, чем в 2012 г. Причем в первой половине года рост был немногим меньше 10% (в основном за счет объема продаж), а во второй – повышение ускорилось, но в большей степени за счет цен. В нынешней ситуации, я думаю, 2014 год будет примерно таким же, как прошлый», – отмечает президент Danone Франк Рибу.



Литовская компания Pieno Zvaigzdes, которая поставляла в Россию продукты под брендом «Сваля», ищет новые рынки сбыта.

Российская молочная промышленность, вероятно, не сможет увеличить производство молока, это возможно лишь в долгосрочной перспективе.

В настоящее время Danone сотрудничает с 600 поставщиками сырого молока, общее поголовье скота которых насчитывает около 350 тыс. голов. С целью увеличения поголовья стада и объемов производства компания организует финансирование молочных хозяйств. Кроме того, Danone привлекает инвестиции в строительство новых крупных молочных комплексов. Так, в прошлом году Группа компаний Danone в России и крупный российский агрохолдинг «Дамате» подписали соглашение о намерениях строительства нескольких комплексов с общим поголовьем более 20 тыс. коров. Новые хозяйства будут созданы на территории Тюменской области и Республики Башкортостан. Проект оценивается примерно в 8 млрд руб. Компания Danone окажет финансовую поддержку проекту, а также возьмет на себя обязательство по закупкам всего молока, производимого на новых хозяйствах в течение восьми лет. В целом благодаря проектам нового строительства планируется увеличение поголовья скота до 30 тыс. голов.

Как заявил **председатель совета директоров группы «Дамате» Наум Бабаев**, холдинг не видит рисков для совместного проекта с Danone на фоне осложнившихся отношений России и Евросоюза.

Изменения на рынке, связанные с введением санкций против европейского импорта, будут чувствительны для любой компании; в то же время многие участники рынка оценивают их как положительные, поскольку предприятия получили определенные перспективы для своего развития и освоения внутреннего рынка страны. Например, крупный производитель полуфабрикатов компания «Равиоли» смогла избежать серьезных последствий от запрета благодаря отечественным поставкам молочного сырья. Высокая доля импорта присутствует только в мясном направлении бизнеса: около 90% говядины завозится из стран Южной Америки (Бразилия, Уругвай, Парагвай). Сливки для мороженого – также отечественного производства, сухое молоко поставляется из Беларуси.

Компания «Равиоли» планирует занять до 10% рынка мороженого в Петербурге и до 6% – в Москве, благодаря запуску производства мороженого под брендом «Равиолло» в августе этого года. Общая размер инвестиций в проект – 43 млн руб., на его расширение потребуется еще около 200 млн руб. Так, сейчас за рубежом закупаются вафельные стаканчики, в дальнейшем компания собирается производить их собственными силами.

Камамбер и пармезан: сделано в России

Пока главы крупнейших мировых держав бросаются друг в друга санк-



Андрей Даниленко,
председатель совета директоров «Союзмолока»:

«В отечественной молочной отрасли существуют аналоги всему, что Россия ранее ввозила. Это касается как пармезана, так и безлактозного молока, рынок которого в нашей стране заняла, в основном, финская компания Valio».

циями, участники продовольственного рынка спорят, наступит ли расцвет сельского хозяйства России.

По расчетам Национального союза производителей молока («Союзмолоко»), импорт молочной продукции в результате введенного запрета сократится на 2 млн т при общем объеме производства в России 31 млн т. Эти объемы способны восполнить предприятия Беларуси, которые могут нарастить поставки, а также сами российские производители при поддержке государства.

Попавшие под запрет иностранные продукты будут замещаться отечественными. Как заявил **председатель сове-**

та директоров «Союзмолока» Андрей Даниленко, в отечественной молочной отрасли существуют аналоги всему, что Россия ранее ввозила. Это касается как пармезана (носящего иное название, но обладающего теми же свойствами), так и безлактозного молока, рынок которого в нашей стране заняла, в основном, финская компания Valio. Даниленко заметил, что отечественные производители безлактозного молока не могут пробиться на рынок, но мощности для того, чтобы удовлетворить спрос, у них есть. Однако, подчеркнул он, эти предприятия должны иметь гарантии попадания на полки магазинов для того, чтобы наращивать производство.

По данным Минсельхоза, самым уязвимым товаром станет сыр. Потребление сыров в РФ в 2013 году составило 874 тыс. тонн, из которых почти половина (438,5 тыс. тонн) – импорт. На страны, попавшие в черный список, пришлось около 60%, или 263 тыс. тонн. Между тем российские производители молока готовы делать камамбер и пармезан, если они будут востребованы потребителями. Технологии и необходимое оборудование в РФ есть, но раньше спрос на отечественную продукцию был ограничен из-за конкуренции с ЕС. Такое мнение высказали в Российском союзе производителей молочной отрасли (РСПМО) и Национальном союзе производителей молока. «Все эти сыры наши сыроделы умеют делать, но они не развивали эти продукты, потому что потребители хотят только камамбер из Франции и пармезан из Пармы», – уверил Андрей Даниленко.

Каждый производитель, по данным «Союзмолока», при существующих мощностях способен нарастить объем производства молока примерно на 10%. Например, глава агрохолдинга «Дамате» Наум Бабаев заявил о готовности увеличить производство собственной молочной продукции в кратчайшие сроки и тем самым максимально сгладить возможные последствия от введенного запрета на импорт продовольствия из стран, присоединившихся к санкциям против России. Холдинг «Дамате» собирается в ближайшее время начать



Мнения экспертов



Валерия Трифонова,

директор по коммуникациям
Группы компаний Danone в России:

— **Г**К Danone, входящая в международную компанию со штаб-квартирой в Париже, почти не зависит от импорта и закупает более 90% молочного сырья в России. Лишь небольшая его часть в виде сухого молока поступает из Республики Беларусь и Латинской Америки.



Валерия Трифонова,
директор по коммуникациям
Группы компаний Danone в России:

«Danone почти не зависит от импорта и закупает более 90% молочного сырья в России. Лишь небольшая его часть в виде сухого молока поступает из Республики Беларусь и Латинской Америки.»

На сегодняшний день Группа компаний Danone в России является самым крупным закупщиком сырого молока (около 1,8 млн тонн в 2013 году) и перерабатывает 13% от всего товарного молока.

Импортируются только компоненты, которые не производятся внутри страны. В основном это касается экзотических фруктов, которые добавляются в йогурты. Поэтому можно смело сказать, что запрет России на ввоз продуктов питания из стран ЕС никак не повлияет на бизнес компании и ее инвестиционные планы на ближайшие несколько лет.

Danone работает на российском рынке с 1992 года, на территории страны распо-

ложены 20 заводов компании, где производится продукция под брендами Danone, «Активиа», Actimel, «Растишка», «Данисимо», «Простоквашино», «Віо Баланс», «Актуаль», «Смешарики», «Тема» и др.

Вне зависимости от рыночной конъюнктуры мы продолжаем инвестировать в развитие производственных мощностей. Так, в конце июля на заводе «Данон Индустрия» в Чеховском районе Московской области была запущена новая линия по розливу кефирных продуктов «Активиа» Кефирная. Вложения в оборудование составили около 400 млн руб.

Также в этом году на «Данон Индустрия» запущен проект по расширению линии творожного процесса. Благодаря этому ожидается увеличение объема выпускаемой продукции еще на 20 тыс. тонн в год. Проект продлится до конца 2015 года, общий объем вложений достигнет более 650 млн рублей.

За 2013 и 2014 год инвестиции в проекты по модернизации технологических процессов, улучшению качества готовой продукции, росту безопасности производства и производительности на заводе в Московской области составят около 1,5 млрд рублей, а общий объем вложений в предприятие уже превысил 14 млрд руб.

Молочный комбинат Danone в Лабинске этим летом запустил новую ПЭТ-линию для выпуска освежающего напитка «Актуаль». Ее производительность составляет до 1,2 тыс. тонн в месяц, а мощность – 6 тыс. бутылок объемом 930 г в час. В планах – расширить техническую часть и увеличить производительность продукта в два раза – до 2,4 тыс. тонн в месяц.

В настоящее время ГК Danone активно развивает производственную площадку МК «Самаралакто» в Самаре – в завод уже инвестировано около 1 млрд рублей. После завершения реконструкции его мощности возрастут почти в два раза. Ожидается, что к 2015 году завод сможет перерабатывать 600 тонн молока в сутки.

Кроме того, за последние два года компания вложила более 2 млрд рублей в модернизацию Кемеровского молочного комбината, полностью обновила оборудование, построила современные очистные сооружения для промышленных стоков.

в Пензе производство сыров, аналогичных уходящим с российского рынка под брендами «Сваля» (литовской компании Pieno Zvaigzdes) и «Ольтермани» (финская Valio). К осени «Дамате» готова почти удвоить объемы производства сыра на своем заводе в Пензенской области: сейчас там выпускается 30 тонн сыров в сутки (марки «Российский молодой» и «Голландский»), через два месяца объем возрастет до 50 тонн. Для этого в производство уже было инвестировано около 500 млн руб., для завершения процесса потребуются еще столько же.

Наум Бабаев считает запрет на импорт отдельных продуктов питания из Европы верным решением: «Это даже не политический, а очень правильный экономический ход России, который нужно было сделать давно. Это по всем параметрам очень позитивно скажется на российских производителях».

Однако прямого положительного эффекта для отечественного производителя от запрета на ввоз продуктов из стран санкционного списка ждать не стоит. С одной стороны, год – для сельского хозяйства слишком малый срок, с другой, отрасли нужно финансирование и другие системные меры поддержки.

Предположим, участники рынка, исходя из того, что освободились ниши для резкого прироста и не найдены экспортеры, которые обладают готовыми объемами, чтобы восполнить продуктовый дефицит, запланируют нарастить объемы в следующем году. Найдут средства, привлекут инвестиции, нарастят мощность. Наступит август 2015 года. Санкции отменят, и на рынок снова хлынут продукты из европейских стран..

Прямо сейчас производители не смогут значительно увеличить объем производства, а через несколько лет, когда импорт будет возобновлен, на дополнительную продукцию не будет спроса.

Кроме того, конкуренция в сельскохозяйственной отрасли никуда не уйдет. Опустевший российский рынок с готовностью займут другие страны – поставки могут нарастить неприсоединившиеся к санкциям государства, которые проигрывали в конкуренции европейцам и американцам.



Мнения экспертов

Еще один значимый инвестиционный проект – Екатеринбургский завод (ЕГМЗ). Это первый завод в России, специализирующийся на производстве детских молочных продуктов. Инвестиции в его модернизацию составили 800 млн рублей.

Сегодня Danone является крупнейшим производителем молочных продуктов в России – ее оборот в 2013 году насчитывал 87 млрд рублей. Объем инвестиций с момента начала деятельности в России достиг \$1,8 млрд. «Danone Россия» для Группы Danone – приоритетный и очень большой бизнес.



Аудриус Статулявичус,

финансовый директор компании
Pieno Zvaigzdes, Вильнюс, Литва:

– **И**мпорт молочных продуктов из государств Евросоюза и других стран в Россию был остановлен с 6 августа по решению российских органов власти. Таким образом российский рынок для нашей компании закрывается. 13 августа Pieno Zvaigzdes опубликовала официальное уведомление на Торговой бирже.

Как следует из доклада, экспорт продукции компании в Россию составлял 30–35% от общего объема продаж. Частично этот объем будет компенсирован поставками на другие рынки (с более низкой рентабельностью). Однако невозможно полностью восполнить все потерянные продажи к концу этого года. Если принять во внимание текущее положение дел и взять в расчет фактический уровень продаж Pieno Zvaigzdes в 2014 году, ожидаемый объем сбыта по его итогам будет составлять 800 млн литров молока на общую сумму 230 млн евро.

И хотя ограничения поставок молочной продукции на российский рынок не являются трагедией для бизнеса компании, это отрицательно подействует на рентабельность предприятия.



Пресс-служба компании Valio,

Хельсинки, Финляндия:

– **В** связи с введенным Россией эмбарго на импортную продукцию (в том числе молочную) из стран ЕС, Valio предпринимает шаги по оптимизации работы компании и ее заводов.

На предприятиях Valio в Финляндии, которые работают на обеспечение экспорта, – в первую очередь на заводах в Хаапавеси (сыр Oltermanni), Сейняйоки (масло Valio), Вантаа (плавленый сыр Viola), а также складе в Лаппеенранте – в ближайшее время будут проведены мероприятия по реструктуризации согласно Закону Финляндии о трудовых отношениях между работодателем и работниками в случае уменьшения объемов производства.

В рамках реструктуризации будут пересмотрены трудовые договоры всех сотрудников перечисленных предприятий. Часть персонала (по предварительным оценкам 800 человек) может уйти в вынужденный отпуск до полного прояснения ситуации, с другими сотрудниками не будут продлены временные трудовые договоры.

Работа производств Valio в России (собственный завод Valio в Ершово, Московская обл. и контрактное производство «Галактика» в Гатчине, Ленинградская обл.), а также офисов компании продолжается. В настоящее время Valio осуществляет поставки продукции, которая была завезена в Россию до введения эмбарго,

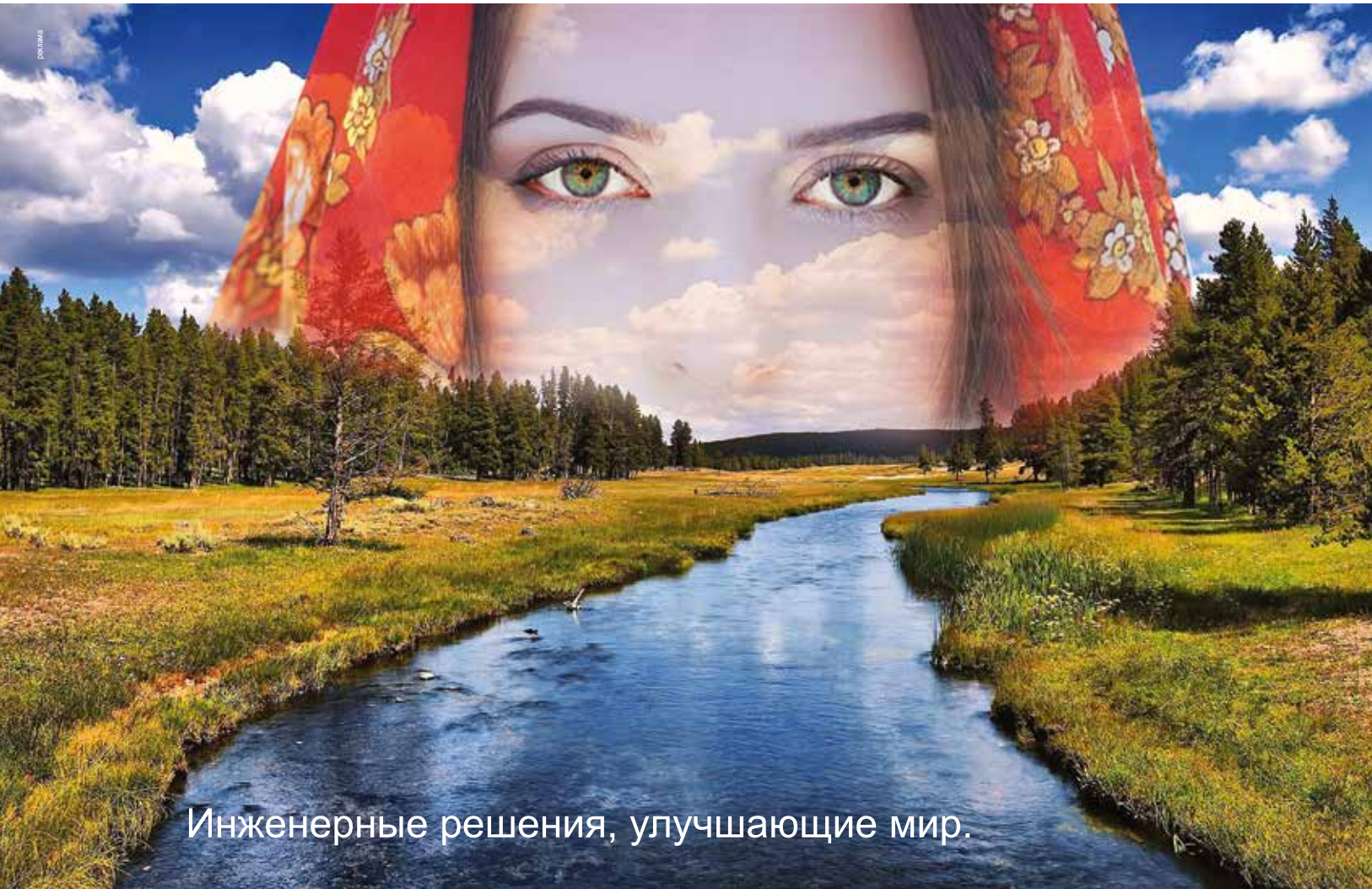
и занимается производством отдельных ее наименований на территории страны. Следующие шаги по оптимизации работы представительства Valio в России коснутся минимизации издержек на возросшие логистические расходы, изменения фокуса и объемов работ. В настоящее время компанией проводится тщательный анализ источников альтернативного качественного сырья для осуществления работы российского производства.

Россия – один из наиболее приоритетных рынков для финского концерна на глобальном уровне. До недавнего времени Valio поставляла в Россию порядка 20% всей производимой продукции, что составляло 49% ее экспорта. Основная экспортируемая Valio в Россию продукция: сыр Oltermanni, плавленый сыр Viola, масло Valio, а также цельномолочная продукция (йогурты, молоко).

Согласно данным Банка Финляндии за 2013 год, объем экспорта продукции, ранее осуществляемого в Россию и находящегося в настоящее время под эмбарго, составил 283,4 млн евро. Доля продукции Valio в этом экспорте – 85,4%, или 242 млн евро.

Объем экспорта продукции Valio в РФ, запрещенной к ввозу, по оценкам 2013 года превышает суммарный объем экспорта продукции целых стран. Так, например, экспорт США достиг всего 227 млн евро при том, что Россия является вторым по величине рынком сбыта для этой страны (источник – NCC). Общий объем экспорта молочных продуктов из Германии в Россию в 2013 году составил порядка 165 млн евро (источник – ZDF) при том, что объем немецкого производства в 15 раз выше, чем во всей Финляндии.

Напомним, что владельцами компании Valio являются кооперативы финских фермеров, которые поставляют молоко для производства всей продукции молочного концерна, в том числе для экспорта в Россию. При этом Valio обязана использовать все произведенное сырое молоко. В настоящее время концерн ищет пути выхода из сложившейся ситуации и находится в поиске альтернативных рынков использования сырья и ресурсов, запланированных для экспорта в Россию. **MC**



Инженерные решения, улучшающие мир.



ООО «ГЕА РЕФРИЖЕРЕЙШН РУС»

105094, г. Москва, ул. Семеновский вал, 6а, тел. (495) 787-20-11, факс (495) 787-20-12

Источник: компания ITE

Российские поставщики ищут новых производителей продовольствия

С 15 по 18 сентября уже в двадцать третий раз в ЦВК «Экспоцентр» пройдет главное событие осеннего сезона на рынке продуктов питания – Международная выставка «Весь мир питания»/ World Food Moscow 2014. Организатором мероприятия выступает международная компания ITE.

В связи с ограничением импорта сельхозпродукции в Россию и для замещения запрещенных к ввозу продуктов аналогами, оптовики и дистрибьюторы, а также торговые сети ищут новых поставщиков продуктов питания и напитков из России и стран СНГ.

Ритейлерам и дистрибьюторам необходимо оперативно пересмотреть ассортиментную политику и пул поставщиков, переориентировавшись на новых российских производителей, и расширить ассортимент импортируемых продуктов из стран, в отношении которых не распространяются санкции.

Все специалисты продовольственной отрасли – производители, оптовики, дистрибьюторы, торговые сети – соберутся на площадке выставки World Food Moscow 2014, чтобы найти оптимальные решения для развития бизнеса в сложившихся экономических условиях.

Высокая посещаемость выставки (более 26 тыс. специалистов оптовой и розничной торговли в 2013 году) и ежегодный рост количества участников (более 1 600 поставщиков из 69 стран) подтверждают тот факт, что World Food Moscow – идеальная площадка для выхода на российский рынок и поиска дистрибьюторов в России. Кроме того, поддержка выставки на государственном и отраслевом уровне демонстрирует значимость этого бизнес-мероприятия для отрасли.

Кроме стран ЕС, свое участие в мероприятии уже подтвердили страны Ближнего Востока – Саудовская Аравия, Иран, ОАЭ, Сирия, Израиль, которые



Событие:

23-я Международная выставка продуктов питания и напитков World Food Moscow 2014

Дата:

15–18 сентября 2014 года

Место проведения:

Москва, ЦВК «Экспоцентр»

Организатор:

группа компаний ITE

Участники:

1 634 компании
из 68 стран мира

Посетители:

26 666 человек из России и стран СНГ

представят свои традиционные продукты, а также фрукты и овощи, сухофрукты, крупы, консервы.

Страны Латинской Америки – Бразилия, Аргентина, Чили, Колумбия, Эквадор – представят не только продукты, характерные для своего региона, но также мясо, рыбу, кофе, фрукты и овощи.

ЮАР, Марокко, Тунис, Алжир, Египет в рамках своих национальных экспозиций представят фрукты и овощи, молоко, рыбу, вино и многое другое. Производители продуктов питания из этих регионов готовы увеличивать экспорт своей продукции в Россию и заинтересованы в поиске дистрибьюторов.

Из-за необходимости быстрого нахождения выхода из текущей экономической ситуации ожидается рост количества посетителей выставки, заинтересованных в скорейшем заключении контрактов с новыми поставщиками. **MC**

Источник: Пресс-служба ЗАО «Экспоцентр»

«Продэкспо» охватит все сегменты продовольственного рынка



Международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2015» состоится 9–13 февраля в «Экспоцентре» на Красной Пресне.

В экспозиции 2015 года будут представлены 19 тематических салонов. Каждый из них посвящен отдельной отрасли пищевой промышленности, что позволит охватить все сегменты продовольственного рынка, отразить ключевые тенденции. К примеру, дальнейшее развитие получит тема экобиопродукции. На «Продэкспо-2014» был организован первый международный ЭкоБиоСалон. Его участники продемонстрировали органическую продукцию, сертифицированную по официальным международным и национальным стандартам.

Одним из центральных событий выставки станут Центры Закупок Сетей.

По статистике, в 2014 году на площадке «Продэкспо» прошло 6 250 переговоров о поставках, в которых приняли участие 116 федеральных и региональных сетей, 250 закупщиков, 35 руководителей направлений СТМ сетей, 515 производителей и дистрибьюторов. Таким образом «Продэкспо» открывает наиболее короткий путь для новой продукции в торговые сети, рестораны, магазины.

Экспозицию 2015 года, как всегда, будет сопровождать насыщенная деловая программа. Пройдут Форум поставщиков продовольственных сетей, Форум маркетологов и рекламистов продовольственного рынка, Форум производителей и ритейлеров, Всероссийский АлкоКонгресс, круглые столы и конференции, посвященные развитию рынка мороженого, формированию рынка ор-

ганической (био) продукции и т. д. Для представителей продовольственного рынка подготовлена также обширная конкурсная программа.

В 2015 году на «Продэкспо» продолжится осуществление проекта «"Экспоцентр" – за выставки без контрафакта», направленного на уменьшение случаев демонстрации контрафактных товаров на выставках. Кроме того, специалисты пищевой отрасли смогут решить на мероприятии кадровые вопросы в Центре подбора персонала.

Напомним, что в этом году смотр по основным показателям побил свои прежние рекорды. На церемонии официального открытия **генеральный директор ЗАО «Экспоцентр» Сергей Беднов** отметил: «Экспозиция выставки является крупнейшей за всю историю существования проекта. По масштабу участия транснациональных брендов и зарубежных компаний «Продэкспо» – абсолютный лидер на выставках продовольствия не только в России, но и в ряде ведущих экономических держав».

Свои новинки и возможности на выставочной площади 48 733 кв. м продемонстрировали 2 288 участников из 64 стран. «Продэкспо-2014» посетили 52 717 человека, из них 94% – специалисты отрасли.

Союз мороженщиков России организовал главное событие отрасли – «Салон мороженого». Отраслевые специалисты собрались на круглом столе «Новости рынка мороженого. Итоги 2013 года. Новые нормативно-технические документы, основные мероприятия 2014 года».

По словам **генерального директора Союза Валерия Елхова**, отрасль мороженого в России – это около 150 предприятий пищевой, молочной и пищевой индустрии. Общие производственные мощности могут обеспечить выпуск около 650 тысяч тонн продукции в год. «В отрасли лишь в последние годы началась разработка стандартов на продукцию, – сказал Валерий Елхов. – а до 2005 года действовал лишь один стандарт на мороженое на молочной основе, принятый еще в 1941 году. И лишь с созданием союза был разработан и утвержден национальный стандарт «Мороженое молочное, сливочное и пломбир». Для нас разработка стандартов – не самоцель, а эффективный инструмент обеспечения качества продукции».

ЗАО «Экспоцентр» проводит «Продэкспо» при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ, под патронажем Правительства Москвы и Торгово-промышленной палаты РФ. **МС**



Время и место проведения:
22–26 сентября 2014 г.,
г. Сочи

По вопросам обращаться:
+7 (495) 232-36-42/18-61/18-64
info@dairyunion.ru
www.dairyunion.ru

Всероссийская научно-практическая конференция

«Проблемы и перспективы развития молочной отрасли России в условиях Таможенного союза и ВТО»



Цель мероприятия – способствовать обеспечению продовольственной безопасности РФ и внедрению перспективных технологий, от которых зависит увеличение объемов производства и повышение качества молочных продуктов.

В городе Сочи с 22 по 26 сентября 2014 года пройдет Всероссийская научно-практическая конференция «Проблемы и перспективы развития молочной отрасли России в условиях Таможенного союза и ВТО».

Организатор мероприятия – Российский союз предприятий молочной отрасли (РСПМО). Поддержку обеспечивают подразделения Минсельхоза России – Депживотноводства, Депагропрома, Депнаучтехполитики, Депсотрудничества, а также администрация Краснодарского края.

Цель мероприятия – способствовать обеспечению продовольственной безопасности РФ и внедрению перспективных технологий, от которых зависит увеличение объемов производства и повышение качества молочных продуктов.

Событие:

Всероссийская научно-практическая конференция

«Проблемы и перспективы развития молочной отрасли России в условиях Таможенного союза и ВТО»

Дата:

22–26 сентября 2014 года

Место проведения:

г. Сочи

Организатор:

Российский союз предприятий молочной отрасли (РСПМО)

Программой предусмотрено проведение конференции, круглого стола, пресс-конференции, дискуссионного часа, профессионального дегустационного конкурса молочной продукции, награждение передовиков молочного производства, ознакомление с экспозицией выставки. Комплекс этих мероприятий проводится в Краснодарском крае на протяжении многих лет и по праву является важным национальным событием молочного животноводства и промышленности на территории России.

В конференции принимают участие руководители и специалисты предприятий молочной промышленности, молочного животноводства, научно-исследовательских и учебных учреждений, руководители федеральных и региональных органов власти, профильных организаций. Приглашаются также представители молочной отрасли: животноводческие молочно-товарные фермы, племенные организации, молокоперерабатывающие предприятия, торговые сети, предприятия по выпуску молочного оборудования, тары и упаковочных материалов, бактериальных культур и препаратов, ингредиентов.

Комфортные условия для обсуждения отраслевых вопросов Молочный союз России обеспечивает с помощью объектов, построенных для «Олимпиады Сочи-2014»: AZIMUT Hotel Sochi 3* и AZIMUT Hotel Resort & SPA Sochi 4*, – это курортные отели категорий 3 и 4 звезды соответственно, открытые в декабре 2013 года. Отели расположены у Черного моря и пляжа Имеретинской бухты, рядом с Олимпийским субтропическим парком развлечений «Сочи-парк» площадью 11 га и главным стадионом Зимних игр 2014 «Фишт». Оба отеля вмещают более 3 000 гостей, а из окон видны море и снежные вершины Главного Кавказского хребта. **MC**

transfoodservice

bringing pleasure to food



Стабилизационные системы от Tate & Lyle Food Systems

индивидуально подобранные решения позволяют расширить ассортимент йогуртов, независимо от того, идет ли речь о густых или питьевых, перемешанных или термостатных версиях, с фруктами или без.

ООО «ТФС» · Баркляя 6 стр.5, офис 423 · 121087, Москва
тел / факс: +7 (495) 775 6500 в Москве · +7 (383) 363 0656 в Новосибирске
info@transfoodservice.com · www.transfoodservice.com



Россельхозбанк снизил ставки для ЛПХ

Россельхозбанк снизил ставки по кредитам для владельцев личных подсобных хозяйств (ЛПХ).

Наибольшие изменения коснулись займов на сроки от двух до пяти лет. В частности, при долгосрочном финансировании минимальная ставка по базовому кредитному продукту для граждан, ведущих личное подсобное хозяйство, снизилась на четыре процентных пункта и составляет в настоящее время 14% годовых.

Также на четыре пункта – до 13,5% – снижена минимальная ставка по продукту «Успешный партнер» на срок от двух до пяти лет. Данная программа Россельхозбанка позволяет клиентам, которые имеют действующий не менее одного года либо успешно погашенный не более чем за год до подачи нового заявления кредит в банке, воспользоваться заемными средствами на специальных условиях.

Россельхозбанк в рамках реализации государственной стратегии развития сельских территорий уделяет большое внимание поддержке малых форм хозяйствования. Благодаря взвешенной процентной политике банка и оптимальным условиям кредитования, по итогам I полугодия 2014 г. объем выдач кредитов в сегменте ЛПХ превысил 18 млрд рублей, а кредитный портфель – 88,4 млрд рублей.

IA DairyNews

«Союзмолоко» и «Спеццентрчет» заключили соглашение

Национальный союз производителей молока «Союзмолоко» и ФГБУ «Специализированный центр учета в агропромышленном комплексе» заключили соглашение в целях развития информационной структуры АПК в России, сбора информации о материальных финансовых, трудовых ресурсах, затратах на производство и объеме произведенной продукции, а также ценах на нее.

Стороны обязались обмениваться имеющейся информацией, предоставлять «Спеццентрчету» экспертные комментарии, подготавливать совместные информационно-аналитические отчеты. Цель соглашения – совместное развитие системы сбора информации об АПК и реализации разработанных предложений.

Для всех членов «Союзмолоко» будут доступны рыночные отчеты о динамике цен на основные виды сельскохозяйственной продукции и продовольствия, а также сводные аналитические обзоры по различным сегментам агропродовольственного рынка и материально-технических ресурсов России, отчеты о динамике цен в разрезе субъектов, а также данные таможенной статистики по десяти знакам ТН ВЭД ТС и новостные обзоры в сфере АПК.

«Ни для кого не секрет, какие проблемы складываются в отрасли из-за необъективных статистических данных, – отметил **председатель правления Национального союза производителей молока Андрей Даниленко**. – Данные Росстата основываются на мизерной выборке, а бюджетных средств для усовершенствования системы сбора статистики с предприятий АПК на сегодня нет».

По его словам, соглашение между производителями молока и молочной продукции и ФГБУ «Спеццентрчет» позволит совместными усилиями сделать собираемые данные в сфере АПК точнее и объективнее, а это – главный залог справедливости распределения субсидий и эффективного использования бюджетных средств.

souzmoloko.ru



Ленобласть получила более 2 млрд рублей

Объем производства продукции сельского хозяйства региона в январе-июне 2014 года составил 33,3 млрд рублей и по сравнению с январем-июнем 2013-го увеличился на 1,7%, в том числе в сельскохозяйственных организациях – 31,2 млрд рублей (на 1,9% больше).

В январе-июне прошлого года темпы прироста производства продукции сельского хозяйства составляли 7,3% к уровню аналогичного периода 2012-го.

За шесть месяцев 2014 года сельхозпроизводителям Ленинградской области направлено из федерального бюджета 1 072,7 млн рублей (64% к лимиту), из областного бюджета – 1 087,5 млн рублей (50% к лимиту).

В первом полугодии финансирование агропромышленного комплекса Ленинградской области производилось опережающими темпами по сравнению с аналогичными

периодом 2013 года. Размер средств, доведенных до сельхозпроизводителей товаропроизводителей, вырос на 15%, в том числе из областного бюджета – на 22,5%, из федерального – на 9%, благодаря чему было обеспечено своевременное проведение весенних полевых работ и приобретены материально-технические ресурсы для функционирования сельскохозяйственного производства.

По данным Петростата, объемы производства мяса за первое полугодие 2014 года оказались выше уровня аналогичного периода прошлого года на 8%, молока – на 1%. От одной коровы в сельхозпредприятиях было надоено 3 833 тыс. кг молока, что составляет 105% к уровню 2013 года.

Поголовье крупного рогатого скота у населения и в крестьянских (фермерских) хозяйствах выросло на 5%. Поголовье свиней в хозяйствах всех категорий увеличилось на 2% (до 188 тыс. голов), овец и коз – на 2% (до 25,9 тыс. голов), причем рост поголовья мелкого рогатого скота в сельхозпредприятиях составил 18%.

baltpp.ru

Россия вводит запрет на поставки скота

Россельхознадзор с 7 августа ввел временные ограничения на поставки племенного крупного и мелкого рогатого скота из нескольких регионов Италии и Греции из-за выявленных вспышек блютанга на этих территориях.

Как говорится в сообщении Россельхознадзора, вспышки блютанга были зафиксированы на территории коммуны Вибо-Валентия региона Калабрия, коммун Витербо и Рим региона Лацио и коммуны Салерно региона Кампания в Италии, на территории округа Пелопоннес Греции в номах Лакония, Аркадия и Мессения.

Запрет также распространяется на поставки в Россию диких, зоопарковых и цирковых животных, восприимчивых к блютангу, верблюдов и других представителей семейства



верблюжьих (ламы, альпаки, викуны), спермы быков, баранов и козлов-производителей, эмбрионов крупного и мелкого рогатого скота.

Кроме того, в связи со вспышкой губкообразной энцефалопатии КРС на территории жудца Клуж Румынии, с 6 августа введены временные ограничения на экспорт в Рос-

сию из Румынии живого крупного рогатого скота, мясной, мясокостной, кровяной муки, говядины на кости, субпродуктов, переработанных белков животного происхождения, предназначенных в корм продуктивным животным (за исключением полученных от переработки рыбы), а также кормов, в состав которых входят переработанные белки животного происхождения (за исключением белков молока).

IA DairyNews



Рост импорта мороженого

На российском рынке мороженого наблюдается существенный рост объемов импорта. Его структура отличается сравнительно невысоким уровнем концентрации по странам – поставщикам мороженого.

На тройку лидеров по удельному весу в натуральном выражении (Франция, Беларусь, Латвия) приходится порядка 38% от всего ввозимого на территорию России мороженого.

По темпам прироста ввоза продукции в 2010–2013 годах из крупнейших поставщиков лидирующие позиции заняли Украина и Франция.

В 2013 году объем импорта мороженого существенно вырос как в натуральном (+17%), так и в денежном (+35%) выражении по отношению к 2012-му. Объемы экспорта также показали положительную динамику, преимущественно за счет торгового оборота со странами Таможенного союза. В целом в производстве мороженого присутствуют выраженные внутригодовые колебания (сезонность), достигающие максимальных значений в последние месяцы: в среднем по России сезонный прирост объемов производства в натуральном выражении составляет в июне-июле порядка 80%. При этом объем производства превышает зимние показатели примерно в четыре раза.

Порядка четверти всего отечественного мороженого и замороженных десертов в натуральном выражении выпускается на мощностях трех крупнейших предприятий. Лидером по объему выпуска продукции является локальное производство транснациональной компании Unilever. По оценке компании «Экспресс-Обзор» (на основе оперативных данных официальной статистики), в 2014 году объем предложения на рынке прирастет на 6,5% по отно-

шению к 2013 году. Прирост цен реализации мороженого и замороженных десертов формирует опережающие темпы роста рынка в стоимостном выражении до 2018 года.

advis.ru

Изменения на рынке майонеза

Согласно данным маркетингового исследования российского рынка майонеза, проведенного ГК Step by Step, наблюдается рост объемов продаж в категории премиум. На данный момент сегмент занимает лишь около 2% от общего объема рынка майонеза.



В целом на рынке майонеза в 2013 г. наблюдался рост производства по сравнению с 2012 г. Так, объем отечественного производства майонеза, майонезных кремов и прочей майонезной продукции увеличился примерно на 8%. Если рассматривать показатели регионов, то лидером на сегодняшний день является Приволжский и Центральный федеральные округа (данные ФСГС).

Несмотря на то, что был отмечен рост производства, рынок майонеза терпит некоторые изменения, связанные с уменьшением потребления данного продукта в России, что приводит к снижению его объема в натуральном выражении. Связано это в первую очередь со стремлением следовать здоровому образу жизни. По оценкам специалистов, в период с 2014 по 2018 гг. прогнозируется дальнейшее снижение темпов роста на рынке майонеза в натуральном выражении.

ГК Step by Step

Молочники требуют 80 млрд рублей

В отечественной молочной отрасли образовался порочный круг: чем дольше российское правительство ее субсидирует, тем меньше в стране производится молока и тем оно дороже для населения.

Сегодня бюджет платит молочникам около 1 млрд долл. в год, но для остановки падения производства бизнесмены требуют 1,5 млрд. А за 2,5 млрд долл. в год обещают увеличить производство к 2020 году. Заметим, что запросы молочников примерно равны всем затратам бюджета на культуру и кинематограф.

Новая программа развития молочной отрасли, разработанная представителями нескольких министерств совместно с бизнес-сообществом и международными консультантами, предлагает откорректировать действующие меры господдержки. Авторы проекта видят три сценария развития отрасли. Если объем государственной поддержки, который сейчас составляет около 30 млрд руб. в год, останется прежним, то к 2020-му производство молока уменьшится до 14,8 млн т (с 17,5 млн т в прошлом году). Если помимо текущих объемов помощи будет выделяться еще 10–15 млрд руб. на развитие новых проектов, объем выпуска сохранится на уровне 2013 года. Если же целью становится наращивание производства, то к 2020 году финансирование молочной отрасли необходимо довести до 80 млрд руб. в год. Это значит, что в 2015 году ей может понадобиться 51 млрд руб., в 2016 году – 61 млрд руб., а к 2018 году – 75 млрд руб. Это позволит к 2020 году произвести около 24 млн тонн товарного молока в год.

Новая программа предусматривает повышение эффективности мер поддержки – с 2017 года предлагается ввести несвязанную поддержку (на 1 стойло-место с коровой). И к 2020-му увеличить его долю в общем объеме помощи до 34%, одновременно снизив долю непопулярной у фермеров субсидии на 1 кг продукции. Кроме того, в проекте значится создание саморегулируемой организации (СРО), которая будет «партнером государства в реализации программы и может взять на себя функцию «ревизионной комиссии» отрасли».

«Формы поддержки, которые были предусмотрены, не решили всех поставленных задач», – констатировал **замдиректора департамента экономики и господдержки АПК Минсельхоза РФ Михаил Лосев** на пресс-конференции, посвященной оценке эффективности сельского хозяйства. – Сейчас основные виды поддержки – это субсидирование процентной ставки по кредитам и субсидирование на 1 л товарного молока. Их явно недостаточно».

Действительно, молочная отрасль считается одной из самых проблемных в отечественном сельском хозяйстве.

В 2013 году производство молока снизилось на 3,5% до 30,66 млн т против 32,36 млн т в 2008 году, поголовье коров – до 8,7 млн голов против 9,1 млн голов соответственно. Доля товарного молока в общем объеме производства составляет лишь немногим более половины. Импорт продукции растет на 10–20% ежегодно, как и цены в магазинах.

Agroru.com



Даниленко назначен бизнес-омбудсменом

Председатель правления Национального союза производителей молока и Агропромышленной ассоциации Таможенного союза Андрей Даниленко стал представителем бизнес-омбудсмена по вопросам, связанным с нарушениями прав предпринимателей в сфере регулирования торговой деятельности.

Меморандум об этом был подписан 23 июля уполномоченным при Президенте России по защите прав предпринимателей Борисом Титовым.

В сферу компетенции нового бизнес-омбудсмена войдет разрешение споров и конфликтных ситуаций, возникающих при реализации потребительских товаров в предприятиях торговли, борьба с недобросовестной конкуренцией среди поставщиков, содействие развитию конкуренции на рынке и устранению административных барьеров, стимулирование потребительского спроса.

Кроме того, планируется разработать рекомендуемые правила взаимодействия между торговыми сетями и поставщиками потребителей товаров, сформировать практики взаимодействия, основанные на принципах добросовестности при заключении и исполнении договоров между поставщиками и торговыми сетями и обеспечении баланса коммерческих интересов торговых сетей и поставщиков, а также меры по защите интересов отечественных производителей.


Союзмолоко

Вкус и качество продукта под контролем!

Система автоматизации предприятия **Tetra PlantMaster™** – гарантия неизменного вкуса и внешнего вида продукта, выполняет:

- контроль эффективности производства
- отслеживание происхождения сырья
- полный контроль за текущим процессом
- отслеживание риска возникновения сбоев
- создание текущих отчетов в реальном времени

Посетите наш сайт www.tetrapak.ru, свяжитесь с нами по телефону +7 495 787 8097 или по электронной почте processing.ru@tetrapak.com

Tetra Pak, , СОХРАНЯЯ ЛУЧШЕЕ являются зарегистрированными торговыми марками и принадлежат группе компаний Tetra Pak



реклама





Рынок молока:

сохранение текущей динамики означает дальнейшее падение производства, поэтому нужны средства для удержания объемов и еще большие – для их роста

360^{\$}

млрд долл.

Общий объем производства сырого молока в мире по итогам 2013 году оценивается в 784 млн тонн, или \$360 млрд. Среднегодовой показатель роста объема составил 2,4%; средний ежегодный прирост производства – 15,6 млн тонн.

1,2^{|||}

МЛН ТОНН

По итогам 2013 года сокращение производства молока в России составило порядка 1,2 млн тонн, или около 4% от статистических (30,9 млн тонн) и порядка 10% от реальных объемов производства товарного молока, направляемого в переработку.

80

млрд рублей

Сохранение текущей динамики означает дальнейшее падение производства, поэтому нужны средства для удержания объемов и еще большие – для их роста.

Ключевое ограничение развития молочной отрасли – ее непривлекательность для частных инвестиций. Без государственной поддержки, которую сегодня можно назвать недостаточной и неэффективной, молочное производство не окупается. Для изменения ситуации в отрасли необходимо нарастить объем ассигнований из федерального бюджета до 80 млрд рублей к 2019–2020 гг.

\$

550

млрд долл.

Основными странами, занимающимися перепроизводством молока, являются Новая Зеландия, ЕС, США, Австралия и Аргентина. Однако дефицит земли делает его дальнейшее развитие крайне затруднительным. Доля России в мировом банке сельскохозяйственной земли составляет 8,9%. Если бы доля страны на продовольственном рынке была аналогична, она бы оценивалась в \$550 млрд – это на \$420 млрд больше, чем сегодня.

v

4,5

тыс. куб. км

Россия владеет огромными водными ресурсами, которые могут обеспечить высокую урожайность. В пятерку мировых лидеров по возобновляемым водным ресурсам входит Бразилия (8,2 тыс. куб. км), Россия (4,5 тыс. куб. км), Китай и Индонезия (по 2,8 тыс. куб. км), Колумбия (2,1 тыс. куб. км).

|||

19,3

рублей

Рост цен на сырое молоко доходит до 30% по официальной статистике и до 50% по данным переработчиков. Средняя цена на рынке сырого молока за июнь 2014 года составила 19,3 рублей. Она снизилась по отношению к маю на 3%, но при этом уровень цены текущего года на 29% превысил прошлогодние показатели.

%

9,8

млн тонн

Минимальный оценочный дефицит производства молока в России насчитывает 15 млн тонн. Импорт молочных продуктов в страну в прошлом году составил 9,8 млн тонн (+15% к 2012 г. и +46% к 2011 г.). Больше половины этого объема пришлось на сыры. Евросоюз в 2013 году оставался основным поставщиком молочных продуктов в Россию: на его долю пришлось 70% от всего импорта.

|||

55

процентов

Между тем принятая доктрина продовольственной безопасности требует ощутимого увеличения производства. Необходим 35%-ный прирост производства сырого молока и рост на 55%, если считать внутренний спрос на товарное молоко. Для лучшей эффективности отрасли требуется сместить акцент на поддержку производства последнего.

%

70

процентов

Увеличение импортных поставок по ключевым молокосодержащим продуктам связано с дефицитом молока и отсутствием конкурентоспособных мощностей по переработке сырого молока в России. Сказалось наращивание поставок из Беларуси. Отсутствие конкурентоспособного производства СМ и СЦМ привело к тому, что доля импорта выросла практически до 70%.

m

132

тыс. тонн

В первую половину 2014 года объем производства сырого молока в хозяйствах всех категорий составил 15,05 млн тонн, что на 132 тыс. тонн меньше, чем в соответствующий период прошлого года.

|||

+80

тыс. тонн

За шесть месяцев 2014 года сельскохозяйственными организациями было произведено 7,3 млн тонн молока, что на 1,1% выше уровня 2013 года (+80 тыс. тонн).

m

39,4

млн тонн

Потребление молочных продуктов (39,4 млн тонн) значительно отстает от медицинской нормы. А доля фальсифицированной продукции с использованием жиров немолочного происхождения достигла 10% объема потребления.



В России насчитывается пять заводов по выпуску заменителей грудного молока: «Детское питание "Истра-Нутриция"», «Инфаприм», «Нутритек», «Вимм-Билль-Данн», «Нестле Россия».

ResearchTechart

Компания: **Research.Techart**
тел.: +7 (499) 272-63-87
e-mail: research@techart.ru
www.research-techart.ru

Рынок детских сухих молочных смесей

Dry milk infant formula market

Обеспечение здорового питания детей первых лет жизни является одной из важнейших задач всех родителей. Естественное вскармливание, безусловно, является приоритетным, однако в настоящее время качественные заменители грудного молока позволяют дать ребенку все необходимые для жизни элементы и полезные вещества.

В России индустрия сухих молочных смесей начала развиваться в 10-х годах прошлого века с появлением «молочных кухонь», основной целью которых являлось снижение детской смертности из-за неправильного питания. Полностью адаптированные детские молочные смеси появились в нашей стране с выходом на рынок зарубежных производителей в 80-х годах.

В 2013 году объем российского рынка сухих молочных смесей оценивается компанией Research.Techart в 53,5 тыс. тонн, что выше уровня предыдущего года на 8,9%.

Сегодня в России представлен обширный ассортимент продукции как отечественных, так и зарубежных производителей. Исходя из объемов продаж, импортная продукция пользуется гораздо большим спросом, причем в течении последних лет ее доля все время растет, тогда как доля товаров российских производителей в натуральном выражении уменьшилась с 39% в 2011 году до 31,3% в 2013-м.

Экспортные поставки сухих молочных смесей незначительны и не оказывают существенного влияния на рынок. На экспорт поставляется от 8 до 16% всей произведенной в России продукции.

Производство в России

Производство детских сухих молочных смесей в России в натуральном выражении стабильно и на протяжении последних лет составляет 19–20 тыс. тонн. В 2013 году наметилось небольшое снижение в натуральном выражении: объем производства составил 19,6 тыс. тонн против 20,2 тыс. тонн в 2012 году. При этом в стоимостном выражении оно постоянно растет за счет увеличения цен производителей на смеси. В январе 2014 года средняя цена производителей в России достигла 217,5 тыс. руб. за тонну сухих молочных смесей, в то время как в январе 2012 года цена составляла 146,6 тыс. руб./тонна. Таким образом за два года цена выросла на 48,4%.

В России круг производителей сухих молочных смесей весьма ограничен. При этом производимые смеси можно условно разделить на продукцию под российскими брендами и брендами иностранных компаний.

По состоянию на 2014 год в России насчитывается пять заводов по выпуску заменителей грудного молока: ОАО «Детское питание «Истра-Нутриция»», ЗАО «Инфаприм», ЗАО «Компания «Нутритек»», ОАО «Вимм-Билль-Данн», ООО «Нестле Россия». Характерной чертой производства сухих молочных смесей в России является

Рисунок 1. Объем и динамика рынка сухих молочных смесей в 2011–2013 гг.

Diagram 1. Dry infant formula market volume and dynamics, 2011–2013

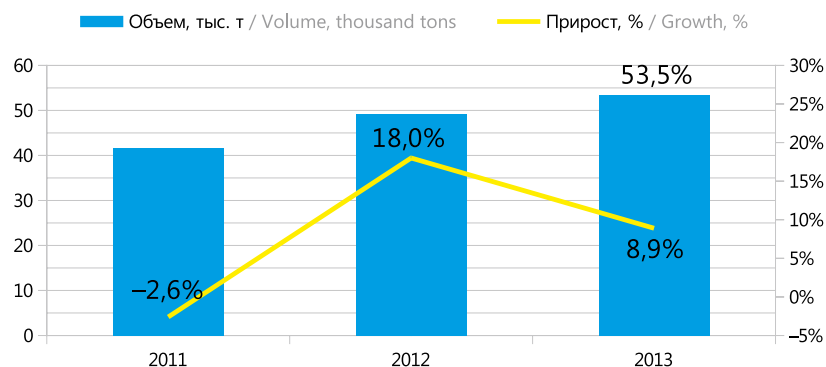
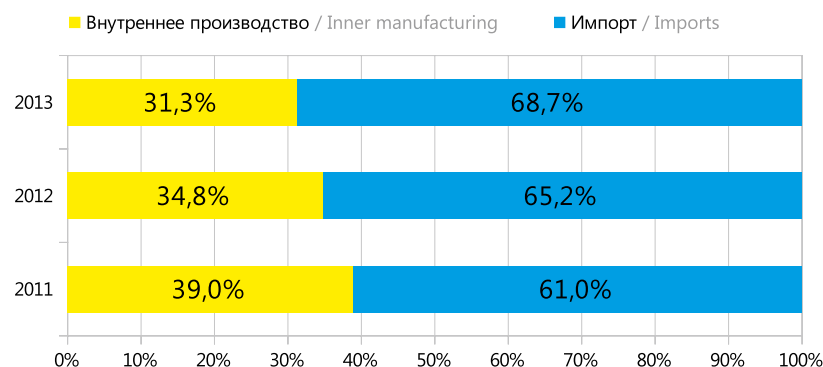


Рисунок 2. Соотношение импорта и внутреннего производства сухих молочных смесей в 2011–2013 гг.

Diagram 2. The correlation of imports and inner manufacturing of dry infant formula, 2011–2013



Источник: Research.Techart

Supporting the need in healthy infant nutrition is one of the main tasks for all parents. Of course, breastfeeding is a priority, but nowadays high-quality infant formula can give children all elements and nutrients that are necessary for life.

In Russia, dry infant formula industry began to develop in 1910's with the appearance of "milk cuisines", which had the purpose of eliminating the infant mortality due to irregular nutrition. Fully adapted infant formula appeared in our country in 1980's, when foreign manufacturers entered the market.

In 2013, the volume of Russian dry infant formula market was valued by Research.Techart as 53.5 thousand tons, which is 8.9% higher than last year.

Nowadays, Russia has a broad assortment of production by both national and foreign manufacturers. According to the sales volume, imported production is much higher in demand, and during the last few years its share is growing constantly, though the share of Russian manufacturers has fallen from 39.3% in 2011 to 31.3% in 2013 in natural terms.

There are five plants in Russia that produce breast milk surrogates: Is-tra Nutricia Infant Nutrition LLC, Infaprim CJSC, Nutritech Company CJSC, Wimm-Bill-Dann LLC, Nestle Russia Ltd.

сосредоточение всех игроков в Москве и Московской области.

Вплоть до 2012 года на рынке также присутствовала компания ЗАО «Продукты Зауралья», которая изготавливала сухие молочные смеси Nutrilak, однако компании не удалось закрепиться на рынке, и в 2013 году данная организация была объявлена банкротом.

Импорт

В 2013 году объем импорта вырос на 15,1% и достиг 36,8 тыс. тонн в натуральном выражении, а в денежном находился на уровне 10,85 млрд руб.

Почти половина (48,7%) смесей, ввозимых в Россию, выпущены под торговой маркой Nestle. Более 18% приходится на продукцию Nutricia и Nutrilon. Другие смеси занимают в общем объеме импорта менее 10% каждая.

Следует отметить, что структура в натуральном и денежном выражении несколько отличается. Это вызвано тем, что средние цены разных компаний варьируются в широком диапазоне. Так, Dairy Goat Co-operative (Новая Зеландия) поставляет в Россию смеси Nanny на основе козьего молока, стоимость которых колеблется от 950 до 1 050 руб за кг, а импортная стоимость смеси Nutricia/Nutrilon производства Milupa GmbH (Германия) составляет 140–230 руб./кг.

Сухие молочные смеси, импортируемые в Россию, производятся на разных производственных площадках. Чем большую долю занимает компания в структуре импорта, тем больше заводов-изготовителей было привлечено к производству продукции. Так, например, импортные заменители грудного молока Nestle поставляются с заводов компании, располагающихся в Швейцарии, Нидерландах, Франции и Германии.

Экспорт

По итогам 2012–2013 гг. наметилась тенденция к снижению объема экспорта сухих молочных смесей. В 2012 году этот показатель составил 3,12 тыс. тонн, что ниже уровня 2011-го на 2%. А в 2013 году экспортные поставки упали на 8,2% и оцениваются в 2,86 тыс. тонн. Объем экспорта в денежном выражении был равен 0,62 млрд руб. и, в отличие от динамики вывезенных смесей в натуральном выражении, в 2013 году, как и годом ранее, отмечен прирост в 8,8%.

Абсолютным лидером по объему экспорта сухих молочных смесей является ОАО «Детское питание «Истра-Нутриция»»: в 2013 году на него пришлось 70,9% вывезенных из России заменителей грудного молока. Высокая доля компании в общем объеме экспорта объясняется тем, что она была создана как структурное подразделение голландской Nutricia в России с целью обеспечения нужд потребителей не только из России, но и близлежащих стран СНГ. Значимые объемы поставок отмечаются у ЗАО «Инфаприм» (22,5%). Стоит также

Export supply of dry infant formula is not significant and has no big influence on the market. Exports hold from 8 to 16% of all production made in Russia.

Manufacturing in Russia

Dry infant formula production in Russia in natural terms is stable, with the annual volume of 19-10 thousand tons for the last few years. In 2013, a slight decrease was seen in natural terms: production volume has reached 19.6 thousand tons, compared to 20.2 thousand tons in 2012. At the same time, the growth in money terms is seen due to the increase in production prices for formula. In January 2014 the average price from Russian manufacturers has reached 217.5 thousand rubles for a ton of dry infant formula, compared to the price of 146.6 thousand rubles for a ton in January 2012. Thus, the rise in prices was 48.4% in two years.

The community of Russian infant formula manufacturers is very limited. At the same time, the produced formula can be divided to Russian and foreign brands.

For 2014, there are five plants in Russia that produce breast milk surrogates: Istra Nutricia Infant Nutrition LLC, Infaprim CJSC, Nutritech Company CJSC, Wimm-Bill-Dann LLC, Nestle Russia Ltd. The specific feature of infant formula production on Russia is the location of all market players in Moscow and Moscow region.

Until 2012, such company as Zauralye Products LLC producing Nutrilak dry infant formula took part in the market, but it couldn't hold its position, and in 2013, this organization went bankrupt.

Imports

In 2013, the imports volume has grown 15.1% and reached 36.8 thousand tons in natural terms and the level of 10.85 billion rubles in money terms.

Almost a half (48.7%) of all infant formula imported to Russia are produced under Nestle trade mark. More than 18% belong to products by Nutricia and Nutrilon. Other kinds of infant formula hold less than 10% each in total production volume.

It's worth noticing that the structure in natural and money terms is rather different. It is caused by the broad range of average prices from different companies. Thus, Dairy Goat Co-operative (New Zealand) imports Nanny infant formula based on goat milk to Russia, with the price from 950 to 1050 rubles per kilo, though the imported Nutricia/Nutrilon infant formulas made by the German Milupa GmbH costs 140–230 rubles per kilo.

Dry infant formulas imported to Russia are produced on different manufacturing areas. The bigger share the company holds in the imports structure, the more manufacturing plants were involved in the manufacturing process. Thus, for example imported breast milk surrogates by Nestle are supplied from the company plants located in Switzerland, Netherlands, France and Germany.



В 2013 году объем российского рынка сухих молочных смесей оценивается компанией Research. Techart в 53,5 тыс. тонн, что выше уровня предыдущего года на 8,9%.

In 2013, the volume of Russian dry infant formula market was valued by Research. Techart as 53.5 thousand tons, which is 8.9% higher than last year.

заметить, что небольшая доля в общем объеме поставок ЗАО «Компания «Нутритек»» объясняется тем, что основная страна-покупатель сухих молочных смесей российского производства, Украина (77,6% всех экспортных поставок в 2012 году, 46,6% поставок в 2013 году), имеет свой завод по производству смесей Nutrilak (ОАО «Хорольский молочноконсервный комбинат детских продуктов») и самостоятельно обеспечивает потребности украинских потребителей.

Лидерами по объему закупаемых из России смесей являются компании ДСВ «Украина» (Украина), ОСОО «Мухаррик» (Киргизия), ООО «Нутриция Украина» (Украина), которые закупают продукцию у ОАО «Детское питание «Истра Нутриция»».

Ассортимент продукции

На полках розничных магазинов детского питания представлены сухие молочные смеси в количестве 200 различных ассортиментных позиций, из которых 22,1% приходится на компанию Nutricia, 14,6% – на швейцарскую Nestle, 10,6% – на российский «Нутритек». Торговые марки данных производителей являются самыми распространенными среди отечественных потребителей. На рынке отмечается присутствие нишевых игроков. Так, Нургоса и Vitacare предлагают смеси лишь на основе козьего молока, в то время как другие – на основе только коровьего.

Наиболее востребованными являются смеси для здоровых детей на основе коровьего молока, поэтому таких смесей в ассортименте представленных на российском рынке компаний большинство (58,8% от общего количества ассортиментных позиций). Смеси на основе козьего молока составляют всего 6,5%. Особой ассортиментной группой являются специализированные смеси для больных детей: их удельный вес равен 34,7% в общем количестве ассортиментных позиций по заменителям грудного молока, представленных на российском рынке.

Специализированные смеси укрупненно можно разделить на четыре группы. Больше место занимают смеси для детей с нарушением моторики ЖКТ: на их долю приходится 33,3%. Еще 30,4% предлагаемых заменителей грудного молока составляют продукты, предназначенные для малышей с различными аллергическими реакциями (вторичной ферментопатией). Доля смесей, используемых при кормлении детей с наследственной ферментопатией, равна 27,5%.

Таким образом глубина каждой ассортиментной группы специализированных смесей, рассмотренных выше, примерно одинакова. В совокупности на их долю приходится 91,3%. Смеси для недоношенных или маловесных детей составляют 8,7% ассортимента.

Если ранее производителями предлагались только два вида смесей – для детей первого и второго полугодия жизни, то сегодня, в условиях сложившейся тенденции к увеличению срока

Exports

By the end 2012–2013, the trend of the fall in dry infant formula exports was seen. In 2012, this value was 3.12 thousand tons, which is 2% lower than the 2011 level. But in 2013 the export supply has fallen by 8.2% and were valued as 2.86 thousand tons. The export volume in money terms was 0,62 billion rubles and was different from the dynamics of exported infant formula in natural terms: in 2013, as a year before, a 8.8% growth was seen.

Istra Nutricia Infant Nutrition LLC is the absolute leader in dry infant formula exports: in 2013, it held 70.9% of all breast milk surrogates exported from Russia. The big share of the company in the total exports volume can be explained by its creation as the branch of the Dutch company Nutricia in Russia for supporting the needs of consumers from Russia and the neighbouring CIS countries. Significant supply volumes belong to Infaprim CJSC (22.5%). It's also worth noticing that the small share held by Nutritech Company CJSC can be explained by the fact that Ukraine, the main customer of Russian dry infant formula (77.6% of all export supply in 2012, 46.6% of the 2013 supply) has its own plant producing Nutrilak infant formula (Khorol Canned Milk Plant for Infant products LLC) and supports the needs of Ukrainian consumers itself.

The leaders in the volume of infant formula exported from Russia are such companies as DSV Ukraine (Ukraine), Muharrick Ltd (Kyrgyzstan), Nutricia Ukraine Ltd (Ukraine) which buy production from Istra Nutricia Infant Nutrition LLC.

Production assortment

There are 200 different assortment positions of infant formula on the shelves of infant nutrition retail stores, in which 22.1% belong to Nutricia company, 14.6% to the Swiss Nestle, 10.6% to the Russian Nutritech. These manufacturers' trade marks are the most wide-spread among the national consumers. The presence of local market players can also be noticed. Thus, Hyproca and Vitacare offer only infant formulas based on goat milk, when others offer cow milk formula.

The most necessary are kinds of infant formula for healthy children based on cow milk, so they present the majority of assortment in the Russian market (58.8% of the total number of assortment positions). Infant formula based on goat milk is only 6.5%. The special assortment group are special kinds of formula for unhealthy children, the share of which is 34.7% of the total amount of assortment positions for breast milk surrogates that are present in the Russian market.

Specialized kinds of infant formulas can be observed and divided into four groups. The biggest share belongs to kinds of infant formula to children with peristaltic problems: their share is 33.3%. Another 30.4% of supplied breast milk surrogates are products for kids with different allergic reactions (secondary fermentopathy). The share of infant formulas for nutrition of kids with genetic fermentopathy is 27.5%.

Почти половина смесей, ввозимых в Россию, выпущены под торговой маркой Nestle. Более 18% приходится на продукцию Nutricia и Nutrilon.



Almost a half of all infant formula imported to Russia are produced under Nestle trade mark. More than 18% belong to products by Nutricia and Nutrilon.

кормления, на прилавках магазинов присутствуют смеси для детей от 12 до 18 мес. с маркировкой на упаковке «3» и для детей от 18 до 36 мес. с маркировкой «4».

Подавляющее число продуктов произведено без использования заквасок. На долю кисломолочных смесей приходится лишь 2,5%: две смеси имеет в своем ассортименте Nutricia, еще столько же – Nestle, одну – компания «Нутритек».

Как правило, сухие молочные смеси выпускаются в жестяных банках или картоне. Жестяная банка является самой распространенной формой упаковки товара, на ее долю приходится 63,3%. В картонной упаковке производителями выпускаются 36,7 % предлагаемых на рынке смесей.

Сбыт

Реализация сухих молочных смесей в сегменте B2B происходит в основном через официальных дистрибьюторов основных производителей. Одной из особенностей сбыта является большая доля государственных закупок. Смеси закупаются учреждениями здравоохранения (министерства, больницы, перинатальные центры, клиничко-диагностические центры и др.), домами ребенка и другими учреждениями для детей-сирот, учреждениями социальной защиты населения, системы исполнения наказаний (тюрьмы, колонии) и другими организациями.

В сегменте B2C структура сбыта разнообразна. Для производителей имеет важное значение географическая представленность и доступность продукции, поэтому ведущие компании стремятся максимально задействовать все каналы сбыта: от маленьких магазинов и аптек до крупных сетевых гипермаркетов.

По мнению экспертов, средние ежемесячные расходы на приобретение детских товаров составляют от 3 до 6 тыс. руб. Существенная доля (38%) приходится на детские сетевые магазины. Важными каналами для покупки молочных смесей являются также супер- и гипермаркеты (28%), традиционные продуктовые и детские магазины (15%), аптеки (14%), а также интернет-магазины (5%).

Большее место занимают смеси для детей с нарушением моторики ЖКТ: на их долю приходится 33,3%.

So, the depth of each assortment group of specialized kinds of infant formula observed before is similar. Their common share is 91.3%. Infant formulas for premature or underweight children are 8.7% of the assortment.

If earlier there were only two kinds of infant formula – for children from 0-6 months old and for children from 6-12 months old, then nowadays, taking into account the increased breastfeeding age, there are kinds of infant formula for children 12-18 months old marked as "3" and for children 18-36 months old marked as "4".

The vast majority of the products were made without the use of sour ferments. The share of sour milk formula is only 2.5%: Nutricia has two kinds of such infant formula, so has Nestle, one kind belongs to Nutritech.

Dry infant formula is usually packed in tin cans or cardboard boxes. Tin cans are the most common kind of package for such goods, their share is 63.3%. 36.7% of infant formula offered in the market is released in cardboard packages.

Sales

Realization of dry infant formula in the B2B branch is usually done through main manufacturers' official distributors. One of the sales' specific features is the large share of state purchases. Infant formula is bought by state health service enterprises, such as ministries, hospitals, perinatal centres, diagnostic clinics etc), orphanages and other enterprises for orphans, welfare enterprises, penitential system enterprises (prisons, colonies) and other organizations.

In the B2C branch, the sales structure is various. For manufacturers, geographical presence and availability of the production means much, that is why leading companies try to involve the maximum of sales channels, from small shops and pharmacies to large chain hypermarket stores.

Experts count that the average monthly costs for purchasing goods for children are from 3 to 6 thousand rubles. The significant share (38%) belongs to retail chains for children's goods. Among the important channels for purchasing infant formula are also super- and hypermarkets (28%), traditional food and children's stores (15%), pharmacies (14%) and online stores as well (5%).

Prices

The market distribution of dry infant formula is one of the high-margin business spheres, including the long chain of added value formation. The average consumer prices are three times more than producer prices: the average producer price for dry infant formula in 2013 was at the level of 210.3 rubles per kilo, and the average consumer price for breast milk surrogates in 2013 was 576.7 rubles per kilo.

The most expensive formulas are those made of goat milk, and also hypoallergic formulas and

The biggest share belongs to kinds of infant formula to children with peristaltic problems: their share is 33.3%.

По оценке Research. Techart, в России в 2013 г. на искусственном вскармливании находилось более 65% детей в возрасте от 3 до 6 мес.

According to the value by Research. Techart, in 2013, in Russia more than 65% of children from 3 to 6 months old were bottle-fed.

Цены

Обращение сухих молочных смесей на рынке является одной из высокомаржинальных сфер бизнеса, которая включает в себя длинную цепочку по формированию добавленной стоимости. В среднем цены потребителей превосходят цены производителей в три раза: средняя цена производителей сухих молочных смесей в 2013 году установилась на уровне 210,3 руб./кг, а средняя потребительская цена на заменители грудного молока в 2013 году составила 576,7 руб./кг.

Наиболее дорогими являются смеси из козьего молока, а также гипоаллергенные смеси и смеси для маловесных детей. Наиболее низкие цены установлены на смеси для здоровых детей на основе коровьего молока.

Факторы развития рынка

На развитие рынка сухих молочных смесей влияют различные факторы.

Среди политических факторов можно отметить утверждение Стратегии развития индустрии детских товаров до 2020 года, которая направлена на повышение экспортного и, что важно, инновационного потенциала отечественных производителей детских товаров. А также – утверждение Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности до 2020 года, одним из направлений которой является модернизация молочного производства с целью сокращения издержек. Под данную задачу государством с 2012 года выделяются различные субсидии.

Такие формы поддержки семей, имеющих детей, как материнский капитал, оказывают влияние на рождаемость. Считается, что увеличение рождаемости вызвано в том числе и достижением женщины, родившихся в период всплеска, активного детородного возраста – 20–35 лет. Рост рождаемости благоприятно сказывается на рынке заменителей грудного молока.

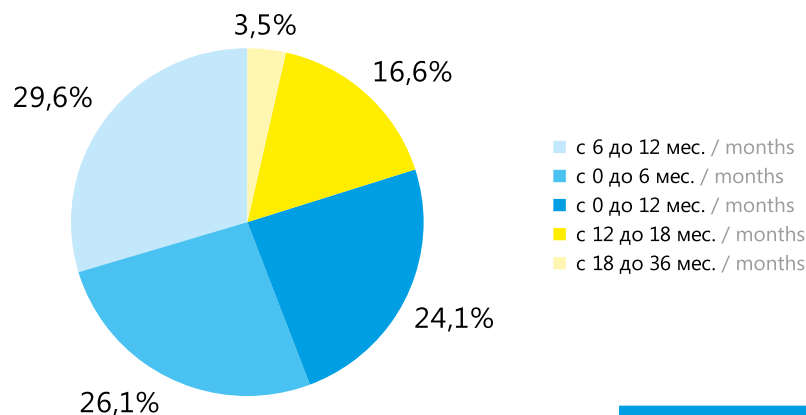
Для развития рынка немаловажное значение имеет популярность искусственного вскармливания в современном обществе. По оценке Research.Techart, в России в 2013 году на искусственном вскармливании находилось более 65% детей в возрасте от 3 до 6 мес. При этом искусственное вскармливание детей в данном возрасте становится все более распространенным: в 1995 с помощью смесей вскармливало 55% детей.

Аргументами родителей в пользу искусственного вскармливания является в первую очередь то, что такие смеси могут быть заменой или дополнением к грудному молоку, а во вторую – наличие в смесях полезных веществ для развития и роста ребенка.

С учетом тенденций и факторов развития рынка потребление сухих молочных смесей в России к 2018 году может превысить 62,5 тыс. тонн. При этом среднегодовой темп прироста составит 3,2%. **ДС**

Рисунок 3. Соотношение основных ассортиментных групп по степени адаптированности сухих молочных смесей

Diagram 3. The correlation of the main assortment groups of dry infant formulas by adaptivity rate



Источник: Research.Techart

those for underweight children. The lowest prices are for kinds of infant formula based on cow milk.

Market development factors

There are several factors that have an influence on the development of dry infant formula market.

Among the political factors, we can notice the implementation of the Development strategy for children's goods until 2020 which is directed on the increase in export and (what is important) innovative potential of the national children's goods manufacturers. Also, the implementation of the Development strategy for food and processing industry until 2020 plays its role, with modernization of dairy manufacturing for reducing its costs as one of its directions. The government has been subsidizing such things since 2012.

Such forms of supporting families with children as maternity capital have their influence on the birth rate. There is an opinion that the increase in birth rate is the achievement of the active child-bearing age (20-35 years old) for women of the baby boom generation. The birth rate growth has its good influence on breast milk surrogates market.

The popularity of bottle feeding in the modern society means much for the market development. According to the value by Research.Techart, in 2013, in Russia more than 65% of children from 3 to 6 months old were bottle-fed. At the same time, bottle-feeding of kids of that age is becoming more and more popular: in 1995, 55% of children were bottle-fed.

The parents' arguments for bottle-feeding are that formula can be a substitute or an additive to breast milk, and that formula has useful nutrients for a child's growth and development.

Taking into count the trends and factors of market development, the consumption of dry infant formula in Russia can reach 62.5 thousand tons until 2018, with the average annual growth rate of 3.2%. **ДС**

Производство детских сухих молочных смесей в России в натуральном выражении стабильно и на протяжении последних лет составляет 19–20 тыс. тонн.

Dry infant formula production in Russia in natural terms is stable, with the annual volume of 19–20 thousand tons for the last few years.



«Барнаульский молочный комбинат» поглотил «Лакт»

«Барнаульский молочный комбинат» приобрел своего конкурента – компанию «Лакт», у которой ранее были финансовые проблемы. Новый собственник предприятия собирается полностью перестроить его производственные мощности.

Покупка «Лакта» планировалась уже давно. Компания является преемником старейшего в регионе гормолозавода, а история предприятия насчитывает почти 80 лет. Все его производственные здания и сооружения не только не соответствуют требованиям нормативов, но и находятся в аварийном состоянии. Для проведения модернизации оборудования собственных средств у завода нет.

БМК намерен сохранить торговые марки «Лакта» – в настоящее время продукция завода выпускается под брендами «Бабушкина крынка» и «Коровкино молоко». Сама же реконструкция «Лакта» займет около полутора лет.

Стоит сказать, что «Барнаульский молочный комбинат» уже совершал подобные сделки в регионе. В 2012 году БМК приобрел «Карагужинский маслосырзавод», который находится в Красногорском районе. Сейчас на предприятии проходит реконструкция и модернизация производства. Инвестор собирается построить здесь «Молочный дом» – выставочный павильон для туристов и деловых партнеров. Кроме того, БМК купил «Ребрихинский маслосырзавод», который ранее принадлежал все тому же «Лакту».

kapitalist.tv

Под Новосибирском построят завод пробиотиков

Завод пробиотиков и детского питания с бифидобактериями, повышающими иммунитет, планирует построить резидент биотехнопарка в Кольцово, сообщил на заседании инвестиционного совета Новосибирской области гендиректор компании, реализующей проект, Владислав Ильин.

Он пояснил, что открыть завод, в который будет вложено около 200 млн рублей, планируется в 2018 году. Сейчас компания располагает лишь небольшими производ-

ственными площадями в Советском районе, которых не хватает для дальнейшего развития.

По словам Ильина, завод будет производить жидкие пробиотики, применяемые для восстановления организма после курса антибиотиков, а также кефир, бифидокефир, творог. Продукция нового предприятия будет поставляться в магазины и аптеки, а также медицинские учреждения и санатории Сибирского федерального округа.

Как пояснил Ильин, его компания «Био-Веста», запустив завод, планирует увеличить производственные мощности в три-пять раз по разным продуктам. Так, например, объем производства творога увеличится с 50 до 250 тонн в месяц.

Детское питание планируется распространять по Новосибирской области и близлежащим регионам, поскольку срок его годности не превышает трех-пяти дней и далеко возить такую продукцию не представляется возможным. Что касается пробиотиков, то они хранятся до десяти дней, и их можно будет возить дальше, в частности в Красноярский край.

Инвестиционный совет поддержал проект, удовлетворив просьбу «Био-Весты» профинансировать около 49 млн рублей затрат на строительство завода из областного бюджета. Однако члены областного правительства подчеркнули, что в проекте необходимо предусмотреть увеличение средней зарплаты сотрудников. В текущем варианте она установлена на уровне 27 тысяч рублей, в то время как к 2018 году средняя зарплата в регионе, по прогнозам Минтруда, превысит 33 тысячи рублей.

ИТАР-ТАСС



Израильский завод в Еврейской автономии

О планах создания комплекса по производству молока и молочных продуктов рассказали в правительстве Еврейской автономной области.

«Губернатор автономии Александр Винников встретился с представителями израильской компании LR Group LTD. Они намерены реализовать в Сидовичском районе области проект строительства молочного комплекса на 1 200 голов дойного стада коров и молокоперерабатывающего завода мощностью 55 тонн молока в день», – сказал сотрудник пресс-службы правительства области.

Проект окупится за 15 лет, уверены израильские бизнесмены. Работать там будут около ста человек.

По информации правительства области, проект израильской компании первым от ЕАО включен в перечень приоритетных на территориях опережающего развития, что обеспечит в дальнейшем предоставление государственной поддержки из федерального бюджета на создание его инфраструктуры. На эти средства планируется строить дороги, инженерные коммуникации и социальные объекты, что станет существенной помощью инвесторам и удешевит реализацию инвестиционного проекта.

km.ru



Инвестпроект в Краснодарском крае

«Южная корона – Брюховецкий комбикормовый завод» в конце 3-го квартала 2014 г. планирует ввести молочно-доильный блок на 1,2 тыс. голов коров в Брюховецком районе, сообщает пресс-служба министерства стратегического развития, инвестиций и внешнеэкономической деятельности региона.

Блок будет введен в селе Большой Бейсуг. Инвестиции в проект оцениваются в 250 млн руб. Соответствующее соглашение власти муниципалитета и инвестор заключили на международном форуме «Сочи-2013».

По данным СПАРК, ООО «Южная корона – Брюховецкий комбикормовый завод» занимается производством готовых кормов для животных. Выручка компании в 2013 г. составила более 1 млрд руб., увеличившись на 30% по сравнению с 2012 г. Чистая прибыль в прошлом году превысила 1 млн руб. против 53,4 млн руб. годом ранее.

Отметим, что в Краснодарском крае за шесть месяцев 2014 г. по сравнению с аналогичным периодом 2013-го уменьшилось поголовье крупного рогатого скота на 3% до 554,2 тыс. голов.

kuban.rbc.ru

СП с Беларусью

Республика Беларусь готова вложиться в развитие агробизнеса на территории Хабаровского края, заявил глава прибывшей в Хабаровск делегации союзного государства, начальник главн-

го управления внешнеэкономической деятельности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Беларуси Алексей Богданов.

Как пояснил на встрече чиновников краевого правительства и гостей из сопредельного государства руководитель отделения посольства Республики Беларусь в Хабаровске Владимир Максимов, президентом республики «дана четкая задача» – к 15 сентября сформировать список предложений по инвестпроектам и составу совместной рабочей группы.

Представитель Минсельхоза Беларуси Алексей Богданов добавил, что одна из основных тем, которые обсуждают представители союзного государства с руководством Хабаровского края, – это трансфер технологий в сфере сельскохозяйственного производства. Самым интересным проектом в регионе могло бы стать совместное предприятие по производству товарного молока. «Мы знаем, что в Хабаровском крае существует нехватка молока, и готовы подключиться к созданию молокоперерабатывающего предприятия», – сказал господин Богданов.

По его словам, в республике сегодня работают 39 молокоперерабатывающих предприятий, которые по итогам 2013 года произвели 7,6 млн т молока, 50% которого было поставлено на экспорт в Россию. «Мы готовы и здесь развивать совместное предприятие, но для этого необходимо найти местных партнеров и источники финансирования», – заявил он.

Министр сельского хозяйства Хабаровского края Александр Яц обрисовал перспективы предстоящего сотрудничества с агропредприятиями Республики Беларусь. «Белорусы нам предлагают заняться производством и переработкой продукции с максимальной долей натурального молока», – подчеркнул министр.

По его словам, у партнеров есть возможность претендовать на возмещение транспортных расходов в рамках таможенного союза. О том, что выгоднее производить продукцию на месте, в рамках совместного предприятия, а не расширять прямые поставки, говорили и белорусские гости: главная проблема – в тарифной составляющей.

«Мы готовы показать перспективные площадки со всей инфраструктурой – газ, энергетика, дороги, населенные пункты. ТОРы в Хабаровском крае – это тоже инструмент, который позволит иметь созданному совместному предприятию какие-то льготы. Без участия Промагролизинга с белорусской, Росагролизинга с российской стороны, кредитных ресурсов Сбербанка и Россельхозбанка мы не можем решать эти задачи. Алексей Богданов пообещал, что в ближайшее время в рабочем порядке будет дано четкое поручение представителю Промагролизинга, который с участием Росагролизинга и наших банков, руководителей крупных компаний станет обсуж-

дать вопрос о финансировании», – сообщил Александр Яц.

kommersant.ru



ВБД преобразуют из ОАО в ООО

Принадлежащая PepsiCo молочная компания «Вимм-Билль-Данн» преобразуется из ОАО в ООО. Такое решение было принято на собраниях акционеров управляющей компании – ОАО «Вимм-Билль-Данн продукты питания» в конце июня.

Размер уставного капитала создаваемого ООО «Вимм-Билль-Данн продукты питания» (ВБД ПП) равен размеру уставного капитала ОАО и составляет 904,1 млн руб. Pepsi-Cola (Bermuda) Ltd принадлежит 97,3293% от уставного капитала создаваемого общества, PR Beverages Bermuda Holding Ltd – 2,6707%.

PepsiCo договорилась о покупке ВБД ПП в декабре 2010 г., оценив компанию в \$5,8 млрд. Сделка закрылась в сентябре 2011 г. Благодаря покупке ВБД PepsiCo стала крупнейшим производителем продуктов питания и напитков в России, укрепив свои позиции на растущих рынках Восточной Европы и Центральной Азии.

Интерфакс

Лидеры российского сырного рынка

Согласно результатам нового исследования РБК.research «Потребительское поведение на российском рынке сыров 2014», самыми известными компаниями/брендами, предлагающими своим покупателям широкий выбор различных видов сырной продукции, являются Hochland, Viola, President, «Дружба», «Янтарь», «Ламбер» и Oltermanni.

Более половины опрошенных россиян отметили, что они знают данные бренды. Кроме того, интересно отметить, что в пятерке ведущих сырных брендов все пятеро практически полностью специализируются на плавленых сырах, а три лидера активно рекламируются во многих российских средствах массовой информации (Hochland Viola, President). От тройки лидеров всеми силами пытаются не отставать и ближайшие конкуренты.

Так, широкоизвестными на российском рынке являются такие брен-

ды, известные еще с советских времен, как «Янтарь» и «Дружба». Эти плавленые сырки очень хорошо знакомы россиянам (особенно представителям старшего поколения), однако, несмотря на это, покупают их относительно нечасто.

РБК.research

Конкуренция среди кафе-мороженого обостряется

Конкуренция на российском сетевом рынке кафе-мороженого все более обостряется. За последние годы в Россию пришли два глобальных бренда: Dippin' Dots, представляющий собой булочки мороженого, созданные посредством криогенной заморозки, и Mövenpick, крупнейший швейцарский бренд мороженого.

Согласно данным исследования РБК.research «Российский сетевой рынок общественного питания 2014», сегодня в стране действуют свыше 830 сетевых кафе-мороженого. За последний год открылось около 158 новых точек продаж, что во многом обусловлено развитием двух лидирующих компаний – отечественной сети «33 пингвина» и глобального бренда Baskin Robbins, стремительно наращивающих свое присутствие на российском рынке и уже сейчас управляющих 90% всех сетевых кафе-мороженого страны.

На ближайший год представители компаний «33 пингвина» и Baskin Robbins ставят перед собой довольно амбициозные планы. **Ольга Степченко, руководитель отдела франчайзинга «33 пингвина»**, в эксклюзивном интервью, предоставленном РБК.research, отметила, что в стратегических планах компания уделяет особое внимание открытию новых кафе-мороженого в Москве, Московской области и Санкт-Петербурге. В планы компании также входит расширение сети в рамках Таможенного союза, а также за ее пределами – в странах ближнего и дальнего зарубежья. Сеть «33 пингвина» имеет партнеров в Монголии, Казахстане, в ближайшее время состоится открытие первых кафе-мороженого и в Беларуси.

Однако активность сети несколько не беспокоит ее ближайшего конкурента, Baskin Robbins. В настоящее время бренд успешно развивается не только на территории России, но и в странах СНГ. Новым регионом для сети недавно стала Армения. По словам **Агнессы Осиповой, генерального директора ЗАО «БРПИ»**, в настоящее время идут переговоры с партнерами из Беларуси, Эстонии и Казахстана. «Сейчас у нас рассматривается около 30 заявок на открытие новых кафе, поэтому мы прогнозируем сохранение темпов роста и на ближайшие годы», – отмечает эксперт.

РБК.research



www.zip-i.ru

Современные

технологии

контроля качества

Экспресс-тесты для определения антибиотиков в молоке (ГОСТ Р 53774-2010)



не требует инкубатора

Высококчувствительный тест:

- * простой
 - * надежный
 - * точный
 - * быстрый
- (время измерения 5 мин.)

119270, Москва, Лужнецкая наб., 2/4, корп. 37
E-mail: mloloko.zip@gmail.com

(495) 785-87-40



Предприятие:
Группа компаний Kieselmann

Дата основания:

1937 год

Расположение:

Германия, г. Книтлинген

География поставок:

более 28 стран – страны ЕС,
Россия, СНГ, США, Канада, Мексика,
Бразилия, Китай, Индия и другие

Цифры:

свыше 25 представительств по
всему миру; более половины
заказчиков в России относятся
к молочной промышленности





Гости:



Клаус Доле,
генеральный директор



Сергей Баранов,
директор российского
представительства



Дитер Бизвурм,
директор по продажам

Беседовала:



**Надежда
Антипова**



Россия – это рынок будущего

Группа компаний Kieselmann производит полный спектр клапанной техники, комплектующих и технологических решений для нужд пищевой промышленности и индустрии напитков, а также установки мембранной фильтрации и микропартикуляции для молочной отрасли.

Несмотря на то, что молочная промышленность – только одна из областей, где используется оборудование и технологии компании, отраслевой рынок с каждым годом приобретает для нее все большее значение.

Генеральный директор группы компаний Kieselmann Клаус Доле, директор российского представительства Сергей Баранов и директор по глобальным продажам Дитер Бизвурм специально встретились с нами, чтобы провести экскурсию по производству и рассказать о приоритетах развития компании.

В компании Kieselmann есть специальное подразделение, которое занимается технологиями мембранной фильтрации для молочной промышленности.





– Какую позицию занимает Kieselmann на мировом рынке?

Клаус Доле: Сложно дать однозначный ответ на этот вопрос, так как на рынке есть несколько транснациональных гигантов и довольно много независимых компаний средних размеров, к которым и относится Kieselmann. Мы не принадлежим к числу транснациональных игроков, но продукты, которые мы производим, конкурентоспособны и обладают большим количеством преимуществ. Качество исполнения и технологичность нашего оборудования позволили занять нам собственную нишу на рынке и успешно работать, а нашим подразделениям – успешно развиваться во многих странах мира.

– Какие страны представляют для компании наибольший интерес с точки зрения развития бизнеса?

Дитер Бизвурм: Должен сказать, что все рынки для нас важны, среди них нет второстепенных. Самый обширный рынок в настоящий момент – немецкий. В Германии находится множество инженеринговых компаний, которые поставляют свои технологические решения, построенные на нашей компонентной базе, по всему миру. В результате этого очень часто невозможно отследить, у кого и где устанавливается оборудование Kieselmann.

Сергей Баранов: Хороший пример: недавно мы были в командировке на небольшой ферме в Чувашии. Там установлены пять клапанов-бабочек, четыре из них – производства наших конкурентов, одна – Kieselmann. Этот клапан-бабочка работает без проблем уже пять лет, заказчики довольны качеством. Но оборудование было получено через немецкую инженеринговую компанию, и заказчики даже не знали, где брать запчасти, поэтому очень обрадовались, увидев у себя представителей Kieselmann.

Клаус Доле: Мы не концентрируемся на каком-то одном рынке – российском, немецком или африканском. Мы стараемся искать клиентов повсюду, и если находим, то не оставляем без внимания. Важнейший рынок для нас – это глобальный рынок. В списке стран, куда мы поставляем свою продукцию – Германия, Россия, страны



Ди́тер Бизвурм,
директор по продажам:

«Компания Kieselmann производит полный спектр клапанной техники и комплектующих для молочных заводов, из которых инжиниринговые компании собирают современные высокотехнологичные производственные линии и даже целые заводы».

СНГ, страны Евросоюза, США, Индия, Китай, Великобритания. Также мы прикладываем усилия для выхода на рынок Колумбии и других стран Центральной Америки.

– Какое оборудование и комплектующие вы предлагаете сегодня для молочной отрасли?

Ди́тер Бизвурм: Компания Kieselmann производит полный спектр клапанной техники и комплектующих для молочных заводов, из которых инжиниринговые компании собирают современные высокотехнологичные производственные линии и даже целые заводы.

Мы разрабатываем и реализуем новейшие технологии в клапанной технике. В группе компаний Kieselmann есть специальное подразделение, которое занимается технологиями мембранной фильтрации для молочной промышленности. Соответственно, и в этой отрасли реализуются наши новейшие разработки.

Наша российская дочерняя компания в Москве – одна из самых значимых в группе. Московский офис, как и многие наши отделения в других странах, занимается поставкой оборудования

и запасных частей, технической и технологической поддержки инжиниринговых компаний, в том числе проведением регулярных тренингов для существующих и потенциальных заказчиков компании, а также продвижением новейших разработок компании на российский рынок и рынки стран СНГ.

Клаус Доле: Если от наших клиентов поступают запросы по внесению каких-либо изменений в конструкцию стандартного оборудования или по изготовлению специальной техники под требования и с учетом особенностей эксплуатации конкретного заказчика, то наши специалисты решают поставленную перед ними задачу. У Kieselmann особый подход к клиентам: возможно все!

– Какие ваши продукты можно назвать инновационными? Что в них уникального?

Клаус Доле: Если говорить о наших разработках, то инновационными являются практически все продукты компании, но уникальными – это уже другой вопрос. К примеру, колесо впервые появилось тысячи лет назад, и тогда это

было настоящим открытием, а сейчас все новое делается на основе уже существующих изобретений. В мире за последние десятилетия в нашей отрасли было разработано не так уж много новинок. Одной из действительно уникальных разработок я считаю появление двухседельных клапанов, которые используются для надежного разделения сред в автоматических технологических линиях. Разработанные в компании Kieselmann двухседельные клапаны – это эргономичное техническое и технологическое решение, которое полностью удовлетворяет требованиям EHEDG и по-прежнему остается одним из самых экономически эффективных. Изначально технически удачное решение благодаря современным технологиям в дальнейшем только становится лучше. Например, наши двухседельные клапаны, которые получили оснащение уплотнениями из материала к-флекс, обладающего повышенной, по сравнению с другими эластомерами, термо- и износостойкостью, или недавно появившиеся на рынке асептические одно- и двухседельные клапаны серии Гембра с диафрагменной технологией к-флекс. Еще одним привлекательным предложением можно назвать трубные соединения, в которых также используются разработанный в нашей компании материал к-флекс и которые вместе с остальными необходимыми комплектующими, монтажными аксессуарами и трубами формируют обширную программу поставок компании. По уже сложившейся традиции, на одной из ближайших выставок мы представим нашим клиентам и партнерам несколько новых разработок.

Сергей Баранов: Kieselmann – живая структура. Нам необходимо принимать участие в отраслевых мероприятиях, чтобы иметь возможность предложить нашим клиентам что-то новое. Мы растем и развиваемся, и окружающие компании тоже растут и развиваются параллельно с нами. Мы стараемся предлагать продукты и услуги, которые делают жизнь наших клиентов более комфортной. Берем на себя заботу о технической стороне дела, и наши усилия позволяют заказчикам сконцентрировать свое внимание на технологи-



Фоторепортаж

ческой стороне, то есть на самом производственном процессе.

Клаус Доле: Мы не просто производим оборудование для пищевой промышленности, а делаем то, что нужно нашим заказчикам для создания их продукции. Конструкторское подразделение компании занимается непрерывной модификацией выпускаемого оборудования для того, чтобы помочь в оптимизации технологических процессов нашим заказчикам.

– Каким вы видите мировой рынок молока и молочной продукции? Назовите ключевые тенденции.

Дитер Бизвурм: Основная тенденция – это отказ от консервантов, попытка производства здоровой пищи. Поэтому сейчас снижается объем стерилизованной продукции: при стерилизации разрушаются в том числе и полезные свойства продукта. Мы также следуем в этом направлении: предлагаем клапанную технику, которая полностью изолирует продукт в процессе его производства от контакта с атмосферой, но без использования при этом разрушительного воздействия пара. Наша задача – сохранить свежесть молочной продукции на всех этапах производственной цепочки: от фермы до конечного потребителя.

Другая глобальная тенденция состоит в том, что люди покупают продукцию «проверенных» производителей. Этому способствовала трагедия в Китае, когда отравленная партия сухой молочной смеси привела к гибели детей. Стремление ряда безответственных предпринимателей к быстрому обогащению обернулось обвалом огромного рынка молочной продукции Китая буквально за полгода.

Многие жители перестали покупать выпущенную в собственной стране продукцию. В итоге уровень доверия к иностранным производителям оказался намного выше, чем к национальным. Как следствие, импорт молочной продукции в Китай многократно возрос, что стимулировало ее производство в Европе и Америке.

Часть тенденций китайского рынка дошла не только до Европы, но и рас-



Клаус Доле,
генеральный директор:

«Разработанные в компании Kieselmann двухседельные клапаны – это эргономичное техническое и технологическое решение, которое полностью удовлетворяет требованиям EHEDG и по-прежнему остается одним из самых экономически эффективных».

пространилась по всему миру. Потребители перестали доверять самой дешевой марке и начали обращать пристальное внимание на качество приобретаемой продукции. Сейчас покупатели готовы заплатить больше только за то, чтобы быть уверенными, что приобретаемая продукция отвечает европейским стандартам качества.

Сергей Баранов: Сложно говорить о мировом рынке молочной продукции в целом: у каждой страны есть своя специфика, свой подход к выбору продуктов и потребительские предпочтения. Так, в России люди более открыты по отношению к новинкам, готовы предпочесть их традиционным товарам; Китай руководствуется критерием качества, а в Германии и США особенно популярны диетические продукты с низким содержанием углеводов и жиров. Характерная черта российского рынка – широкий ассортимент молочных продуктов, которых нет в Европе, – в особенности, кисломолочных.

Но ориентация на пользу и качество, недоверие к предложениям по низкой цене и готовность платить больше за проверенные бренды – устойчивый общемировой тренд.

Еще одним из направлений развития молочной отрасли является



стремление с помощью различного рода усилий снизить производственные затраты. Это направление особенно популярно в Германии, где происходит постоянная и активная модернизация оборудования и технологий. Тем не менее вопрос о технологических улучшениях и обновлениях вызывает все больший интерес в России. Никто не хочет «сорить» деньгами. Например, те же технологии мембранной фильтрации позволяют одновременно повысить эффективность производственного процесса и снизить объем утилизационных сбросов. И рынок переработки молока здесь наиболее показателен.

– Вы открыли российский офис еще в 2009 году. Чем объясняется интерес к рынку страны?

Клаус Доле: У Kieselmann до 2009 года было не так много компаний, которые работали с нашим оборудованием на российском рынке, так что он пока еще не до конца освоен. Но как нам кажется, Россия – это рынок будущего. Он очень емкий, и охватить его невозможно за несколько лет – на это может потребоваться и несколько десятилетий.

Для Kieselmann Россия – подходящее место, чтобы обосноваться, расширить число партнеров и заказчиков. С местным рынком у нас связаны большие надежды.

Сергей Баранов: Каждый шаг, сделанный Kieselmann, говорит не о краткосрочной стратегии, а о планах на долгие годы. Активное развитие производства молочных продуктов в стране способствует привлечению инвестиций иностранных компаний, в том числе и Kieselmann. Поскольку в отрасли отмечается существенный рост основных показателей и есть потребность в высокотехнологичном оборудовании, которое мы производим, российский рынок является для нас приоритетным.

Специалисты отделов новых разработок Kieselmann ожидают, что интерес к нашей продукции со стороны российских молокозаводов будет увеличиваться, так как уровень оборудования и технологий повышается вместе с требованиями заказчиков. Мы работаем не только для клиентов, но и вместе с ними!



Сергей Баранов,
директор российского
представительства:

«По итогам прошлого года более 50% оборудования, поставленного Kieselmann в Россию, предназначалось для молочной промышленности. Это растущий рынок и, что еще важнее, – рынок, где совершенствуются технологии.»

– Как изменилась ситуация в отрасли за время вашего присутствия в РФ?

Сергей Баранов: По итогам прошлого года более 50% оборудования, поставленного Kieselmann в Россию, предназначалось для молочной промышленности. Это растущий рынок и, что еще важнее, – рынок, где совершенствуются технологии. Производители молочной продукции – я говорю не только о крупных компаниях, таких как PepsiCo или Danone, но также о малом и среднем бизнесе – постоянно совершенствуют свою техническую и технологическую базу.

Очень уместным будет сравнение сегодняшней ситуации с той, что наблюдалась 15 лет назад. В прошлом малые и средние предприятия молочной отрасли с технологической точки зрения были отсталыми. Производственный процесс осуществлялся в основном вручную, практически без соблюдения правил гигиены, и срок годности готовой продукции таких предприятий составлял в среднем три-четыре дня, а его

максимальное значение ограничивалось шестью днями.

В настоящее время ситуация радикально изменилась. Многие предприятия за последние 15 лет провели модернизацию производства, оснастив его современным высокоэффективным оборудованием. Сейчас люди хотят потреблять свежие и полезные продукты. В приоритете качество, и производители должны отреагировать на этот запрос, повысив его уровень. А мы готовы им в этом помочь, предлагая свое высокотехнологичное оборудование. Конечно, по-прежнему популярны клапаны-бабочки. Думаю, что и через много лет они будут пользоваться устойчивым спросом. Для молочной индустрии это обязательная вещь, на молокозаводах нужны тысячи подобных клапанов в год. Другая уже незаменимая вещь современного предприятия – двухседельные клапаны, которые позволяют сделать современное молочное производство по-настоящему гибким. Благодаря их использованию появляется возможность согласовать и оптимизировать работу нескольких технологических линий: к примеру, пастеризация, фасовка и безразборная мойка могут происходить одновременно. Главная функция двухседельных клапанов заключается в гарантированном разделении находящихся в разных камерах клапана продуктов, что и позволяет достичь гибкости и одновременно высокой технологической безопасности производства.

Наряду с повышением технологической безопасности производства, современные предприятия молокопереработки борются за уменьшение потерь продукта и общее снижение объемов утилизационных сбросов. Компания Kieselmann, отвечая на существующую потребность, представляет высокоэффективные дуплексные системы вытеснения продукта из трубопроводов, так называемые пиггинг (pigging) системы. Объем продаж этих систем на российском рынке ежегодно удваивается, и мы гордимся тем, что эти решения выбирают не только такие крупные компании, как PepsiCo или Danone, но и средние и даже малые предприятия молочной промышленности. Исходя из нашего опыта, молочный завод средней руки, используя «классическое» вытеснение продукта водой, за год выбрасывает в ви-



Фоторепортаж

де «белой воды» от 10 до 15 тонн сметаны. Помимо прямых потерь продукта, предприятие при этом еще и платит за то, что выкидывает продукт, который можно было бы продать. Установка системы вытеснения на существующие линии позволяет предприятиям практически полностью избежать таких потерь.

К дополнительным преимуществам этих систем можно отнести и тот факт, что сам процесс вытеснения ведет к сокращению расходов на воду и электроэнергию, а также позволяет оптимизировать циклограмму производственного процесса. Мы гордимся тем, что можем предоставить столь эффективные решения в данной области.

Дитер Бизвурм: Рынок меняется, вбирая в себя все более прогрессивные технологии. Молочная отрасль России сегодня переживает подъем, в том числе и за счет



Мы не просто производим оборудование для пищевой промышленности, а делаем то, что нужно нашим заказчикам для создания их продукции. Конструкторское подразделение компании занимается непрерывной модификацией выпускаемого оборудования для того, чтобы помочь в оптимизации технологических процессов нашим заказчикам.

использования наших разработок, поэтому доверие к бренду Kieselmann и его известность также растет.

Думаю, в следующем году мы увидим рост инвестиций в молочное производство, ориентированное на повышение качества выпускаемой продукции.

– Каковы ваши планы на будущее?

Кlaus Доле: Прежде всего, это увеличение присутствия компании на рынке, наращивание объемов производства, удовлетворение нужд наших клиентов и укрепление сотрудничества.

Наша цель – всегда быть близко к заказчику, чтобы предложить ему новейшие, востребованные на рынке технологии и разработки. Находясь в постоянном диалоге, мы развиваемся сами и помогаем двигаться вперед нашим партнерам и заказчикам. Вместе – сильнее! **MC**



женские правила

Гость:

Татьяна Нечаева,
директор производства
молочного завода «Лосево»

Беседовала:

Виктория Загоровская



Татьяна Нечаева: «Я называю свою работу образом жизни»

Расскажите, как вы попали в молочную отрасль? Что послужило причиной выбора сферы деятельности?

– Я с самого начала хотела связать свою карьеру с производством молока, но на севере страны не было вуза, который бы давал подобное образование. Собственно, поэтому я и пошла учиться на специалиста пищевой промышленности. Много работала по специальности на разных должностях. А пять лет назад меня в молочную сферу позвал двоюродный брат, так как знал о моем желании. Я ради это-

го даже переехала в Ленинградскую область вместе со своей семьей, – огромное спасибо мужу, что поддержал меня и помог осуществиться моей мечте.

Скажите несколько слов о продвижении по карьерной лестнице. Как вы пришли к занимаемой позиции?

– Начала я с должности аппаратчика. Проработала на ней полгода. Затем два года была мастером смены, после чего меня назначили директором производства. Я получила колоссальный опыт и очень

рада, что оказалась именно на этом производстве. Во-первых, из-за того, что мы делаем для людей по-настоящему качественный и натуральный продукт. Мы все на заводе пьем наше молоко, а это о многом говорит – могу вам сказать как пиццевик. А во-вторых, у нас очень хороший коллектив. Понимаешь, что не зря просыпаешься каждое утро!

Из всех решений, которые пришлось принимать в жизни, какое вы считаете самым важным?

Самое сложное решение – переезд из Нижневартовска в Ленинградскую область. Одно дело, когда ты одна. Совсем другое, когда у тебя уже есть муж и дети.

По секрету скажу, что мы планируем запустить производство шоколадного масла, как всегда, с добавлением только натуральных ингредиентов.



Начала я с должности аппаратчика. Проработала на ней полгода. Затем два года была мастером смены, после чего меня назначили директором производства.

– Переезд из Нижневартовска в Ленинградскую область. Психологически для меня это было тяжело. Одно дело, когда ты одна. Совсем другое, когда у тебя уже есть семья и (на тот момент) двое детей. Но я очень рада, что мы сообща приняли такое решение. Ведь теперь я занимаюсь любимым делом.

Существуют ли принципиальные различия в работе руководителя-мужчины и руководителя-женщины? Вы согласны с мнением, что мужчине на подобной позиции легче?

– В некоторой степени да. Как минимум, мужчину не так тяготят семейные обязательства, поэтому ему легче сосредоточиться на рабочих моментах. Зато женщина – более гибкий руководитель. Порой мужчины крайне прямолинейны, и это не всегда хорошо, на мой взгляд. Есть ситуации, когда для достижения результата нужно проявить гибкость, но в то же время не довести это до крайности. И здесь преимущество у женщины.

Несмотря на то, что для большинства привычнее видеть на руководящем посту мужчину, я никогда не встречала в нашем коллективе предвзятого ко мне отношения.

Что важнее для дела – рационализм или интуиция? Вступают ли они в противоречие?

– На мой взгляд, нужно находить какой-то баланс. Я всегда проверяю

свою интуицию, хотя она меня никогда не подводила. Но я не могу полностью на нее положиться, так как на меня возложена огромная ответственность. Интуиция всегда должна быть подкреплена логическими заключениями.

Что вас вдохновляет в трудные моменты жизни?

– Мой муж, дети и результаты моей работы.

Вы считаете себя успешным человеком? И что такое успех?

– Да, считаю. Для меня успех – это гармония в семейной и профессиональной жизни.

Читаете преимущественно художественную литературу или деловую? Какую именно?

– В основном это профессиональная литература. Например, сейчас я читаю «Производство масла из коровьего молока в России» Ф. А. Вышемирского. По секрету скажу, что мы планируем запустить производство шоколадного масла, как всегда, с добавлением только натуральных ингредиентов.

Есть ли что-то, чему вы в жизни еще хотели бы научиться?

– Я много чему хочу научиться! Во-первых, получить высшее образование. Опыт опытом, но это очень важно, на мой взгляд. Пока не было времени, но в этом году я обязательно приступлю к решению данного вопроса. Хочу заняться языками, подтянуть английский и научиться водить машину.

Если бы вам пришлось заниматься другим делом, то – каким?

– В любом случае, я кормила бы людей. Не представляю себя в другой области. Возможно, это была бы кулинария.

Как проводите свободное время?

– Я называю свою работу образом жизни: даже когда я не на заводе, я все время на связи и всегда узнаю, как там идут дела. Хорошо, что моя семья меня понимает и не обижается. Все свободное время я провожу с мужем и детьми. Мы очень любим гулять, посещать музеи и отдыхать на природе. Это и есть мое хобби! **ms**

досье

Имя, фамилия:

Татьяна Нечаева

Место рождения:

г. Нижневартовск

Дата рождения:

06.07.1974

Образование:

среднее – Нижневартовский профессиональный колледж, технология продукции общественного питания

Название компании, должность:

ООО «Молочный завод «Лосево», директор производства

Сколько времени работает на руководящей должности:

2,5 года

Основные достижения в карьере:

признание качества продукции завода как покупателями (регулярно приходят благодарственные письма и отзывы), так и профессиональным сообществом (например, за последние два года предприятие было награждено тремя золотыми и двумя серебряными медалями на выставке «АгроРусь»)

Семейное положение, дети:

замужем, трое детей (две дочки и сын)



Молочный жир для мороженого

Технологи ГК «Союзоптторг» предлагают производителям мороженого использовать обезвоженный молочный жир.



Этот ингредиент получают из сливок при удалении влаги, молочного белка и молочного сахара путем сепарирования и концентрирования. Он позволяет сделать мороженое с яркой сливочной ноткой.

По сравнению со сливочным маслом, обезвоженный молочный жир имеет более длительный срок годности (до двух лет) и более мягкие температурные режимы хранения: возможна транспортировка и хранение при температуре до 25 °С. Благодаря низкому содержанию влаги (≈ 0,1%) он менее склонен к окислению.

www.soyuzopttorg.ru

«Зависимый» рынок стеклотары

Растущая мировая тенденция по экологизации упаковочных материалов, увеличивающиеся доходы и рост розничной торговли в развивающихся странах подстегивают рост рынка стеклотары.

По прогнозам экспертов, мировой рынок стеклянной тары к 2015 году превысит 36 млрд долларов США, несмотря на то, что он столкнулся с возросшей угрозой со стороны пластика.

Рынок стеклянной упаковки, уже пошатнувшийся в связи со снижением маржи, вызванным увеличивающейся производственной себестоимостью кальцинированной соды и природного газа в 2007–2008 годах, в дальнейшем пострадал от последствий глобального экономического кризиса и ограничения кредитования. До 2011 года он оставался инертным. В будущем прогнозируется рост рынка. Ожидается, что Европа сохранит свои лидирующие позиции в качестве крупнейшего географического рынка для стеклянной упаковки.

В России стеклотара обеспечивает продукцию сопутствующих рынков – ликероводочную, вино-

дельческую, производство соков и минеральной воды, а также молока и детского питания. Причем сектор напитков представляет собой самый крупный сегмент использования стеклотары. Так, ее производство для безалкогольной продукции составило 11,5% от всего выпуска стеклотары данного вида.

Что касается производства самой стеклотары, то в 2013 году оно чутко отреагировало на потребительский сектор – производство этой продукции в 2013 году уменьшилось на 17% по сравнению с предыдущим годом. При этом выпуск продукции из бесцветного стекла сократился на 13%, из цветного – на 3%.

Intesco Research Group

В РФ повысилась урожайность

Россия к 5 августа собрала 53,9 млн т зерна (в бункерном весе), что на 13,7 млн т больше, чем на аналогичную дату прошлого года, сообщил Минсельхоз.

Зерновые культуры обмолочены с 16,2 млн га (34,8% к уборочной площади), урожайность в этом году повысилась до 33,2 ц/га с 27,7 ц/га в 2013 г.

Пшеница обмолочена с 11,3 млн га (44,5%). Намолочено 40,7 млн т против 31,1 млн т в 2013 г., урожайность выросла до 36,1 ц/га с 30,4 ц/га в 2013 г.

Ячмень убран с 2,7 млн га (28,8%). Его сбор вырос с 5,1 млн т на 5 августа 2013 г. до 7,9 млн т на аналогичную дату этого года. Урожайность составляет 29,4 ц/га против 22,8 ц/га в прошлом году.

Минсельхоз России рассчитывает на сбор в этом году 100 млн т зерна (в чистом весе) против 92,4 млн т в 2013 г.

Интерфакс



Водка из молока

Фермер из Великобритании наладил производство водки, основой которой стало коровье молоко. По его словам, продукт буквально сметают с прилавков местные знаменитости.

Как рассказал сам владелец хозяйства, поголовье которого составляет 250 коров, идею производства напитка он взял из документального фильма о республике

Тыва, где местное население готовит водку даже из молока яков.

Над приготовлением собственного рецепта 47-летний фермер трудился долгих три года. Свое творение он назвал «Черная корова». К удивлению самого предпринимателя, продукт стал пользоваться огромным спросом. В некоторых известных британских ресторанах данная водка даже входит в ассортимент спиртных напитков в меню. По словам дегустаторов, напитку присущ неподражаемый сливочный привкус.

Как заявляет производитель, ферментация молочного сырья осуществляется с помощью специальной закваски. В процессе приготовления молочный сахар превращается в спирт. Перед розливом в бутылки продукт трижды фильтруют. Водка продается в оригинальной таре, венчает которую золотая крышка.

dairynews.ru



Идет заготовка кормов

Успешное развитие животноводства возможно при условии достаточного и своевременного обеспечения высококачественными кормами.

По оперативной информации региональных органов управления АПК, представленной Минсельхозу России, во всех категориях хозяйств страны заготовлено 35,6 млн тонн грубых и сочных кормов без учета переходящих остатков прошлого года. Это соответствует 11,9 млн тонн в кормовых единицах. В целом по стране на одну условную голову заготовлено 6,8 центнеров кормовых единиц.

Во всех категориях хозяйств заготовлено 29,6 млн тонн грубых кормов, в том числе 13,7 млн тонн сена, 14,8 млн тонн сенажа, 1,1 млн тонн соломы. Кроме того, 6 млн тонн зеленой массы заложено на силос.

По мнению специалистов Департамента животноводства и племенного дела Минсельхоза России, засуха в этом году существенно повлияла на планы сельхозпроизводителей.

dairynews.ru

Паши или плати

До 1 ноября подмосковные власти намерены завершить проверку целевого использования 32,5 тысячи участков сельскохозяйственных земель площадью почти

1,2 млн га. 72% (или 880 тысяч га) сельхозземель уже прошли аудит. По назначению не используются 20% из них.



Всего в Подмосковье – порядка 1,4 млн га земель сельхозназначения. В прошлом году власти проверили 210 га и нашли более 40% неиспользуемых или используемых с нарушением законодательства участки. Тогда губернатор области Андрей Воробьев предложил увеличить налоговую ставку на такие участки в пять раз – с 0,3% до 1,5% от их кадастровой стоимости. Собственники зашевелились и ввели в оборот 40 тыс. га сельскохозяйственной земли. А тем, кто пропустил мимо ушей призыв пахать и сеять, доначислили порядка 60 миллионов рублей налогов.

Земля, как известно, слухами полнится. Поэтому в этом году и процент обнаруженных при проверках простаивающих участков снизился в половину, и вернувшихся в сельское хозяйство территорий будет больше, надеются власти. «Наша работа приносит результат. Если мы по 100–150 га сельхозземель будем ежегодно вовлекать в оборот, это станет победой», – заявил на заседании областного правительства Воробьев.

Согласно оценкам, которые эксперты давали до начала аудита, по назначению в Подмосковье не используется половина сельхозземли. В лучшем случае собственники держат участки пустыми как вложение денег, в худшем – пытаются поменять сельскохозяйственное назначение на строительное. А в области между тем планируют создать интервенционный фонд зерна, собрав неснижаемые запасы на элеваторах. Это позволило бы избежать резких скачков цен на зерно, которое закупают на корм свиноводческие и птицеводческие хозяйства региона. В планах правительства также вернуться к тому объему молочного производства, которое область имела в советские времена, получая 1,5 млн тонн молока ежегодно. Сейчас за год надаивают немногим более 600 тыс. тонн.

Только чтобы эти планы реализовались, земля должна работать. По закону, если сельскохозяйственные участки три года с момента признания неиспользуемыми не вводятся в оборот, их можно у собственника изъять. В Подмосковье трехлетний срок истечет в конце 2015 года. Но власти надеются, что до показательных изъятий дело все-таки не дойдет.

rg.ru

Источник: материалы организаторов

RosUpack – главная отраслевая выставка в России и Восточной Европе



С 17 по 20 июня в Москве в МВЦ «Крокус Экспо» состоялась 19-я Международная выставка упаковочной индустрии RosUpack – крупнейшее отраслевое событие России, стран СНГ и Восточной Европы.

Организатором мероприятия выступила Международная выставочная компания MVK в составе Группы компаний ГТЭ.

Участники и организаторы на высоте

В приветственном слове гостям и участникам директор по маркетингу и коммуникациям подразделения Mondi Europe & International Альберт Клинкаммер отметил, что выставка RosUpack является очень важной торгово-экономической площадкой, широко известной как в России, так и в странах Восточной

Европы. По его словам, она дает возможность специалистам обсудить перспективы развития упаковочной промышленности и ознакомиться с современными технологиями производства упаковочных материалов для товаров народного потребления и др. Он также подчеркнул, что ассортимент продукции на стендах участников наглядно демонстрирует высокий уровень выставки.

В этом году экспонентами RosUpack стали 714 компаний из 38 стран мира. Более 60 компаний принимали участие впервые. С экспозицией выставки ознакомились 19 100 специалистов из 79 регионов России и 48 стран мира. Посетители получили уникальную возможность выбрать упаковочное и фасовочное оборудование, современную готовую упаковку и сырье для ее

производства, машины для групповой и транспортной упаковки, системы складирования и внутрискладской логистики и многое другое.

Площадь выставки составила 24 506 кв. метров. Все дни ее работы на открытой экспозиции регулярно проводились демо-шоу, наглядно демонстрировавшие возможности складской техники.

Деловая программа как важная составляющая

Экспозицию RosUpack 2014 дополнили научно-практические конференции и семинары, презентации и круглые столы. Все мероприятия традиционно были разработаны и проведены в тесном сотрудничестве с профильными союзами и ассоциациями.

Важным профессиональным событием стала международная научно-практическая конференция «Упаковочный рынок России. Вызовы и возможности», организованная Национальной конфедерацией упаковщиков при поддержке Торгово-промышленной палаты РФ и ряда отраслевых союзов.

Представители Минэкономразвития России, Минпромторга России, отраслевых союзов и ассоциаций, ведущие производители упаковочных материалов, изделий и оборудования обсудили особенности применения современных полимерных материалов в упаковке, использование цифровых технологий в отрасли, технологии защиты от контрафакта и другие вопросы. В работе конференции приняли участие более 120 специалистов из различных отраслей промышленности.

Впервые в рамках выставки состоялась конференция «Решения для автоматизации упаковочных процессов», на которой своим опытом поделились представители успешных предприятий.

Компания «ММГ-Холдинг» провела конференцию «Эффективное управление современным складом», участники которой обсудили актуальные вопросы проектирования и модернизации склада, применения электронных технологий на складе.

«Россия – наш стратегический партнер» – под таким девизом состоялась конференция компании Tosaf Plastic, посвященная инновационным разработкам в области специальных добавок для пластиковых материалов.

В 2015 году 20-я Международная выставка упаковочной индустрии RosUpack пройдет с 16 по 19 июня в Москве, в МВЦ «Крокус Экспо». **MC**



Автор:



Владимир Новиков,
заместитель заведующего научно-исследовательской лабораторией ФИБКП
ВИЭСХ Россельхозакадемии

Себестоимость, на допрос!

Прошли благодатные для купцов времена Афанасия Никитина, при которых можно было в одном месте купить (а чаще – выгодно намять) в больших количествах какой-нибудь съедобной экзотики, а затем в другом месте продать все это на вес золота и получить чистую прибыль невообразимых размеров. Из оборудования – только зафрахтованный парусный корабль да ящики под товар. Конечно, были там и иные издержки и риски, преимущественно внерыночного характера (людоеды, пираты, неизвестные и неизлечимые тогда болезни и т. п.), но зато каков простор для реализации бизнес-идей!

В нынешнюю эпоху глобализации ценовые коридоры для пищевого сырья и готовой продукции стали довольно узкими. Поэтому тот, кто собирается производить и реализовывать натуральные продукты питания из молочного сырья, может лишь мечтать о фантастической прибыли, довольствуясь ее среднеотраслевой величиной, которая немного выше процентов по банковским депозитам.

Значение истинного величия себестоимости

Прибыль (как уставная цель любой фирмы) равна цене реализации за вы-

четом себестоимости. А тут еще отечественная общая инфляция с заметной гонкой цен на энергоносители подтачивает помаленьку производственный процесс да почти каждый произведенный молочный продукт нависает над душой своими определенными сроками хранения до момента реализации. С учетом таких особенностей не практикуется создание огромных запасов питания (кроме вин и коньяков) на два, три и более лет под благоприятную в будущем конъюнктуру продовольственного рынка. Это же не золото и не картины старых мастеров, цена на которые автоматически растет прямо пропорционально времени их хра-

нения! Существуют специальные периодически обновляемые страховые правительственные и военные запасы продовольствия, однако они не носят явно коммерческого характера. Как будет показано ниже, оборудование (даже дорогостоящее импортное) не оказывает такого определяющего влияния на себестоимость продукции, как способ производства, который называется технологическим процессом. Но в молочной промышленности России не уделяют должного внимания действительно новым по сути технологиям, зачастую довольствуясь приобретением импортного оборудования из второго технологического эшелона. Такое «наличие отсутствия» с завидным постоянством отражают наши интеллектуально насыщенные выставки широкого профиля «Архимед», «Высокие технологии XXI века», на которых «пищевку в целом» (уже без упоминания молокопереработки в ее составе) надо разыскивать, как потерявшегося в лесу грибника. А раз не наблюдается новых принципов, воплощенных в реальных конструкциях оборудования, то нет и скачкообразных изменений в производстве, сопровождающихся снижением себестоимости. Как следствие, выбывающие из-за физического износа отсталые производственные мощности зачастую заменяются оборудованием почти на той же технологической основе.

Показательный пример. Разработана принципиально иная – не химическая и не тепловая – технология обязательной пастеризации молока через подавление бактерий в нем другим, заметно более дешевым способом – как по стоимости оборудования, так и по текущим эксплуатационным затратам. Привлекательную технологию проработали по меньшей мере две независимые отечественные фирмы, вот только обе они так и не дошли до стадии внесения изменений в существующую нормативно-техническую документацию (НТД) на пастеризацию. Другими словами, не легализовали применения в оборудовании нового типа.

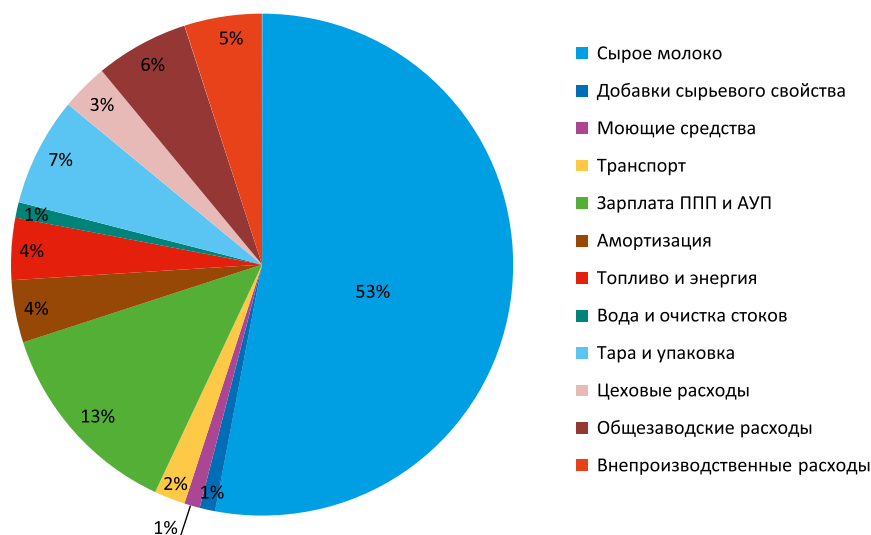
Так что же, молочная промышленность России в очередном тупике вследствие определенной технологической наследственности, или все же есть выход?

Рыночная среда для какого-либо продукта в конкретном выбранном регионе довольно устойчива в ценовых границах. Отдельный производитель пищевой продукции, тем более мелкий, практически не в состоянии по-

Таблица 1. Влияние цены и себестоимости на рентабельность продукции

Варианты	Себестоимость, руб.	Цена реализации, руб.	Прибыль, руб.	Рентабельность, %
1. Исходный	100	110	10	10
2. Рост цены на 10 руб.	100	120	20	20
3. Снижение себестоимости на 10 руб.	90	110	20	22,2
4. Снижение себестоимости с ростом цены	90	120	30	33,3

Рисунок 1. Структура полной себестоимости молочной продукции



влиять на рыночную цену, каким был огнем страсти он ни горел, стремясь увеличить собственную прибыль за счет взвинчивания цены на свой продукт. Брать не будут – и все хитроумные затеи останутся лишь на бумаге.

Посмотрим в первом приближении на простейшем численном примере, как работает механизм повышения цены, а также механизм снижения себестоимости на одну и ту же численную величину. Изначально предположим, что заводская себестоимость единицы какого-то продукта равна 100 рублям, цена ее оптовой реализации – 110 рублей, возможность роста цены – до 120 рублей (см. таблицу 1).

Заметим: третья строка дает темп возврата денег выше, чем при росте цены. Во всем мире знают об этой эффективности работы с себестоимостью, стараюсь снизить ее величину в производстве продукции настолько, насколько это возможно без ухудшения качества. Такой путь поощряется и законодательно. Например, часть прибыли, которая получена лишь от снижения себестоимости, в некоторых странах не облагается налогом. Возникает так называемый

мультипликативный эффект: кто внедряет современные достижения, работает бережливо и результативно, тот увеличивает свои доходы более высокими темпами, чем при традиционной работе по инерции. Это и есть та эффективная часть рыночного механизма, о которой почему-то в России забывают, делая главный упор на стратегию и тактику продаж по непрерывно растущим ценам, либо на какую-то чудо-единицу оборудования с якобы запредельными показателями. Себестоимость находится во главе процесса товарообмена, а реализация – в хвосте. Наш народ давно придумал пословицу: за гриву не удержишься – за хвост не удержишься. Давайте поразмыслим, за какую часть гривы нужно хвататься.

Разделим свое и чужое

Так какие же существуют рациональные пути для снижения себестоимости? Попробуем ее «допросить», исходя из усредненной структуры с ее общими закономерностями без привязки к наименованию конкретной продукции на отдельном заводе. Цифровые материалы

для анализа на любом предприятии доступны, если заглянуть в компьютерный управленческий и бухгалтерский учет затрат, сведя их воедино. С небольшими вариациями структура себестоимости выпускаемой товарной массы будет примерно такой, как показана на круговой диаграмме (рисунок 1).

Чем же заниматься управленцам, получившим аналогичную «нарезку» со своими заводскими цифрами возле долей общего пирога себестоимости? Из диаграммы явно следует прежде всего то, что резервы снижения затрат следует искать в наиболее емких секторах, начиная с самого большого – сырьевого. Сырье, в отличие от других статей затрат, идет по стоимости транзитом через предприятие: сколько за него заплатили на входе – столько вернули при реализации. А вот остальное следует отдельно сгруппировать и посмотреть, во что обходится предприятию собственно переработка – как комплекс действий, зависящий в значительной степени от владельцев завода и менеджмента. Тем более что в схеме отечественной борьбы за выживание при ненормально высоких кредитных банковских ставках с отсутствием длительных по времени кредитов российские компании привыкли всеми возможными способами завышать (причем с документальным оформлением) затраты производства, чтобы снизить налог на прибыль. По такой главной дороге пока идет противоборство властей и бизнеса вместо напрашивающегося сотрудничества этих секторов в деле наиболее эффективного развития сферы переработки молока.

Работа с потоком сырого молока

Исходное сырье занимало, занимает и будет занимать (с колебаниями в конкретных рецептурах) более половины денежной массы в структуре себестоимости готовой молочной продукции. При этом в течение последних нескольких лет товарный объем сырья на внутрисекторном пространстве продолжает уменьшаться, что при сохраняющемся спросе в условиях рынка закономерно повышает цену и будет поднимать ее дальше. Разумеется, в условиях непреклонного действия Технического регламента в ранге Федерального закона 88-ФЗ от 12 июня 2008 г. качество сырья и продукции из него должно в перспективе стабилизироваться на уровне, приемлемом для по-

требителей, то есть с минимумом фальсификаций.

Резервы снижения себестоимости **на сырьевом этапе** наиболее заметны в следующих направлениях:

- приближение некоторых подразделений крупных предприятий к источникам сырья – при этом становится удобным создание рядом с отдельными фермами локальных дочерних мини-заводов, например, по выпуску питьевого молока в упаковке и под контролем головного молзавода;

- внедрение технологии обработки с соответствующей сырьесберегающей техникой нового уровня (например, мембранной) – самое кардинальное, пожалуй, даже революционное, усовершенствование, дающее ощутимое снижение себестоимости;

- пересмотр технологических потоков сырья внутри завода с ликвидацией гидравлических «мешков» на линиях, снижением диаметров молокопроводов до действительно необходимых с поднятием скоростей потоков внутри них до величин не менее 1,2 м/сек, что гарантирует снижение потерь ценного исходного сырого молока одновременно с ростом качества промывки продуктовых трасс;

- долевое участие переработчика в деле совместной организации получения сырого молока на современной организационно-технической базе, что дает максимальный эффект при скоропортящемся сырье;

- применение относительно дешевых натуральных наполнителей и заменителей части дорогостоящего сырья. Здесь особенно важно не снижать вкусовые и ароматические свойства продукции. Впрочем, это направление (преимущественно уродливо – через фальсификацию конечных продуктов) бурно развивается в последнее время;

- технологическое обеспечение сохранности сельскохозяйственного сырья: заметное поднятие его совокупного качества (например, до показателей в Финляндии), разумное применение искусственного и естественного холода на сырьевом отрезке холодильной цепи.

Возможная экономия по этой статье – до 15–18% от величины затрат на сырье и материалы, что в пересчете на готовый продукт в целом достигает снижения себестоимости на 7–9% – самой большой величины экономии среди всех возможных направлений. Конечно, следует учесть, что в нашем климате самой

северной из всех крупных стран мира затраты на производство местного сырья будут и впредь всегда дороже, чем в Турции или Аргентине. Но постепенно выбирающийся из бедности массовый российский потребитель проголосует рублем за ту конечную продукцию, которая ему больше понравится.

А далее – стоимость собственно внутривозводской переработки, на которую само предприятие способно влиять в той или иной степени. Удобно отразить эту структуру круговой диаграммой (рисунок 2.).

Доля заработной платы

Обычно именно с заработной платой, имеющей обратную «живую» связь, больше всего работает любой директор завода.

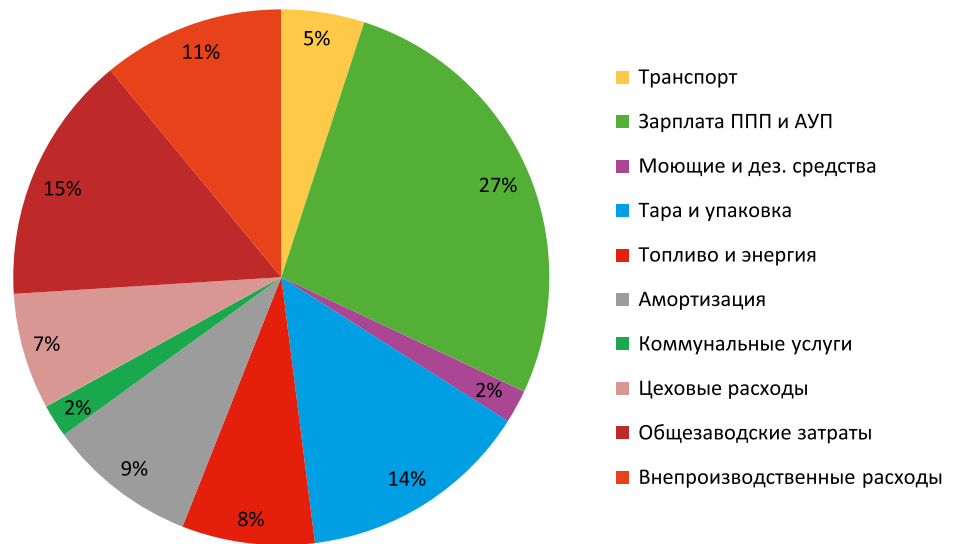
В XX веке при социалистическом способе распределения благ с большим количеством доступных общегосударственных фондов, позволявших обеспечить населению бесплатность или предельную дешевизну многих услуг, необходимых в жизни, размеры заработной платы были естественно намного ниже, чем в развитых странах капитализма. Беда в том, что при внутрисекторной капиталистической революции начала 90-х годов XX века начал реализовываться строго сырьевой уклон в международной торговле нашими природными богатствами, а внутри страны исторически закрепился перекос по заработной плате не в пользу работников, сопровождавшийся резким снижением общедоступности множества товаров и услуг. Действительно, зачем государству связываться с хлопотным, беспоконным и пока многочисленным народонаселением, когда торговля природными ресурсами на вывоз приносит основную массу доходов? Но ведь только при заметном росте заработной платы, стимулирующей спрос на различные группы товаров (то есть внутренний оборот), возможен устойчивый рост отраслей экономики страны. Если быть конкретным, минимум этой величины обозначен мировым сообществом тремя доллара в час (по нынешнему курсу – около 18 000 руб./месяц). Кроме того, при дешевой рабочей силе просто невыгодно внедрять дорогостоящую автоматизацию производства с соответствующим квалификационным ростом персонала. Низкая зарплата, таким образом, надолго консервирует всеобщую технико-экономическую отсталость.

Доля заработной платы (с начислениями) в себестоимости переработки находится по большинству производимых из молока продуктов в границах 18–30%. Резерв за счет понижения оплаты труда в старой технологической схеме отсутствует: «прижмете» еще немного – разбегутся те, кто работает, а найти новых желающих на очень низкий уровень заработка будет проблематично. В результате вместо ожидаемой экономии получите значительные убытки. В практике работы предприятий с заметной сезонной цикличностью известна и такая гнилая схема предельного урезания оплаты труда: под радужные обещания работникам после двухмесячного испытательного срока платят мало даже за хорошие результаты труда. Через два месяца набранных увольняют якобы по причине неудовлетворительного результата испытаний, а набирают новых граждан, которых ловят на голый крючок словесных обещаний. Ну и сколько может на этом продержаться производство? Никакое оборудование не прослужит долго при подобном кадровом калейдоскопе.

Распределение заработка внутри заводов страдает многими перекосами. Как-то упускается из виду ключевой момент: кто именно создает качественный продукт, обеспечивает ритмичность его количества и стабильность качества. Отсюда – львиная доля конфликтов в коллективах, где люди относят недоразумения на счет «любимчиков» начальства, в то время как виновата не чья-либо руководящая воля, а самая обычная российская безалаберность, называемая в просторечии «бардаком», с полнейшим пренебрежением мелкими процедурными внутриорганизационными вопросами. В нынешней экономической системе проклевываются и позитивные моменты. Например, для персонала, занятого реализацией готовой продукции, рынок уже выстроил приемлемую схему менеджмента: хочется увеличить собственный заработок – давай реальный рост объемов сбыта без подмены его докладами о радужных перспективах.

В ситуации технической стагнации молокоперерабатывающей отрасли практически нет резервов экономии по зарплате отдельно взятого работника предприятия без коренной модернизации собственно предприятий на новой технологической базе по основным и вспомогательным производствам. Тем не менее остаются какие-то шан-

Рисунок 2. Себестоимость переработки молока на заводе



сы немного уменьшить фонд заработной платы в целом за счет скрупулезного анализа процесса производства, структурных изменений, исключения излишних операций и повышения степени механизации ручного труда. Но если вы оставляете все производственные составляющие на уровне полувековой давности, то не прыгнет вверх производительность труда, от величины которой зависит заработок.

В то же время у заработной платы есть очень важное свойство: она является важнейшим компонентом добавленной стоимости, которой нет у материальных затрат, приобретаемых предприятием на стороне.

Особенность упаковки

Чем дальше продвигаемся мы во времени и технологиях, ориентированных на улучшение потребительских свойств продукции, в том числе ее внешнего вида и удобства пользования, тем больше будет расти эта составляющая в себестоимости. Нынешняя упаковка – это не только сохранение на определенный период до известной степени всех исходных качеств произведенного продукта (формы, цвета, порционности, герметичности, плотности, температуры), но также одновременное выполнение функций рекламно-информационного и эстетического характера. Соответственно, с ростом суммарных функциональных нагрузок, возлагаемых на упаковку, проблематично найти резерв экономии в этой части себестоимости, на которую

сейчас приходится от 2% до 15% в зависимости от конкретики ее содержимого.

По сути мы платим за то, что заранее собираемся выбросить. За исключением только некоторых любителей растениеводства, которые используют нижнюю часть пюр-паков для выращивания рассады на окошке... Поэтому чрезмерно роскошная упаковка, скорее, способ «вытягивания» денег из кармана, а не демонстрация реальной пользы для здоровья человека заключенного в ней продукта. Наш народ (кто интуитивно, а кто действительно по бедности) продолжает покупать молочные пакеты – «подушки» из мягкой пленки. Если внутри находится достойный по своему качеству товар, то он всегда найдет спрос. А сочетание дешевизны с наружной невыразительностью и низкими качествами внутри упаковки постепенно, закономерно и надолго понижает привлекательность данной позиции товара для потребителей.

Энергетика как общий фактор привлечения внимания

Следующий сектор себестоимости – топливо и энергия – расходуется как на производство продукции, так и на отопление помещений. Технология переработки молока такова, что вырабатываются преимущественно неэнергоёмкие виды продукции (кроме порошкообразных сухих), в связи с чем удельные расходы энергоресурсов на основное производство невелики и составляют до 8%

в стоимости переработки. Прежде чем поднимать шум о необходимости резкого снижения затрат энергии на эти цели, следует в обязательном порядке провести инженерные расчеты и выявить через установленные счетчики не только процент резервов в пересчете на всю величину себестоимости, но и практическую возможность реализации намеченных мероприятий. Опыт работы говорит: не всегда целесообразно останавливать предприятие для коренной переделки энергосистем на более экономичные. Убытки от снижения (и прекращения) выпуска продукции за период остановки могут превысить полученную за год экономию. Останется только чувство глубокого удовлетворения собственной работой как процессом, но не ее результатом.

Резерв экономии в этом секторе – до трети от величины затрат, однако достижение такой экономии требует значительных интеллектуальных и финансовых усилий. Лозунг «уходя, гасите свет», разумеется, даст плюс, но только крохотный. Автоматизация учета топливно-энергетических ресурсов (ТЭР) – аналогичную величину экономии за счет ликвидации явно непроизводительных трат. При регулировании отопительных режимов надо считаться с тем фактом, что самые большие потери тепла дает система приточно-вытяжной вентиляции, удаляющая нагретый воздух из цехов в зимний период. К слову, народ наш не избалован излишним отоплением, так что обладает здравым смыслом по этой части и не только держит зимой вентиляцию по возможности выключенной, но еще затыкает подручными средствами все проемы и пазухи, через которые драгоценные гигакалории утекают наружу.

Словом, в этом сегменте, как ни в каком другом инженерной службе требуется все тщательно измерить и скрупулезно подсчитать, прежде чем куда-либо двигаться.

Амортизация основных средств

Пожалуй, эта статья затрат является самой скрытной («серой»): все производственники о ней благоразумно помалкивают, хотя она представляет собой вторую важную компоненту добавленной предприятием стоимости. Через амортизацию к владельцу основных средств возвращаются деньги, потраченные ранее на приобретение здания или помещений в нем, оборо-

дования (с монтажом), транспортных средств. Средства накапливаются (аккумулируются) и позволяют в последующем производить одномоментные крупные траты без нарушения финансовой устойчивости предприятия. Да, единовременные затраты на оборудование довольно велики, но амортизационные отчисления на старых пред-



Исходное сырье занимало, занимает и будет занимать (с колебаниями в конкретных рецептурах) более половины денежной массы в структуре себестоимости готовой молочной продукции.

приятиях составляют небольшую долю стоимости переработки, в среднем около 9%, что является маленькой величиной. Режим ускоренной амортизации ускоряет процесс возврата средств, ценность которых в России тает из-за высокой инфляции со скоростью, в разы большей, чем в развитых странах.

Пример снижения затрат на основные средства давно подает Япония с системой надомничества по мелким изделиям, например, пластиковым зажимам для продуктовых пакетов. Гражданину Страны восходящего солнца по договору привозят домой станочек и стартовую порцию исходного сырья, а затем с установленной периодичностью доставляют очередное сырье, забирают партию готовой продукции из него и производят оплату с компенсацией стоимости израсходованной станочком электроэнергии. Нет заводских корпусов с необходимостью инженерного обеспечения зданий и оборудования, нет мощного коллектива, вливающегося каждое утро в эти корпуса после утренней транспортной «зарядки», нет табельного учета отработанного времени, а есть сама продукция как результат

применяемой системы производства. Но склонность к гигантским объектам в наших умах продолжает виртуально существовать как отражение централизованного социалистического прошлого с неконкурентной средой и отсутствием рынка. Предстоит пройти длительный путь привыкания к рациональному соотношению активной и пассивной частей основных фондов, проще говоря – к заполненности используемым оборудованием всего объема (а не площади) производственных зданий, а также к такой производительности любого комплекса, которая позволяет работать в две смены большую часть года. В этом случае указанный выше процент может немного ужаться при заметном росте ритмичности и рентабельности производства в целом.

Амортизационные отчисления обычно выявляют и качественный уровень основного капитала. Если это навсегда устаревшее производство шестидесятих годов минувшего века, то вместо заметного возврата денежных средств можно получать сущие крохи. Посмотрим на фотографию внутрицехового пространства одного из таких типовых районных молокозаводов (см. фото). Туманный фон – это не плохое качество снимка, а водяные пары в воздухе от утечек из паровых магистралей, обслуживающих старую технологию. Одновременно с этим читатели могут увидеть состояние оборудования, перекошенные так-сяк нержавеющие молокопроводы, а также характер труда работников цеха. Разумеется, все увиденное надо кардинально менять, вкладывая в реконструкцию большие деньги. Но пока идет процесс «добывания» производственных мощностей до их физического конца от производственной старости. И механизма противодействия этому добыванию не наблюдается.

Коммунальные услуги

Подача питьевой воды, прием канализационных стоков, вывоз мусора и другие услуги являются для молокозаводов неизбежными. Доля затрат на эти цели невелика – примерно до 2% от всей стоимости переработки молока, что учесть сравнительно несложно при установке счетчиков и внимательной проработке текстов договоров с коммунальщиками перед подписанием. Подобное рабочее действие называется наведением элементарного порядка – НЭП. Экономия здесь возможна, но величина ее в процентном отношении ничтожна (помим-

мо наведения порядка), так что пока ЦГСЭН не клонет – предприниматель не пошевелится. Окупаемость затрат в разумные сроки здесь, как правило, проблематична.

Затраты на транспорт

Независимо от того, является он собственным или завод нанимает поставщика данных услуг со стороны, затраты на транспорт составляют 3–5% от расходов на переработку. Вопреки распространенному мнению о предпочтительности своих средств передвижения, не на каждом предприятии содержание собственного транспорта эффективно, так как ремонт изношенной дешевой техники выбивает из графика сразу весь завод. Грамотные менеджеры усвоили, что выгоднее оплачивать действительную услугу под разработанный график, чем просто содержать транспортные единицы на всякий случай. Опыт работы подтверждает, что экономия здесь достигает трети затрат по данному сектору.

Цеховые и общепроизводственные расходы

Если цеховые расходы, включая затраты на ремонт и содержание оборудования, прямо относятся к выпуску продукции, то общепроизводственные расходы влияют не так явно. Большинство охов и вздохов предпринимателей возникает как раз в этих секторах. Сюда входит плата за обучение ответственных за газовое и электрохозяйство, за обязательные медосмотры персонала, за услуги телефонизации, оформление санитарного паспорта предприятия, дезинфекционные работы, стирку спецодежды и санодержды, поверку манометров, канцелярские расходы и так далее. Анализ всей этой мелочи необходим, так как волевое решение «просто не платить» чревато неприятными последствиями, отнимающими больше времени и денег, чем примитивное упорядочение по результатам анализа. Возможно, что-либо и удастся сэкономить, однако 18–22% стоимости переработки эта разнообразная суета себе зачастую отвоевывает. В ее числе и необходимость содержания охраны – соблюдение требований тотальной секьюритизации бизнеса. Экономить на надежном ограждении периметра территории и бесперебойно функционирующей охране – примерно то же, что экономить на приобретении

надежной двери с хорошим замком для своей квартиры.

Попутно заметим, что доля всех условно-переменных затрат, зависящих от объема выпуска продукции, занимает примерно 4/5 общей себестоимости. А это означает первостепенную важность буквально ежедневной аналитической работы по сокращению потерь во



Нынешняя упаковка – это не только сохранение на определенный период до известной степени всех исходных качеств произведенного продукта, но также одновременное выполнение функций рекламно-информационного и эстетического характера.

всех заводских звеньях разветвленной технологической схемы переработки.

Внепроизводственные расходы

Обычно к ним относят работу с тарой, погрузку, перевозку к месту погрузки, оплату рекламных затрат, устройство различных презентаций, плату за вход в различные торговые сети и иные варианты продвижения произведенных товаров. Данная статья затрат сопутствует самой рыночной экономике как системе. Мало завоевать свою нишу в конкурентных условиях – надо ее постоянно сохранять за собой. Поэтому расходы такого целевого назначения довольно «увесисты».

Факторы противодействия понижению себестоимости

В России сложно уменьшить свои производственные затраты, поскольку в стране существует постоянная тенденция к их росту через разные каналы и каналчики. Сейчас показатель затрат достаточно высок во многих отраслях

промышленности, особенно учитывая то, что российские компании привыкли всеми возможными способами документально завышать цифры текущих расходов, чтобы снизить налог на прибыль и немедленно получить от этого выгоду здесь и сейчас, в противовес длинным финансовым схемам постепенного накопления прибыли, используемым в большинстве стран мира. В частности, на фоне применяемых к России санкций и ослабления рубля такой показатель, как валютные курсы, вообще не удастся определенное время использовать для понижения затрат.

При всем этом заметно стареющие предприятия требуют внедрения современных технологий и инноваций, что тоже никак не способствует понижению себестоимости. Только здесь хозяйственный бизнес-механизм (помимо тяжелой технологической наследственности) выставляет множество организационных блокировок на пути обновления основного капитала и создания высокопроизводительных рабочих мест. Говоря обыденным языком, скрывать прибыль выгоднее, чем ее показывать. Даже через показатель рентабельности производства, считаемой сейчас как отношение прибыли к общим затратам, в том числе с включением в эти затраты явно транзитных стоимостных статей: сырья с доставкой его на завод, стоимости упаковки. Слева взяли, направо передали – разве это продуктивная работа, на которую должна начисляться прибыль?

Если же сопоставить стоимость заводской переработки без транзитных сырья и упаковки с полученной на эти затраты прибылью, то окажется, что величина окупаемости действительно понесенных расходов будет зашкаливать за 50% по рентабельности, что представляется очень хорошим показателем! Конечно, этот показатель ниже аналогично рассчитанной величины рентабельности в торговле (70–85%), но позволяет взять кредит и провести модернизацию производства.

Ну, за успех!

Можно с уверенностью заключить: тот ковбой-предприниматель, который сумел уверенно оседлать верткую себестоимость и справиться с ней, когда она пыталась взбрыкивать и стремилась выйти из-под контроля, будет способен на постоянное продвижение вперед по экономически пересеченной местности. **МС**

Автор:



Валерий Скобелев,
начальник аналитического
отдела Информационного
агентства Credinform



Рынок оборудования для переработки молока

Эксперты информационного агентства Credinform, изучив рынок оборудования для переработки молока, пришли к выводу, что основные производственные фонды предприятий данного типа все больше и больше формируются за счет импортного оборудования.

Так, в 2013 г. импортные поставки оборудования для переработки молока в денежном выражении превысили объем 2012 г. более чем в шесть раз и достигли 2,4 млрд руб. Если выразить соотношение ввезенного зарубежного и произведенного российского оборудования для переработки молока в цифрах, то по результатам 2013 г. оно составило 79,5% и 20,5% соответственно.

Доля российского оборудования для переработки молока в масштабе производства всего оборудования для переработки и выпуска продуктов питания в России в целом составляет всего 4–5%. При этом его доля в масштабе импортных поставок всего импорта оборудования для пищевой отрасли занимает 7–8%.

В Россию наибольший объем поставок оборудования для переработки молока в стоимостном выражении по итогам 2013 г. осуществила Польша (диаграм-

Диаграмма 1. Долевая структура стран-поставщиков оборудования для переработки молока в России в стоимостном выражении в 2013 г., %



Примечание. В оценке импортных поставок учитывалось только новое оборудование для переработки молока. Поставки бывшего в употреблении оборудования были незначительными, поэтому не учитывались.

ма 1). Доля данной страны составила 20,3%. Вторую и третью позиции заняли Дания (19,05%) и Италия (11,49%). Суммарная доля тройки лидеров превышает половину всего объема поставок в стоимостном выражении и равна 50,84%.

География поставок в Россию данного вида оборудования в натуральном выражении отличается кардинальным об-

разом. Наибольший объем поставок отмечен из Китая (72,81%), Дании (7,54%), Италии (3,71%). Их суммарная доля составляет 84,06%. Такое различие объясняется ценовой политикой, так как стоимость оборудования из Китая гораздо ниже, чем из Польши.

В первую тройку импортной продукции в стоимостном выражении по итогам 2013 г. входят: компоненты оборудования для переработки молока – 18,74% от всего объема поставок (диаграмма 2); компоненты линии для производства твердых сыров – 18,33%; компоненты линии для производства кисломолочных продуктов – 8,56%.

В количественном выражении за аналогичный период 2013 г. больше всего было ввезено маслобоек – 68,53% от всего объема поставленного оборудования для переработки молока; а также: компонентов линии для производства твердых сыров – 8,01%; компонентов оборудования для переработки молока 5,7%; гомогенизаторов – 4,85%. Оставшиеся единицы (более 70 наименований) составили менее 1% от всего объема поставленного в Россию оборудования.

Самой дорогой из направленного в Россию оборудования оказалась уста-

новка для наводки сливочно-стабилизационных смесей. Она была поставлена в Россию в единственном числе, и ее стоимость составила более 54 млн руб. Достаточно дорогим также является оборудование для производства прессованного и рассыпчатого творога (см. таблицу).

Крупнейшими поставщиками оборудования для переработки молока в Россию в 2013 г. являлись: Obram SP.Z.O.O. (Польша); Arla Foods International A/S (Дания); Almac S.R.L. (Италия); Bertsch-Laska Produktions und Handels GmbH (Австрия); Tetra Pak Service S.A. (Швеция) и другие.

На российский рынок в 2013 г. было поставлено оборудование следующих зарубежных производителей: Arala Foods International A/S (Дания); Obram LTD (Польша); Tetra Pak Dairy & Beverage Systems AB (Швеция); Bertsch-Laska Produktions und Handels GmbH (Австрия); Almac S.R.L. (Италия) и других.

В 2013 г. крупнейшими получателями оборудования для переработки молока стали: ООО «Арла Фудс Артис» (Санкт-Петербург); ЗАО «Тетра Пак» (Москва); ОАО «Молочный комбинат «Саранский»» (Р. Мордова); ОАО «Компания Юнимилк» (Москва); ООО «Традиция» (Краснодарский край) и другие.

Следует также отметить, что Россия осуществляет экспортные поставки оборудования для переработки молока за рубеж. Так, в 2013 г. в денежном выражении наибольшие объемы были направлены в Монголию, Азербайджан и Узбекистан (см. диаграмму 3).

География стран-получателей оборудования из России выглядит несколько иначе. Наибольшая доля принадлежит Чехии (18,75%), вторую и третью позиции занимает Таджикистан и Туркмения (15,63% и 12,5% соответственно).

Крупнейшими поставщиками оборудования для переработки молока из России в 2013 г. стали: ООО «Агротак» (Новосибирск); ООО «НПО Молпромлайн» (Московская обл.); ЗАО «Клевер машин» (Москва); ООО «НПО Агромаш» (Московская обл.); ООО «Турфан-Сити» (Москва) и другие.

За рубеж в 2013 г. поставлены: линия по производству молочной продукции, входящая в состав молокоперерабатывающего комплекса контейнерного типа М-1000-1761-1; компоненты оборудования для обработки и переработки молока, изготовления сыров; вакуумная гомогенизирующая установка; гомогенизаторы; установки прессованного творога; маслостойки и прочее.

Таблица 1. Средние импортные цены на наиболее популярное оборудование для переработки молока в 2013 г.

Наименование продукции	Количество поставок, ед.	Средняя импортная цена, \$/ед.	Средняя импортная цена, руб./ед.
Установка для наводки сливочно-стабилизационных смесей	1	1 716 432,1	54 891 498,6
Установка для прессованного творога	2	1 606 504,5	51 376 012,5
Оборудование для производства прессованного творога	3	1 350 159,2	43 178 092,4
Оборудование для производства рассыпчатого творога	2	1 175 124,0	37 580 465,5
Линия по переработке молока	3	1 169 806,1	37 410 400,1
Компоненты линии для производства кисломолочных продуктов	7	909 432,9	29 083 665,2
Линия для производства полутвердого сыра	6	517 547,0	16 551 153,8
Компоненты оборудования для переработки молока	101	137 956,6	4 411 850,9
Сыроизготовитель	12	97 062,5	3 104 057,3
Компоненты линии для производства твердых сыров	142	95 954,0	3 068 610,0

Примечание. Средний курс за 2013 г. – 31,98 руб. за 1 доллар США

Диаграмма 2. Долевая структура импортных поставок оборудования для переработки молока в Россию в стоимостном выражении в 2013 г.



Данное оборудование было изготовлено на предприятиях: ЗАО «Маком» (Новосибирск); ООО «НПО Молпромлайн» (Московская обл.); ООО «НПО Агромаш» (Московская обл.); ООО «Молот-Техстрой» (Кировская обл.); ФГУП «Молмаш» Россельхозакадемии (Москва); ОАО «Некрасовский машиностроительный завод» (Ярославская обл.). Среди изготовителей следует выделить ЗАО «Маком» – производителя мини-заводов для переработки молока, которые набирают все большую популярность.

Определенные компоненты оборудования для молочной промышленности

производят, например: ОАО «Продмаш», Ростов-на-Дону (пастеризационно-охладительные установки для молока); ООО «ММК Групп», Новосибирск (молокоперерабатывающее и сыродельное оборудование); ОАО «Цвет», Кострома, (емкости для пищевой промышленности); ООО ПКФ «Роникс», Киров (технологические линии, емкости, сыроизготовители, пастеризаторы и прочее).

Все это подтверждает тот факт, что российская промышленность может производить оборудование для переработки молока, способное конкурировать с зарубежным, и все-таки переломить тенденцию, согласно которой все иностранное считается лучшим. Отечественное оборудование, установки, машины привлекательны не только ценой, гибкими условиями оплаты, но и наличием прямой связи с заводом-изготовителем или его дилером, что важно для проведения профилактического ремонта и технического обслуживания, быстрого получения заменяемых деталей и комплектующих.

Вместе с тем эксперты рекомендуют обращаться к надежным компаниям, известным на рынке и предлагающим комплексный пакет услуг: от проектирования до гарантийного, послегарантийного ремонта и технологического сопровождения. Во избежание рисков при сотрудничестве с любыми компаниями Информационное агентство Credinform предоставляет возможность оценить надежность любого российского предприятия с помощью независимого индекса платежеспособности ГЛОБАС-и®. **МС**



taste the quality

Компания: **ООО «РАЙХ»**
 Санкт-Петербург, Фаянсовая, 24
 тел.: +7 (812) 380-42-14,
 моб.: +7 (921) 311-59-53
 yponomarenko@reich-germany.com
 www.reich-germany.de

Новое слово в «холодном» копчении сыров



На данный момент около 80% всего колбасного копченого сыра производится на камерах Reich, в частности на специально сконструированном для копчения продукта дымогенераторе S800H.

В связи с набирающими обороты санкциями все острее становится вопрос о замещении европейского импорта продуктами нашего российского производства.

Что это за продукты?.. К примеру, к ним относятся моцарелла, натуральные твердые и полутвердые сыры или «имитационные» сыры. Что их связывает? Копчение на достаточно низких температурах для избегания «оплавления» поверхности сыра. Кроме того, при высокой температуре копчения может выделяться небольшое количество жира на поверхность сыра, что тоже пагубно влияет на цвет – он может ложиться неравномерно, пятнами или разводами.

Что же делать?

Данный вопрос не нов, но грамотного решения в течение долгого времени не находилось. Только недавно, с одной стороны, благодаря случайности, а с другой, – закономерности была раз-



При сведении к одной камере блока АСР и пародымогенератора S800H можно получить самый экономически выгодный, самый качественный и самый визуально привлекательный продукт на рынке.

работана и запущена в эксплуатацию система, явившая собой новое слово в «холодном» копчении сыров.

Система получила название АСР (Air Conditioning Paket) – она собрала в себе все последние разработки в области работы с холодным дымом и воздухом. Данная система полностью климатизирует воздух в камере и позволяет с помощью компьютерного управления с точностью до половины градуса регулировать и поддерживать температуру. С ее помощью можно начать копчение при 16 °С или, например, поддерживать температуру на уровне 30 °С.

Система АСР полностью интегрирована для работы с уже зарекомендовавшим себя пародымогенератором Stream Smoker S800H. В связке с ним получается не только высококачественное копчение при минимальных затратах времени, но и великолепный выход продукции благодаря удивительной работе системы пародымогенерации и копчения при 100% влажности. Ко всему прилагается еще одна немаловажная деталь – после копчения с применением пародымогенератора на поверхности образуется специфический слой, присущий только этому принципу копчения, который продлевает сроки хранения продукции, не давая ей плесневеть.

На данный момент при сведении к одной камере блока АСР и пародымогенератора S800H можно получить самый экономически выгодный, самый качественный и самый визуально привлекательный продукт на рынке.

Система с пародымогенератором S800H и индексом Турбо уже давно и хорошо известна производителям колбасных плавленых сыров и таких сыров, как сулугуни и чечил. На данный момент около 80% всего колбасного копченого сыра производится на камерах Reich и, в частности, на данном специально сконструированном для копчения сыра дымогенераторе. Так почему же не использовать так хорошо зарекомендовавшую технику также для копчения моцареллы, натуральных твердых и полутвердых сыров или сыров «имитационных»? Вопрос риторический. Сейчас нужно срочно инвестировать в производство, благо государство дает шанс отечественным предприятиям, освобождая рынок от конкурентов. И потом, неизвестно, как будут входить обратно западные производители, если у нас к тому времени появится лучшая техника в мире, да еще и клиент, ориентированный на потребление хорошо зарекомендовавших себя продуктов.

Выбор за вами, а успех придет к тем, кто работает! **Р**



АГРОПРОДМАШ
Москва / Россия
6.-10.октября 2014

ПАВ. ФОРУМ, СТЕНД FC050

EXPERT SLICING SOLUTIONS *by Tradition*



Dipl.-Ing.
Schindler & Wagner GmbH & Co KG
Manfred-Schindler-Strasse 1
D-73655 Pluederhausen
Germany
www.schiwa.ru



Разработчик и производитель
автоматических
высокотехнологичных линий для
нарезки, взвешивания и упаковки
колбасы, ветчины, бекона, мясных
деликатесов, сыра и мяса.

реклама



Технолог Джон Макфилд ожидает от упаковочной машины большего, чем просто рекламные обещания.

С Multivac он в надежных руках благодаря:
130 000 проданным машинам,
900 лучшим консультантам и инженерам,
65 дочерним компаниям и
50-летнему опыту работы по всему миру.




www.multivacrus.ru

 **MULTIVAC**
BETTER PACKAGING

реклама

Системный подход к гигиене, или Как избежать «пищевых скандалов»



Последствия «пищевых скандалов» всегда плачевны: восстановить испорченный имидж производителя крайне сложно. Именно поэтому так важно с самого начала обеспечить и поддерживать на предприятии максимально высокий уровень гигиены.

Как известно, одной из важнейших составляющих успеха для предприятия пищевой промышленности является высокий уровень гигиены – как производства, так и персонала, – ведь успех невозможен без обеспечения стабильности качества и длительных сроков хранения продуктов.

Все чаще в прессе появляются статьи о том, как недостаточное соблюдение правил гигиены при производстве продуктов питания может уничтожить предприятие, доведя его до полного закрытия. Скандалные истории в пищевой промышленности быстро становятся известны широкой общественности. Последствия «пищевых скандалов» всегда плачевны: восстановить испорченный имидж производителя крайне сложно. Именно поэтому так важно с самого начала обеспечить и поддерживать

на предприятии максимально высокий уровень гигиены. Эксперты компании «Шаллер» в течение многих лет оказывают своим заказчикам техническую и консалтинговую поддержку в вопросах планирования мер по обеспечению должного уровня гигиены, включая обучение специалистов заказчика.

Гигиена любого пищевого предприятия складывается из гигиены производства, продукта и персонала. Только при слаженном взаимодействии всех трех составляющих можно говорить о высоком гигиеническом стандарте производимых продуктов.

Гигиена производства является базисом для эффективной деятельности предприятия пищевой промышленности и главной предпосылкой конкурентоспособности производимых продуктов. Для постоянного поддержания

чистоты на предприятии составляются планы очистки и дезинфекции всех производственных помещений, рабочих инструментов и оборудования, которые должны неукоснительно соблюдаться сотрудниками предприятия во избежание загрязнений и скопления бактерий.

Гигиена персонала, помимо личной гигиены каждого сотрудника, включающей регулярное и тщательное мытье рук, предусматривает стерильную обработку ран на коже и чистую рабочую одежду, годную для работы в цехах по производству продуктов питания.

На сегодняшний день разработаны инновационные установки, способные гарантировать заказчику высокую гигиеническую безопасность производимых продуктов. К ним относятся современные санпропускники, отличающиеся высокой эргономичностью и автоматически обеспечивающие соблюдение стандартов личной гигиены. Команда экспертов направления Schaller Solutions, имеющая многолетний опыт в области оборудования для гигиены персонала, знает и эффективно применяет на практике все новые тренды в этой сфере.

В течение десятилетий компания «Шаллер» накапливала знания и опыт в области гигиены предприятий, относящиеся не только к оборудованию, но и к соответствующим цепочкам рабочих процессов. С годами спектр услуг Schaller Solutions существенно расширился благодаря постоянно растущим потребностям заказчиков в необычных и уникальных решениях. Поэтому теперь «Шаллер» предлагает своим клиентам широкую линейку оборудования и принадлежностей для гигиены производства и персонала.

Обязательным условием для достижения оптимальных результатов в области гигиены предприятия является грамотная концепция обеспечения гигиены для каждого конкретного случая: от правильной организации и управления потоком сотрудников и посетителей предприятия до эффективных тренингов. Поэтому в большинстве случаев эксперты Schaller Solutions разрабатывают индивидуальные решения исходя из потребностей, пожеланий и технических условий определенного предприятия. Такой подход, подкрепленный использованием оборудования ведущих производителей и серьезной сервисной поддержкой «Шаллер», позволяет выполнять пожелания заказчиков на самом высоком профессиональном уровне. И все потому, что гигиена – это не просто признак хорошего предприятия, а первая необходимость! **■**



Спецодежда как защита. Доверьте обслуживание профессионалам!

Сегодня все чаще встречается информация о новой услуге для предприятий пищевого производства – аренде спецодежды. Организация закупки и обслуживания спецодежды для сотрудников – дорогостоящий и трудозатратный процесс, не являющийся профильным для предприятия и отвлекающий от основного вида деятельности.

На рисунках 1 и 2 представлены принцип работы при переходе на аренду

спецодежды и традиционная схема ее обращения на предприятии.

«Услуга аренды спецодежды подразумевает, что одежда находится на балансе организации, ее предоставляющей. Эта же компания берет на себя всю ответственность за обслуживание спецодежды ваших сотрудников, куда входит стирка, дозакупка, ремонт, доставка/сбор и утилизация старых комплектов, – поясняет **Николай Кокорев, генеральный**

директор компании «Рентекс», имеющей семилетний опыт работы на рынке. – Цикл работы представляет собой: организацию сбора и выдачи спецодежды (включая сменные комплекты); вывоз использованной одежды; обслуживание, контроль качества и ремонт; доставку чистых комплектов на предприятие. Благодаря этому достигается существенная оптимизация затрат предприятия. Все комплекты отшиваются индивидуально под каждого сотрудника».

Стоит помнить, что производственный цех несет в себе риск взаимного заражения – как персонала, так и продукта через контакт с человеком. Немалую роль здесь играет качество и состояние санитарной одежды, частота ее замены и качество стирки. Соблюдение этих требований своими силами затрудняет работу компании.

«На одном предприятии могут быть три зоны риска, в каждой из которых предъявляются свои требования к форме и качеству одежды, частоте ее замены, – рассказывает **Ольга Машкова, директор по маркетингу и PR компании Blesk InCare**, специализирующейся в области сервиса и аренды спецодежды. – Так, например, в зоне, где с гигиенической точки зрения не высок уровень риска (при обращении с трудно портящимися продуктами и добавками, защищенными упаковкой или подвергающимися в дальнейшем обработке), от спецодежды требуются невысокие защитные функции, ее смена может происходить не реже раза в неделю. Тогда как в зоне, где сотрудники контактируют с неупакованными скоропортящимися продуктами или бактериальными концентратами, требования к защитным свойствам спецодежды становятся очень высокими, а замена ее происходит чаще. Такая одежда должна не просто стираться, но и проходить дезинфекцию. Это касается и утепленной одежды, обслуживание которой без профессиональной помощи невозможно».

Вся одежда, предоставляемая арендной компанией, должна быть сертифицирована в соответствии с требованиями законодательства РФ, изготавливаться из профессиональных качественных тканей и материалов, выдерживать многократные стирки без потери своих свойств и внешнего вида. Выбирая поставщика данной услуги, стоит обратить внимание на опыт работы компании на рынке, наличие профессионального оборудования и, побывав на производстве, оценить его возможности с теми требованиями, которые ваше предприятие предъявляет к аренде и обслуживанию спецодежды. ■



С 15 по 21 июня в формате речного круиза по Волге прошли традиционная Международная неделя сыроделия и маслоделия и семинар ГК «ЭФКО», объединенные в этом году в один масштабный научно-практический форум.

Деловой круиз «От истоков – к современности» начался на северном речном вокзале Москвы, откуда участники отправились в недельное путешествие по Волге с посещением древних русских городов, сыгравших определенную роль в истории развития российского маслоделия и сыроделия, – Углича, Череповца, Вологды, Ярославля и других.

В нем приняли участие 200 представителей отрасли из Беларуси, Казахста-



Неделя собрала 200 представителей отрасли из Беларуси, Казахстана, Германии, Болгарии и различных регионов России.

на, Германии, Болгарии и различных регионов России – Мордовской и Удмуртской Республик, Северной Осетии-Алании, Алтайского, Ставропольского, Краснодарского и Красноярского краев, Белгородской, Вологодской, Воронежской, Калужской, Московской, Омской, Пензенской, Тамбовской, Тульской и Ярославской областей.

В рамках круиза 16 июня в Угличе состоялась научно-практическая конференция, посвященная юбилею Всероссийского научно-исследовательского института маслоделия и сыроделия «70 лет на службе интересов промышленности». Все эти годы ВНИИМС был и остается ведущим научным центром



Идеи, технологии, рецептуры на совместном форуме ВНИИМС и компании «ЭФКО»

С 15 по 21 июня в формате речного круиза по Волге прошли традиционная Международная неделя сыроделия и маслоделия и семинар ГК «ЭФКО», объединенные в этом году в один масштабный научно-практический форум.

Событие:

Международная Неделя сыроделия и маслоделия и семинар ГК «ЭФКО»

Дата:

15–21 июня 2014 года

Место проведения:

теплоход «Михаил Булгаков»

Маршрут следования:

Москва – Углич – Череповец –
Вологда – Кириллов –
Ярославль – Мышкин – Москва

Организаторы:

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия (ВНИИМС) и крупнейший на российском рынке масложировой продукции вертикально-интегрированный холдинг «ЭФКО»

Количество участников:

200 представителей отрасли из Беларуси, Казахстана, Германии, Болгарии и различных регионов России.

участники сосредоточены в одном месте, соответственно, и времени для общения у них больше, – признает **Сергей Ковалевский, генеральный директор УП «Главмолснаб»**. – Экскурсионная программа удачно дополняла насыщенную деловую часть, благодаря этому общение проходило размеренно, без напряжения, а лекционный материал воспринимался легко».

В рамках мероприятия было представлено более 70 докладов, 142 образца продуктов сыроделия и маслоделия, состоялись дегустации, дискуссионный клуб по актуальным вопросам молочной отрасли, технические экскурсии на ведущие молочные комбинаты, посещение выставки-ярмарки, обширная культурная программа и многое другое.

«На семинаре обсуждались глобальные вопросы, в первую очередь, это проблемы маркировки и внедрения регламентов, ведь, не владея нужной информацией, можно совершить затратные действия, заказав, например, неправильную упаковку, которая затем пойдет в утилизацию. Здесь мы получили важные сведения, которые, несомненно, предотвратят возможные ошибочные шаги. Мне понравилась представленная дегустация. На будущем семинаре хотелось бы, чтобы каждое предприятие представило свой стол», – отмечает **Елена Черепова, главный технолог компании «Землянскоемолоко»**.

В рамках конференции работало несколько секций (в том числе

страны по вопросам производства маслодельной и сыродельной продукции. Его роль и значимость для промышленных предприятий особенно возросли в последнее время. В рамках конференции прозвучали поздравления в адрес директора ВНИИМС, д-ра биол. наук, профессора, академика РАСХН Юрия Свириденко, а также других сотрудников. Чествование специалистов угличского института завершилось сырым фуршетом из продуктов, созданных по лучшим мировым рецептам. Для гостей Углича также была организована обзорная экскурсия по городу.

«Такой необычный формат проведения конференции хорош тем, что все



инновационная), где компания «ЭФКО» представила новые продукты, вкусы, выходящие за пределы традиционных представлений.

По мнению специалистов «ЭФКО», знакомые продукты в неожиданном сочетании красок, цвета, вкуса и аромата позволяют найти новую идею для расширения ассортимента. Вниманию гостей были предложены плавленые сырные продукты со вкусами Baileys, Pina Colada и Bubblegum, плавленый сырный продукт с морковью, грецким орехом и чесноком, а также с тмином, созданный специально для настоящих гурманов, – с терпким, жгучим вкусом и характерным пряным ароматом.

Специалистами группы был подготовлен целый блок актуальных докладов о новейших разработках и тенденциях в области производства жиров специального назначения для молоко-содержащих продуктов: «Особенности использования ЗМЖ компании «ЭФ-

КО» в производстве молоко-содержащих продуктов и спредов» (канд. техн. наук Виктор Капранчиков); «Спред 40+. Совместная разработка НИИ питания и компании "ЭФКО"» (Андрей Предыбайло); «Новые вкусы и решения. Сырные плавленые продукты. Творожные продукты» (Алена Коноплева); «Разработки компании «ЭФКО». Новые вкусы и решения. Спреды» (Светлана Колесникова).

«Из большого количества докладов я выбирал наиболее интересные для себя, так как присутствовать на всех секциях одновременно не мог, но хочу отметить сообщение Светланы Колесниковой, – говорит Сергей Ковалевский. – Считаю представленные разработки неким «маячком», на который производителям стоит обратить внимание. Так, был проанализирован сегмент, мало освоенный нашими переработчиками молока. До сих пор категория спредов с различными вкусами

была мало представлена российскими и белорусскими компаниями – в основном этот сегмент был занят производителями из дальнего зарубежья».

«Новый вкус плюс польза» – такой тезис был положен в основу доклада **начальника бюро прикладных исследований ГК «ЭФКО» Алены Коноплевой**, которая познакомила участников конференции, в частности, с разработками десертов с творогом под названием «Цитрусовая палитра». «Сочетание традиционного творога и апельсина придают интересный гармоничный вкус

На конкурс качества «Молочная гордость России» было заявлено 142 образца продуктов маслodeлия и сыроделия, а также кисломолочных изделий из Казахстана, Беларуси и 14 регионов России.



В рамках круиза 16 июня в Угличе состоялась научно-практическая конференция, посвященная юбилею Всероссийского научно-исследовательского института маслodeлия и сыроделия «70 лет на службе интересов промышленности».



Представление о молочном деле Вологодчины участники мероприятия получили, посетив выставку-ярмарку «Настоящий Вологодский продукт» в городском Дворце спорта.



продукту, – подчеркнула она. – Причем внесение заменителя молочного жира в состав десерта позволило изменить жирнокислотный состав – уменьшить количество насыщенных жирных кислот, трансизомеров и при этом увеличить количество полезных ненасыщенных жирных кислот».

Повышенное внимание к здоровому питанию в развитых странах в последнее десятилетие стимулировало бурный рост производства и потребления функциональных продуктов. В России это направление только начинает развиваться и становится все более популярным. Отвечая общемировой тенденции, компания «ЭФКО» на ежегодных семинарах предлагает свои разработки

продуктов здорового питания, и этот семинар не стал исключением.

«В 2013 году компания «ЭФКО» разработала заменитель молочного жира «Эжолакт TF 1403-35 С», – рассказал в ходе выступления **начальник отдела инноваций Андрей Предыбайло**. – Спред функционального назначения на основе данного ЗМЖ характеризуется низким содержанием трансизомеров, пониженным уровнем содержания жира, присутствием в составе функциональных ингредиентов и отсутствием холестерина».

Современный образ жизни привел к тому, что при калорийности суточного рациона питания на уровне 2000–2400 ккал стало невозможно обеспечить организм необходимым количеством эссенциальных микронутриентов. На долю жиров в общей калорийности суточного рациона приходится примерно 30%.

Неслучайно специально к мероприятию была подготовлена книга «Трактат о спредах» ведущими сотрудниками ВНИИМС под руководством д-ра техн. наук, профессора Франца Вышемирского и канд. техн. наук Андрея Дунаева. Авторы изложили историю разработки

и производства спредов в мире, их становление в России, роль в современном питании, рассмотрели технологические аспекты производства и значимость заменителей молочного жира и компонентов. Также в рамках Недели была представлена монография д-ра техн. наук, профессора, члена правления Союза производителей пищевых ингредиентов Владимира Остапова «Прогулка по жирам», затрагивающая фундаментальные основы питания.

Завершилось мероприятие торжественным вручением участникам семинара дипломов и награждением победителей конкурса качества «Молочная гордость России».

Дегустационную комиссию возглавил директор Всероссийского научно-исследовательского института маслоделия и сыроделия Юрий Свириденко. Всего на конкурс было заявлено 142 образца продуктов маслоделия и сыроделия, а также кисломолочных продуктов из Казахстана, Беларуси и 14 регионов России.

Для сотрудников компании «ЭФКО» ежегодный семинар по молочному направлению является одним из ключе-



Александр Алексеенко,
директор масложирового
дивизиона компании «ЭФКО»
по молочному направлению:

«Наша задача состоит не только в том, чтобы осуществлять продажу пищевых ингредиентов, но и в том, чтобы помогать нашим клиентам и партнерам продвигать на рынке свою продукцию. Идеи, технологии, рецептуры – все это предлагает компания "ЭФКО"».

вых событий года, а нестандартный формат данного мероприятия потребовал большого напряжения всех служб. Была проделана огромная предварительная работа по его организации, которая включала разработку маршрута и культурной программы, предварительный фрахт теплохода, совместную работу с институтом по формированию деловой программы, приглашению докладчиков.

«Мне хотелось бы поблагодарить наших партнеров по организации мероприятия – ВНИИМС и лично директора Юрия Свириденко, всех участников, а также отраслевые институты и ассоциации, которые направили своих специалистов для выступлений с докладами – ВНИМИ, СКФУ, Малазийский совет, СППИ, АППП, НП СУПР и др. Благодаря тесному сотрудничеству нам удалось создать эффективную деловую площадку, на которой происходил активный обмен опытом и мнениями», – сказал в заключении **директор масложирового дивизиона компании «ЭФКО» по молочному направлению Александр Алексеенко.**



Участники посетили производство «Вологодского молочного комбината». Специалисты предприятия рассказали, как знакомые продукты в неожиданном сочетании красок, цвета, вкуса и аромата позволяют найти новые идеи для расширения ассортимента.

Семинары компании «ЭФКО» – тот редкий случай, когда в споре действительно рождается истина. И не только истина, но и теплые отношения, новые идеи, смелые решения, оригинальные сочетания вкусов.

О новом формате проведения мероприятия мы поговорили с **директором масложирового дивизиона компании «ЭФКО» по молочному направлению Александром Алексеенко.**

– **Расскажите о вашем сотрудничестве с институтом маслоделия и сыроделия.**

– С Всероссийским научно-исследовательским институтом маслоделия и сыроделия, уже несколько лет подряд организовывающим мероприятие в Угличе, у нас сложились прочные партнерские отношения. Совместные проекты направлены на разработку и продвижение продуктов функционального назначения, обогащенных продуктов, соответствующих требованиям сбалансированного питания. Во многом этому способствует общение специалистов в рамках Международной недели сыроделия и маслоделия. Программа мероприятия всегда интересна и познавательна, поэтому мы уже несколько лет принимаем в нем участие.

– **В этом году ваш традиционный молочный семинар проходит в рамках Недели маслоделия и сыроделия. С чем связано такое решение? Что это дает вам и участникам?**



В этом году ВНИИМС исполняется 70 лет. Наряду с проведением фундаментальных исследований институт решает задачи прикладного характера – такие, как рациональное использование сырья, расширение ассортимента, создание новых сбалансированных продуктов для здорового питания.

– Ежегодный семинар компании «ЭФКО» и конференция ВНИИМС, традиционно проводимая в Угличе в июне, хоть и не совпадали по времени, но проводились с небольшим интервалом друг от друга. Как правило, мы собираем довольно много людей: в прошлом году на семинаре в Геленджике присутствовали 164 участника. Но люди вынуждены были выбирать, на какое мероприятие поехать. Для любого технолога или директора оставить производство на такой долгий срок и посетить оба мероприятия проблематично и нецелесообразно с финансовой точки зрения. Решили не ставить людей перед выбором и в этом году провести совместную конференцию, тем более что повод для этого хороший – в 2014 году исполняется 70 лет ВНИИМС и 20 лет – ГК «ЭФКО».

На этот раз компания «ЭФКО» выступила не только как генеральный спонсор, но главным образом как партнер и соорганизатор ВНИИМС. Мы принимали участие во всем, начиная с формирования деловой программы и приглашения докладчиков и заканчивая выбором и организацией культурных мероприятий.

Совместный форум собрал множество клиентов, которые приехали не только на семинар института, но и на традиционный семинар, проводимый компанией ЭФКО, – всего около 200 человек.

– В чем состоит ваша задача как организатора мероприятия?

– Наша задача состоит не только в том, чтобы осуществлять продажу пищевых ингредиентов, но и в том, чтобы помогать нашим клиентам и партнерам продвигать на рынке свою продукцию. Это не всегда возможно – на некоторых предприятиях попросту нельзя оторваться от своего производства, оглянуться вокруг и изучить новые тенденции и возможности для работы. В тоже время у компании «ЭФКО» есть собственный Центр прикладных исследований, в задачи которого входит разработка новых продуктов и комплексных решений, в том числе для молочной отрасли. Это новые продукты с использованием растительных жиров и других компонентов. При производстве спредов могут использоваться жиры- и водорастворимые функциональные добавки: в основном это пищевые волокна, фитостерины, пребиотики, пробиотики, а также витаминный комплекс. Например, в рамках мероприятия был представлен необычный спред со вкусом васоби, а также плавленые сыры со вкусами алкогольных напитков (Baileys, Pina Colada) Отдельно хочу выделить предложенные компанией сырные соусы – практически никто не выпускает сейчас сырные соусы на основе плавленых сыров, а не майонезной группы.

Идеи, технологии, рецептуры – все это предлагает компания «ЭФКО».

– Скажите несколько слов о формировании деловой программы.

– Если говорить в целом о деловой программе, то здесь подробно было представлено несколько блоков. Первый блок – инновационный – посвящен новым продуктам и вкусам, актуальным направлениям развития отрасли – не только традиционных молочных и молокосодержащих продуктов, но и их аналогов.

Второе направление – научное. Представители ВНИИМС представили свои разработки, которые тоже во многом были плодом наших общих усилий. Например, доклады, которые прозвучали на секциях «Маслоделие» и «Сырделие» (как по твердым сырам, так и по плавленым), явились результатом исследований, проведенных совместно с институтом в прошлом году.

Вопрос, который очень волнует наших производителей, – создание и внедрение новых технических регламентов. Без этой темы уже третий или четвертый год не может обойтись ни один семинар, независимо от того, где и кем он проводится, и ей был посвящен третий блок нашего мероприятия.

Четвертым стало направление пищевых ингредиентов, упаковки и других сопутствующих производств: здесь удалось собрать порядка 40 компаний, среди которых – практически все крупнейшие игроки в данной отрасли.

Кроме того, отдельно хочется выделить секцию по взаимодействию масложировой и молочной отраслей. Эта тема очень актуальна и касается всех участников напрямую. Название секции частично объясняет причины организации совместного семинара в таком формате. Стираются грани между отраслями. В нашей стране получается так, что молочные предприятия из-за отсутствия молока вынуждены двигаться в сторону масложировой индустрии, если хотят сохранить свои позиции на рынке. А многие сыроделы сегодня приходят к мысли о том, что производить сыры недостаточно, в ассортименте нужны еще и сырные продукты. Однако неправильные действия в этом направлении грозят убытками, и в этой связи на семинаре были представлены эффективные решения в данной области (рецептуры и технологии, которые позволяют выпускать сырные продукты).

Для того чтобы быть конкурентоспособными на рынке, отечественным предприятиям нужно иметь возможность производить все, что позволит им занять лидирующие позиции в отрасли! **МС**

MATIMEX

Техника и Технология Мясной Промышленности

GRUNWALD
Dosieren · Abfüllen · Verpacken



Приглашаем
посетить наши стенды
на Agroprodmas 2014
Технологии и ингредиенты –
павильон 1, стенд 1 E40
Оборудование –
павильон 2, зал 1,
стенд 21 B50



MATIMEX GmbH
Großbauerstraße 8
1210 Wien, Austria
Tel. +43 1 29 05 173
matimex@matimex.at

ООО МАТИМЭКС
121357, Россия, Москва
ул. Вере́йская, 29, стр.134
Tel. +7 495 7877797
matimex@mtmx.ru



Упаковочные машины линейного типа:

- различные технологии наполнения в зависимости от вида продукта
- увеличение срока хранения продукции
- быстрая смена формата и настройка машины
- низкое потребление электроэнергии
- универсальность
- высокая надежность и простота обслуживания

Almi

AB

alco
food-machines

AUDION

AUTOTHERM

HILITEC

LASKA

handtmann

JWE
MAURER & WIRTZ

KT

KITTLNER

KNECHT

MAJA

Meat Master

MIF

POLY-CAP

PREMIUM PACK

RENNER

SYS

STARFROST

TAVIL

TRUF



Авторы: **Рощупкина Н. В.**,
нач. управления разработок
и продвижения продукции

Коноплева А. А.,
нач. бюро прикладных
исследований

Пономарь Т. В.,
инженер-технолог

Изучение сырьевого состава нетрадиционных продуктов на рынке сыров

В современных условиях на отечественном рынке молока и молочной продукции все чаще встает вопрос о возможности производства качественных продуктов, изготовленных по технологии сыра при условии замены молочного жира на растительный и обезжиренного молока на восстановленное.

В связи с этим на базе ГНУ ВНИИМС совместно с ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» в 2013 году были проведены исследования с целью изучения изменений качественных показателей продуктов, произведенных по технологии сыра на основе заменителя молочного жира «Эколакт TF 1403-33» с использованием сухого обезжиренного молока в процессе созревания и хранения.

Экспериментальные образцы включали продукты, выработанные по технологии сыра с низкой температурой второго нагревания со 100%-ной степенью замены молочного жира на ЗМЖ «Эколакт TF 1403-33» и 50-, 75- и 100%-ной заменой обезжиренного молока восстановленным сухим обезжиренным молоком (СОМ). В рамках эксперимента использовались две партии СОМ в сравнении, а именно: высокотемпературная сушка (производство – Россия) и низкотемпературная сушка с маркировкой Low Heat (производство – Германия). Контрольным образцом был сыр «Голландский ИТ».

Сыропригодность молока – одно из основополагающих условий при производстве сыров и сырных продуктов. И поэтому в данном эксперименте были проведены исследования двух видов используемого сухого обезжиренного молока в соответствии с ГОСТ Р 54074-2010 «Молоко сухое обезжиренное. Методы оценки пригодности для сыроделия». В данном стандарте используются два метода оценки сухого молока с точки зрения их сыропригодности – реологический и фотоколориметрический. Результаты исследования представлены в таблице.

Выработанные продукты по окончании созревания (30 суток) хранили в течение трех месяцев с проведением их органолептической экспертизы в кондиционном возрасте – после одного, двух и трех месяцев хранения.

В процессе выработки, созревания и хранения экспериментальных образцов проводились исследования физико-химических (массовая доля влаги, активная кислотность, массовая доля жира, массовая доля соли), биохимических (содержание лактозы, молочной кислоты, массовой доли общего и растворимого белка, кислотное число, кислотность жировой фазы) и микробиологических показателей.

В результате проведенных экспериментов были сделаны следующие выводы:

- Для получения продукта, произведенного по технологии сыра с высокими потребительскими характеристиками, обязательным условием является подбор сухого обезжиренного молока по сыропригодным свойствам.

- При изготовлении продукта с применением СОМ, особенно полученного с помощью высокотемпературной сушки, необходима корректировка технологического процесса относительно коли-

чества молокосвертывающего фермента, продолжительности, температуры свертывания и выдержки для укрепления сгустка после разрезки.

- При увеличении доли СОМ в составе продукта наблюдается ухудшение органолептических показателей, что особенно явно прослеживается при замене обезжиренного молока на восстановленное более чем на 75%.

- В большей степени увеличение доли СОМ оказывает влияние на консистенцию продукта (ломкость сырного теста, рыхлость), особенно при использовании молока высокотемпературной сушки в процессе хранения. Применение СОМ низкотемпературной сушки практически не ухудшает характеристики консистенции продукта при хранении даже в результате 100%-ной замены обезжиренного молока на восстановленное.

- Качество СОМ значительно влияет на выход готовой продукции: при использовании молока низкотемпературной сушки выход продукта увеличивается от 6 до 20%, в зависимости от степени замены.

- Замена молочного жира на ЗМЖ не приводит к изменению или замедлению процесса протеолиза в сравнении с контрольным образцом.

- Процесс липолиза замедляется при замене молочного жира на ЗМЖ и с увеличением доли замены натурального обезжиренного молока на СОМ.

Исследования качества продуктов, произведенных по технологии сыра, являются весьма актуальными в условиях современного рынка, и компания «ЭФКО» будет продолжать работу в данном направлении. **□**

Таблица 1. Результаты оценки пригодности сухого обезжиренного молока для сыроделия

Вид СОМ	Фотоколориметрический метод		Реологический метод	Область применения СОМ
	Оптическая плотность, D	Индекс СБА, мг/г	Характеризует разрушение сгустков из восстановленного СОМ	
СОМ высокотемпературной сушки (производство – Россия), партия 1	0,33	4,4	Реологический метод оценивает качество сычужного сгустка, его эластичность и прочность. Чем выше была температура при сушке СОМ, тем более хрупкий и менее эластичный сгусток из него получался.	По реологическому тесту СОМ непригодно для использования в сыроделии. По фотоколориметрическому – предназначено для производства мягких сыров, при производстве полутвердых сыров возможна замена не более 50% сырого обезжиренного молока восстановленным СОМ.
СОМ высокотемпературной сушки (производство – Россия), партия 2	0,27	4,0		
СОМ низкотемпературной сушки (производство – Германия)	0,44	5,3		По реологическому и фотоколориметрическому тестам СОМ предназначено для производства мягких сыров, при производстве полутвердых сыров возможна замена до 70% сырого обезжиренного молока восстановленным СОМ.

SIGEP

Ufi
Approved
Event

sigep.it

36-й Международный
салон непромышленного

GELATO,
кондитерских
изделий и
выпечки

17-21

января 2015 г.

Римини



Sigep
RIMINI

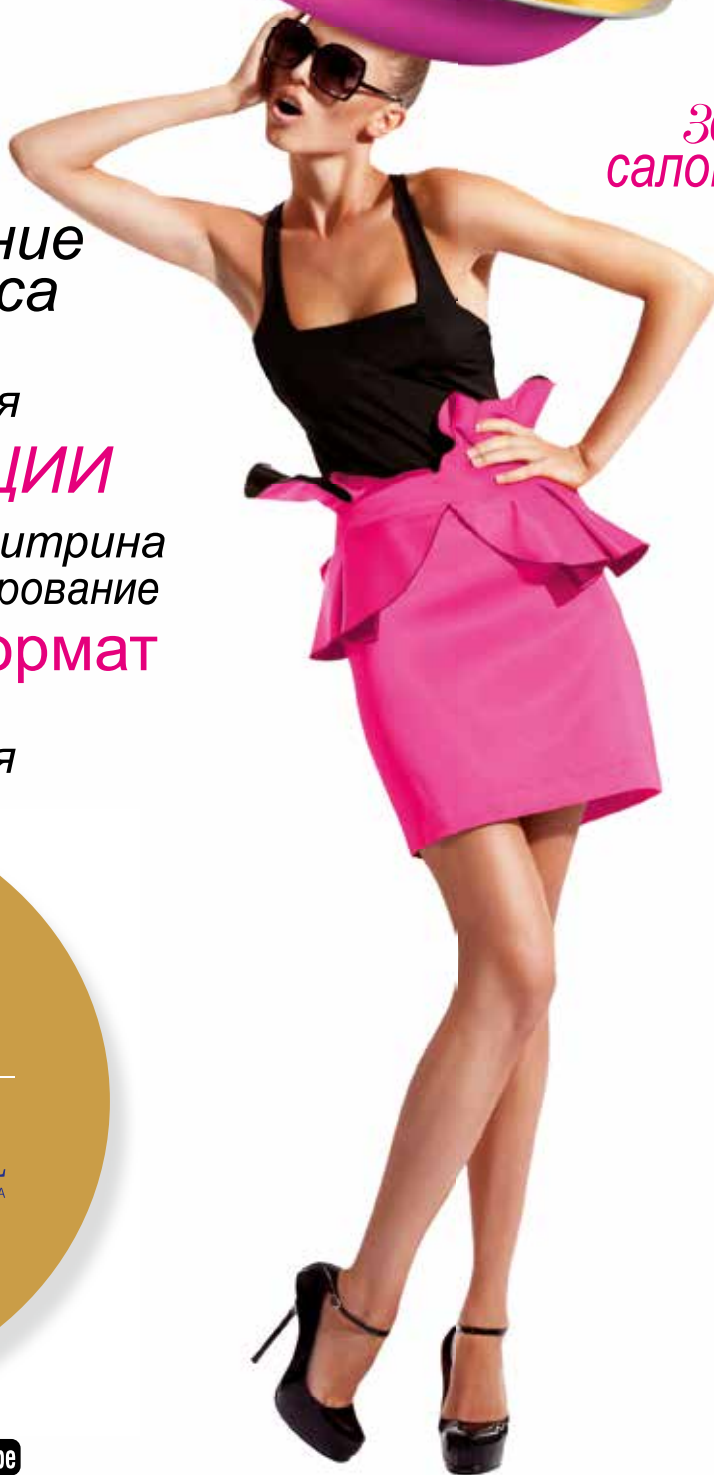
Проводится одновременно с:

AB tech expo
ИСКУССТВО И
ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

Организатор:



RiminiFiera
business space



Вдохновение
для бизнеса

Творчество
Соревнования

ТЕНДЕНЦИИ

Глобальная витрина
Экспериментирование

Новый формат

Инвестиции
Мероприятия



Sigep
Gelato
d'Oro

Italian Gran Prix

Платиновый спонсор:



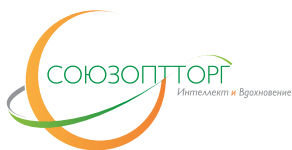
COMPRITAL
INGREDIENTI PER GELATERIA E PASTICCERIA



gambarini-muti.com

pubblicita

Для получения информации и заказа бесплатных карточек VIP CARD обращаться: ExpoPromo Group Ltd. - Ms Tetiana Ambrozevich - Bozhenko 86 | KSt., 2nd floor, Kyiv - 04070, Ukraine - Тел. 0038 044 2000392 - Факс 0038 044 2000391 - tatiana.ambrozevych@expopromoter.com - www.expopromoter.com



Компания:
ГК «Союзоптторг»,
тел.: 8 (800) 333-00-89
(бесплатно для всех регионов России)
e-mail: office@soyuzopttorg.ru
www.soyuzopttorg.ru

Автор:
Наталья Свистун,
технолог молочного
направления
ГК «Союзоптторг»

Что пить спортсмену?!

Развитие рынка спортивного питания тесным образом связано с популярностью активного образа жизни и числом людей, регулярно занимающихся спортом. По последнему показателю Россия сегодня сильно уступает западным странам. В Германии, например, 40% населения заботится о своем физическом развитии и посещает фитнес-клубы, а в США данный показатель составляет почти 60%!

Однако в последние годы и у нас наметилась положительная тенденция: по данным Министерства физической культуры РФ, количество россиян, систематически занимающихся спортом, выросло с 22,5% в 2012 году до 27% в 2013 году. А в соответствии со Стратегией развития физической культуры в РФ на период до 2020 года прогнозируется достижение по этому показателю уровня 40%.

А значит, следует ожидать и резкого усиления спроса на спортивное питание, в том числе на протеиновые коктейли. В настоящий момент львиная доля этих товаров (более 80%) ввозится из-за границы. Но масштабное расширение рынка, вызванное изменениями в поведении потребителей, открывает для отечественных производителей широкие перспективы.

Существует несколько видов протеиновых смесей, состоящих из одного или нескольких белков.

Смеси на основе концентрата сывороточных белков – «быстрый протеин»

Сывороточные белки являются полноценными, так как содержат больше незаменимых аминокислот, чем казеин. Продукт на основе сывороточных белков усваивается быстро (за полчаса) и без остатка, поэтому для быстрого роста мышц лучше всего принимать его до и после тренировок. Также сывороточный протеин усиливает сжигание жира и прекрасно подойдет в качестве ежедневного компонента диеты, направленной на снижение веса.



В качестве основы «быстрых» протеиновых коктейлей технологи ГК «Союзоптторг» предлагают использовать концентрат сывороточного белка Promilk 802 FB (производитель Ingredia, Франция). Он содержит оптимальный набор необходимых для организма аминокислот в соотношении, соответствующем стандартам ФАО/ВОЗ. В составе Promilk 802 FB присутствует глутаминовая кислота, которая значительно усиливает функции иммунной системы и является универсальным пластическим материалом для быстрорастущих клеток. Это была одна из причин, по которой именно Promilk 802 FB специалисты рекомендовали использовать в составе протеиновых коктейлей по результатам исследований, проведенных в лаборатории Московского государственного университета пищевых производств (журнал «Пищевая промышленность», №7, 2012, с. 68–71).

Смеси на основе концентрата молочного белка – «медленный протеин»

Молочный казеин отличается высокой биологической ценностью благодаря содержанию в его составе полного набора аминокислот. В нем также присутствует от 0,1 до 1% фосфора. Кроме того, с казеином соединены молекулы кальция. Все это обуславливает его высокие питательные свойства.

Казеин – это сложный белок. Он всасывается медленнее, чем сывороточный белок, за счет чего концентрация аминокислот в крови постепенно повышается и удерживается на достаточно высоком уровне в течение шести-восьми часов. Это делает казеин хорошим источником белка, который в течение всего дня стимулирует рост в организме различного типа тканей, в том числе и мышечной.

В качестве основы для «медленного протеина» технологи ГК «Союзоптторг» рекомендуют использовать концентрат молочного белка Promilk Kappa Optimum (производитель Ingredia, Франция).

Смеси на основе казеина, сывороточного и яичного белков

Комплексные протеины создаются на основе сывороточного белка, в дополнение к которому вводятся казеин и яичный белок. Ингредиенты, входящие в комплексный протеиновый коктейль, усваиваются с различной скоростью: казеин – за шесть часов, яичный белок – за два-три часа, сывороточный белок – за тридцать минут. Благодаря этому разовая порция комплексного напитка – в отличие, например, от сывороточного – может быть увеличена; она обеспечивает длительное чувство насыщения, а аминокислоты будут поступать в мышцы в течение ближайших шести часов.

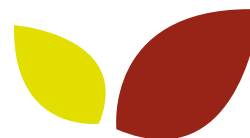
Яичный белок, входящий в состав комплексных протеиновых коктейлей, является еще одним идеальным источником протеинов: в нем присутствуют все незаменимые аминокислоты, аминокислоты с разветвленной цепью и глутаминовая кислота. ГК «Союзоптторг» предлагает широкий ассортимент сухих яичных белков Tescovo (Аргентина), Ovorol (Польша), EPS/Eurovo (Италия) и Igreca (Франция).

Для того чтобы расширить ассортимент и создать целую серию протеиновых коктейлей, технологи ГК «Союзоптторг» рекомендуют использовать натуральные красящие вещества (производитель Chr. Hansen, Дания) и вкусообразующие ингредиенты (производитель Symrise, Германия). Например, фруктовые вкусы – вишня, яблоко, персик, малина, банан; модные сейчас двойные вкусы – банан + клубника, банан + дыня.

Мы с удовольствием предоставим обзорцы всех перечисленных ингредиентов, а также технологические рекомендации и дополнительную информацию об условиях поставки. Пожалуйста, обращайтесь в удобный для вас филиал ГК «Союзоптторг»! **■**



23-я Международная выставка
продуктов питания и напитков
23rd International Food & Drinks Exhibition



worldfood
MOSCOW

ufi
Approved
Event

15 – 18.09.2014

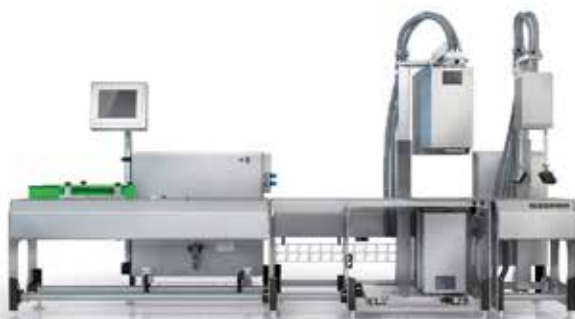
Россия • Москва • ЦВК «Экспоцентр»
Russia • Moscow • Expocentre

ВЕСЬ МИР ПИТАНИЯ
WHERE THE FOOD INDUSTRY MEETS RUSSIA



www.world-food.ru

GLM-I^{EVO} ОТКРЫВАЕТ НОВЫЕ ГОРИЗОНТЫ



GLM-I^{EVO}

Надежный, интеллектуальный и быстрый новый автоматический этикетировщик GLM-I Evo компании Bizerba решает проблемы, встречающиеся при печати этикетки и нанесении ее на упаковку, ещё до того, как они возникают. GLM-I Evo взвешивает упаковки и наносит на них этикетки со скоростью до 200 единиц в минуту, одновременно контролируя возможные ошибки маркировки и выявляя бракованные упаковки. Будучи поставщиком комплексных решений для пищевой промышленности, компания Schaller на протяжении 25 лет успешно консультирует и оказывает всестороннюю поддержку заказчикам в вопросах приобретения, применения и обслуживания техники Bizerba.

SCHALLER®



ЗАО «ШАЛЛЕР»
Россия, 115054, Москва, Павелецкая пл., д. 2, стр. 2
Тел.: +7-495-797 63 33, факс: +7-495-797 63 44
office.moskau@schalleraustria.com, www.schalleraustria.com

Excellence in Food
Совершенство в каждом продукте



Профессиональные решения



Компания: Холдинг «Солнечные продукты»

Саратов: +7 (8452) 459-000

Москва: +7 (495) 777-55-01

Новосибирск: +7 (383) 230-35-00

Сметанный продукт, или «русские сливки»

Сметана – традиционный кисломолочный продукт, получаемый путем сквашивания молочных сливок, – долгое время была знакома только жителям нашей страны. В других странах она выпускается под названиями «русские сливки», «кислые сливки», «сливки для салатов».

В последнее время сезонные колебания молока и цен на него поставили большое число производителей молочной продукции в определенную ситуацию, которая выдвигает строгие требования к развитию молочной промышленности в направлении запуска и внедрения новых производственных технологий. Использование растительных жиров является оптимальным решением, позволяющим повысить конкурентоспособность продукции. В настоящее время заменители молочного жира (ЗМЖ) – это высококачественные специальные жиры с массовой долей жира не менее 99,9%, произведенные из растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36 °С, содержащие не более 5% массовой доли твердых триглицеридов при 35 °С, не более 65% массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38% массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

Специалистами ИЦ компании «Торговый Дом «Солнечные Продукты»» разработаны специализированные жиры (ЗМЖ), которые используются для частичной замены молочного жира в промышленном производстве комбинированных масел, сливок, кисломолочных, сырных, сметанных, сгущенных и тво-



рожных продуктов, мороженого, а также в кондитерской и хлебопекарной промышленности.

Основные преимущества применения ЗМЖ «СолПро»:

- улучшение питательных свойств: отсутствие холестерина, транс-изомеров жирных кислот и др.;
- позволяет заменять в рецептурах молочный жир, за счет чего снижается себестоимость продукции и повышается рентабельность производства;
- ЗМЖ имеют сбалансированный жирнокислотный состав с оптимальным содержанием полиненасыщенных жирных кислот, являющихся необходимыми компонентами здорового питания;
- имеют длительные сроки хранения;
- переход на технологию с применением заменителя молочного жира не требует дополнительных затрат, так как используется имеющееся на предприятии оборудование;
- широкий диапазон температуры плавления: 23–36 °С.

Технологический процесс производства сметанного продукта резервуарным способом с использованием ЗМЖ «СолПро»

1. Приемка и подготовка сырья.

В качестве сырья для производства сметанного продукта используют молоко, сливки, обезжиренное молоко, заменитель молочного жира «СолПро», сухое обезжиренное молоко, закваску, стабилизатор. Сырье принимают по массе и качеству, установленному лабораторией предприятия, а также на основании сертификационных документов поставщиков. Сырое молоко, поступающее на предприятие, подвергается первичной обработке (бактофугирование, деаэрация, пастеризация, охлаждение), затем необходимое количество молока сепарируют, в результате чего получают обезжиренное молоко и сливки, которые в дальнейшем используются для нормализации смеси. Заменитель молочного жира (ЗМЖ) предварительно доводится до температуры 18–22 °С, разрезается на куски.

2. Получение молочно-растительной эмульсии.

ЗМЖ расплавляют при температуре 55–65 °С в специализированных жиротопках или приспособленных для этих целей емкостях, обогреваемых теплоносителем. При расплаве жира необходимо избегать его перегрева, поскольку это может привести к ухудшению органолептических свойств продукта. Обезжиренное молоко или восстановленное обезжиренное молоко подогревают до температуры 55–65 °С. Для более гомо-

генной эмульсии в емкость для смешения в первую очередь перекачивают растительный жир, а потом при постоянном перемешивании – водную фазу (обезжиренное молоко или восстановленное обезжиренное молоко). Смесь эмульгируют при температуре 55–65 °С в течение 15–20 мин по схеме «центробежный насос – емкость». Температура компонентов при смешении не должна отличаться более чем на 5 °С.

3. Нормализация сливок.

В зависимости от рецептуры и требуемой массовой доли жира вырабатываемого продукта смесь растительно-молочных сливок нормализуют цельными обезжиренным молоком, молочными сливками. Нормализацию сливок осуществляют с таким расчетом, чтобы массовые доли жира и белка в готовом продукте были не менее предусмотренных государственным стандартам.

4. Пастеризация смеси.

Пастеризация сливок проводится для максимального уничтожения посторонней микрофлоры, инактивации ферментов, а также для обеспечения необходимой консистенции и вкуса, повышения стойкости при хранении. Режим пастеризации сливок выбирают в зависимости от качества перерабатываемого сырья или вида сметанного продукта. Смесь пастеризуют при температуре 94 ± 2 °С с выдержкой 20 сек или при температуре 86 ± 2 °С с выдержкой 10 мин. Эффективность пастеризации должна быть не ниже 99,9%.

5. Гомогенизация смеси.

Процесс гомогенизации можно осуществлять как перед пастеризацией сливок, так и после нее. Последовательность этих операций зависит от целей и задач, которые ставят при выработке продукта. Когда стремятся обеспечить необходимую однородную (без крупинки) консистенцию сметанного продукта, гомогенизацию проводят после пастеризации сливок при 70 °С. В целях улучшения микробиологических показателей готового продукта гомогенизацию осуществляют перед пастеризацией.

Эффективность гомогенизации зависит главным образом от применяемого давления и температуры, а также от содержания жира в продукте. Оптимальные режимы гомогенизации сливок неодинаковы для разных видов сметанного продукта. Чем выше жирность вырабатываемого сметанного продук-

Технологический процесс производства сметанного продукта резервуарным способом с использованием ЗМЖ «СолПро»



та, тем меньше величина применяемого давления гомогенизации сливок. Гомогенизацию смеси осуществляют на двухступенчатых плунжерных гомогенизаторах любых типов, при давлении для сметанного продукта с м. д. ж от 20 до 25% на первой ступени – 8–12 МПа, на второй – 5–6 МПа; для сметанного продукта с м. д. ж от 28–32% – 8–10 и 3–5 МПа соответственно.

6. Заквашивание и сквашивание смеси.

Вкус, запах, консистенция сметанного продукта во многом зависят также от условий сквашивания сливок, состава, свойств применяемых заквасок. Процесс заквашивания и сквашивания смеси осуществляется в резервуарах, имеющих охлаждающие рубашки и мешалки, рассчитанные на перемешивание продуктов повышенной вязкости. Смесь охлаждают до температуры заквашивания (ее устанавливают в зависимости от вида применяемой за-

кваски). При использовании закваски, в состав которой входят мезофильные молочнокислые бактерии, продолжительность сквашивания при 27 ± 1 °С составляет до 10 часов; при использовании смешанной закваски, состоящей из мезофильных и термофильных молочнокислых стрептококков, продолжительность сквашивания сливок при 30 ± 2 °С составляет 7–10 часов. Заквашенную смесь перемешивают в течение 15–20 мин и оставляют в покое для сквашивания. Сквашивание происходит до образования сгустка и достижения определенной кислотности (титруемой кислотности 60–80 °Т или активной кислотности 4,6–4,5 ед. рН).

7. Охлаждение и перемешивание сквашенной смеси.

Охлаждение сквашенной смеси осуществляется путем пуска в рубашку резервуара холодной воды и перемешивания сгустка 10–20 мин в зависимости от прочности сгустка. Дальнейшее перемешивание в целях достижения однородности состава и консистенции продукта производят каждые полчаса в течение 3–5 мин. Сгусток перемешивают и охлаждают до температуры 20–25 °С.

8. Розлив, упаковка.

Охлажденный сметанный продукт направляют на розлив. Упаковку и маркировку сметанного продукта производят в соответствии с требованиями технических условий. После упаковки продукт направляют на охлаждение и созревание.

9. Охлаждение и созревание.

Упакованный сметанный продукт охлаждают в холодильных камерах до температуры 4 ± 2 °С. Одновременно с охлаждением происходит процесс созревания, в течении которого продукт приобретает оптимальную кислотность, накапливаются ароматические вещества и происходят процессы структурообразования, приводящие к более густой консистенции. Во время охлаждения и созревания продукт не должен подвергаться механическому воздействию. После охлаждения и созревания технологический процесс считается законченным и продукт готов к реализации.

Для производства сметанного продукта независимо от массовой доли жира в готовом продукте компания «Торговый Дом «Солнечные Продукты»» рекомендует ЗМЖ «СолПро» 33717, 33724, 33719, 33718, 33712. ■

Автор:

Страшила Н. Ю.,
руководитель Испытательного
лабораторного центра АНО
«НТЦ «Комбикорм»



Состав рациона коров оказывает прямое влияние на микроорганизмы, бродильные процессы, соотношение летучих жирных кислот в рубце и в результате – на содержание жирных кислот в молоке, жирномолочность.

Влияние состава кормов на качество молочной продукции

В последние годы в России заметно увеличилось производство яйца, мяса птицы и свинины, что свидетельствует о возрастании поголовья на имеющихся птицефабриках и свинокомплексах и о строительстве новых. Увеличение поголовья крупного и малого рогатого скота происходит менее интенсивно, что связано с более длительной окупаемостью финансовых вложений. Тем не менее на прилавках магазинов представлен широкий ассортимент молока и молочных продуктов различных производителей и, соответственно, разного качества.

В Федеральном законе от 12 июня 2008 г. №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» с изменениями от 22 июля 2010 г. №163-ФЗ в приложениях 1–18 указаны допустимые уровни содержания антибиотиков, тяжелых металлов, микотоксина, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и соматических клеток; органолептические (консистенция, вкус, запах, цвет) и физико-химические (сухие вещества, жир, белок, кислотность) показатели. Содержание жирных кислот как в молоке, так и в продуктах его переработки отсутствует, и только в приложении 13 среди физико-химических показателей продуктов питания для детей раннего возраста (адаптированных продуктов)

указывается содержание линолевой кислоты – 14–20% от суммы жирных кислот.

Многочисленные исследования коровьего молока показали, что содержание жирных кислот и их соотношение сильно колеблется и зависит не только от породы, возраста, условий содержания, сезона и способа дойки коровы, но и от качества кормов.

Качество молока в первую очередь обуславливается количеством и качеством жира. Молочный жир в чистом виде представляет собой сложный эфир трехатомного спирта глицерина, предельных и непредельных жирных кислот. Молочный жир состоит из триглицеридов насыщенных и ненасыщенных кислот, свободных жирных кислот и неомыляемых веществ (витаминов, фосфатидов).

Жирные кислоты, поступающие с кормом, проходят серьезные изменения в организме жвачного животного, прежде чем растительный жир станет составной частью молока. Помимо этого, корова за сутки съедает с кормом в два раза меньше жира, чем образует молочного жира. Установлено, что у жвачных животных в рубце и других отделах преджелудков происходят усиленные процессы брожения. Под воздействием огромного количества микробов съеденный корм, главным образом углеводы, сбраживается и получа-

ется значительное количество летучих жирных кислот – преимущественно уксусная, пропионовая и масляная. У крупного рогатого скота за сутки образуется примерно полтора килограмма уксусной кислоты, 500–800 граммов пропионовой и 300–400 граммов масляной. Все эти кислоты не переходят в сычуг, а основная доля их всасывается из преджелудков в кровь. За час из рубца поступает более 100 граммов летучих жирных кислот.

При разнообразных рационах, содержащих большое количество сочных кормов, обычно получают молоко лучшего качества. Молочные продукты, масло и сыры, вырабатываемые из такого молока, – высококачественные и дольше хранятся.

При увеличении дозы перевариваемого протеина в рационе на 25–30% по сравнению с нормой удой повышается на 10%, а содержание жира и белков в молоке – на 0,2–0,3%. Кормление должно быть полноценным по белку и жиру, минеральным веществам и витаминам, которые влияют на продуктивность, состав и свойства молока. Многие летучие соединения кормов, такие как эфиры, спирты, альдегиды и кетоны, обладающие специфическим вкусом и запахом, легко и быстро выделяются в рубце жвачных вместе со жвачкой, затем отрыгиваются коровой, попадают в легкие, потом в кровь и

молочную железу. И появляются в молоке через 20–30 минут после раздачи корма. Некоторые соединения, которые содержатся в кормах в связанной форме, высвобождаются только при пищеварении и поэтому медленнее (в течение 1–3 часов) всасываются в кровь и поступают в молоко. Например, диметилсульфид образуется из метилцистина, содержится в капусте, турнепсе. Триметиламин (рыбный привкус) – из бетаина, содержится в сахарной свекле, пшенице, ячмене. Интенсивность кормовых привкусов через 2,5–4 часа после кормления уменьшается, так как кровь реадсорбирует пахучие вещества из молока.

При кормлении КРС мезгой (отходом при производстве крахмала) молоко ухудшается по качеству, так как становится более водянистым (картофельная мезга содержит до 80% воды). При рационах, составленных из зерна кукурузы или комбикормах, сделанных на ее основе, масло коров получается мягким. Наоборот, при скармливании гороха (порядка 1–2,5 кг в сутки) масло из полученного молока становится твердым.

При кормлении зерном вики в количестве более 1,5 кг в сутки молоко коров приобретает горечь. Широко известно такое свойство молока, как способность поглощать запахи. Это относится прежде всего к кормам, которые имеют специфический запах, – силос, пивная барда. Эти корма необходимо скармливать после доения.

Корма с овсом, ячменем, пшеничными отрубями дают молоко, из которого получается крошащееся масло грубой консистенции. При скармливании коровам льняного, подсолнечного, соевого, хлопкового и других жмыхов их молоко приобретает свойства, которые придают маслу мягкую, мажущуюся консистенцию. При однообразном кормлении коров сеном, соломой, картофелем масло, приготовленное из их молока, имеет грубую консистенцию с невыраженным вкусом. Большое количество жмыхов, повышенные нормы в рационе свеклы, картофеля, жомы, барды и плохое сено отрицательно влияют на качество такого продукта переработки молока, как сыр.

В связи с этим должны быть правильно составлены рационы кормления, исключены некачественные корма, а также нормировано скармливание животным концентрированных, сочных и других видов кормов. Так, скармливание большого количества льняных и подсолнечных жмыхов повышает в жире содержание ненасыщенных жирных кислот ($C_{18:0}$). Масло,

Химический состав молока КРС

Компонент молока	Содержание в 100 г молока	
	среднее	интервал колебаний
Вода, г	87,3	85,5–88,8
Сухое вещество, г	12,7	11,2–14,5
Белки, г, в т. ч.:	3,2	3,05–3,85
казеин	2,6	2,2–3
сывороточные белки	0,6	0,5–0,8
Ферменты, г	0,025	0,02–0,03
Жиры, г, в т. ч.:	3,6	3,12–4,6
триглицериды	3,5	3–4,5
фосфолипиды	0,03	0,007–0,04
холестерин	0,01	0,01–0,04
Жирные кислоты, г:	3,42	—
насыщенные, в т. ч.:	2,15	—
$C_{4:0}$	0,11	0,01–0,19
$C_{6:0}$	0,08	0,02–0,15
$C_{8:0}$	0,04	0,02–0,11
$C_{10:0}$	0,09	0,01–0,19
$C_{12:0}$	0,1	0,01–0,19
$C_{14:0}$	0,51	0,19–0,93
$C_{16:0}$	0,64	0,4–1,87
$C_{17:0}$	0,02	0,01–0,3
$C_{18:0}$	0,35	0,01–0,4
$C_{20:0}$	0,04	0,01–0,06
мононенасыщенные, в т. ч.:	1,06	—
$C_{14:1}$	0,05	0,01–0,08
$C_{16:1}$	0,09	0,05–0,19
$C_{18:1}$	0,78	0,3–1,59
полиненасыщенные, в т. ч.:	0,21	—
$C_{18:2}$	0,09	0,03–0,15
$C_{18:3}$	0,03	0,01–0,04
$C_{20:4}$	0,09	0,01–0,1

вырабатываемое из такого молока, получается низкого качества, не стойкое в хранении. При увеличении скармливания кормов с высоким содержанием углеводов (свеклы, картофеля) в жире повышается количество жирных кислот ($C_{11:0}$ – $C_{12:0}$), масло приобретает твердую и крошкую консистенцию. Если корма обеднены кальцием (барда, кислый жом, пивные дрожжи, силос, жмыхи и пр.), то может образовываться сычужно-вялое молоко, малопригодное к выработке сыра, и сыр из такого молока будет иметь ломкую, несвязную, крошкую консистенцию.

Триглицериды молочного жира отличаются от других жиров значительным разнообразием жирнокислотного состава. В них обнаружено более 40 видов жирных кислот, из которых 57% составляют насыщенные, 32% – ненасыщенные (биологически более активные), 11% – летучие жирные кислоты. Из насыщенных в молочном жире в наибольшем количе-

стве представлены пальмитиновая (25–30%), стеариновая (8–12%), миристиновая 9–10% кислоты, из ненасыщенных – олеиновая (30–35%) и линолевая (3–5%). Около 8% от общего состава жирных кислот в молочном жире составляют низкомолекулярные летучие жирные кислоты (масляная, капроновая, каприловая), которые являются специфическими для молочного жира. Полиненасыщенные жирные кислоты, обладающие высокой биологической активностью, содержатся в молочном жире в сравнительно небольших количествах: линолевая – 3–5%, линоленовая и арахидоновая – около 1%.

Большой интерес представляет уксусная кислота, которая по количеству в рубце занимает первое место. Чем больше образуется в рубце уксусной кислоты по сравнению с другими летучими жирными кислотами, тем выше процент молочного жира. Наоборот, если при брожении больше образуется пропионовой кислоты, а доля уксусной уменьшается, то жирность молока снижается (но увеличивается содержание белков).

Другим источником жирности молока служит нейтральный жир крови, который вырабатывается из жира корма и жира, образующегося в печени.

Процессы брожения в преджелудках зависят от состава съеденного животным корма. Несмотря на то, что корма, содержащие много клетчатки (сено), подвергаются медленному брожению, в рубце образуется значительное количество уксусной кислоты, а также другие летучие кислоты, но в меньших количествах. Однако намного больше кислот (в частности, уксусной) при брожении получается, когда в состав рационах, кроме грубых, входят и сочные корма. Интересно, что при кормлении дойных коров по рационам, содержащим мало грубого корма и много концентратов, снижается относительное количество уксусной кислоты в рубце, и падает, как мы уже сказали, жирность молока.

Все это доказывает, что состав рациона оказывает прямое влияние на микроорганизмы, бродильные процессы, соотношение летучих жирных кислот в рубце и в результате – на содержание жирных кислот в молоке, на жирномолочность.

Пищевая ценность молочного жира определяется его жирнокислотным составом и температурой плавления, наличием незаменимых пищевых веществ, степенью эмульгированности и свежести, вкусовыми качествами. Таким образом, от состава и качества рационов КРС сильно зависит качество молока и продуктов его переработки. **MC**



Событие:

**Международный семинар
«Эффективное
кормление и содержание
высокопродуктивных коров.
Проблемы и их решение»**

Место проведения:

г. Старый Оскол,
Белгородская область

Организаторы:

Компания «Агравис»,
дочерняя структура концерна
AGRAVIS Raiffeisen AG в России

www.agravis.ru

Количество участников:

75 специалистов и руководителей
из 27 российских хозяйств

Цель:

освещение существующих
проблем в животноводстве
и возможностей их решения
с учетом европейского опыта



Олег Ворожбитов,
директор ООО «Агравис»:

«Наша цель – не только предложить качественный продукт, но и добиться того, чтобы хозяйства получили максимальный экономический эффект в партнерстве с AGRAVIS. Если у бизнеса клиента есть будущее, значит, оно есть и у нас».

Семинар по КРС: кормление и содержание с учетом европейского опыта



Компания «Агравис», дочерняя структура концерна AGRAVIS Raiffeisen AG в России, в очередной раз провела международный семинар «Эффективное кормление и содержание высокопродуктивных коров. Проблемы и их решение», который прошел в городе Старый Оскол Белгородской области.

Ежегодное проведение семинара по вопросам содержания крупного рогатого скота стало доброй традицией компании «Агравис». В международном формате мероприятие прошло в третий раз, в нем приняли участие специалисты из России, Германии, Австрии и других стран.

В Старом Осколе собралось порядка 75 специалистов и руководителей из 27 российских хозяйств. Большая часть участников приехала из Центрального федерального округа, также мероприятие посетили гости из Новосибирска, Санкт-Петербурга, Пензы и Краснодара.

«Целью проведения подобных семинаров является освещение существующих проблем в животноводстве и возможностей их решения с учетом европейского опыта. Все доклады, пред-

ставленные специалистами, затрагивают наиболее актуальные вопросы ведения сельскохозяйственного бизнеса и пути повышения экономической эффективности фермерских хозяйств», – подчеркнул директор «Агравис» **Олег Ворожбитов**.

Участники семинара узнали об истории создания и направлениях деятельности AGRAVIS, основных экономических показателей за 2013 год, текущих и запланированных проектах компании.

«Мы – динамично развивающийся концерн, который идет в ногу со временем. На сегодняшний день AGRAVIS предлагает востребованные и эффективные продукты, которые разрабатываются в опытных хозяйствах концерна и тестируются в центральной лаборатории. Наша цель – не только пред-



ложить качественный товар, но и добиться того, чтобы хозяйства получали максимальный экономический эффект в партнерстве с AGRAVIS. Если у бизнеса клиента есть будущее, значит, оно есть и у нас! Поэтому мы постоянно инвестируем в собственное развитие. Так, четыре года назад мы вложили более 11 млн евро в строительство завода в Новоалександровске и организацию кластера. А недавно был реализован инвестиционный проект по созданию производства в Казахстане. Он уже завершен – завод построен. У нас есть планы по развитию бизнеса на Дальнем Востоке и в Сибири. Все это говорит о том, что мы не стоим на месте и с каждым годом укрепляем свои позиции на мировом рынке», – отметил Олег Ворожбитов, открывая мероприятие.

Тематика прозвучавших на семинаре докладов была разнообразна.

Менеджер по продажам специальных продуктов Хольгер Хайнике (Германия) рассказал собравшимся о самых популярных на сегодняшний день и единственных в своем роде лизунцах CRYSTALYX. Продукция этой успешной международной марки применяется не только в Европе и России, но и в странах Центральной Америки и Саудовской Аравии, где из-за засушливого климата существует дефицит основных кормов и кормов с увеличенным содержанием клетчатки. Эта проблема решается с помощью CRYSTALYX.

«Лизунцы CRYSTALYX произведены по запатентованной технологии, которая включает в себя этапы выварки, охлаждения и затвердения. Их составляющие – обезвоженная меласса и растительный жир – в результате прохож-



Хайко Корнаренс, разработчик кормов и концепции содержания КРС (Германия):

«Качественный корм является одним из главных инструментов достижения высокой продуктивности. Важно учитывать не только энергетическую ценность компонентов рациона, но и наличие в них антипитательных веществ, которые, в свою очередь, могут оказать серьезное негативное влияние на здоровье животных.»

дения всех этих этапов меняют свой молекулярный состав, что позволяет получить продукт, который снижает образование пены в рубце коровы», – пояснил г-н Хайнике.

Он не только рассказал присутствующим о технологии, принципах действия и преимуществах CRYSTALYX, но и привел конкретные примеры, доказывающие положительное влияние лизунцов на здоровье животных и экономические показатели хозяйств.

«На одном из предприятий Германии был проведен опыт, в результате которого при применении лизунцов CRYSTALYX сервис-период у голштинифризских коров сократился с 125 до 95 дней. Дополнительная прибыль хозяйства за счет сокращения сервис-периода составила 125 евро с коровы, в то время как затраты на приобретение CRYSTALYX – 90 евро на голову. Таким

образом, включив лизунцы в рацион животных, ферма получила дополнительную маржу в размере 35 евро с одной коровы», – отметил специалист.

Хайко Корнаренс (Германия), разработчик кормов и концепции содержания крупного рогатого скота, представил гостям семинара доклады на тему «Метаболическое программирование телят как ноу-хау» и «Кормление высокоудойных коров. Актуальные тренды 2014». В докладе о программировании телят г-н Корнаренс озвучил новые тенденции, которые ломают стереотипы, сложившиеся в скотоводстве на протяжении последних десятилетий.

Суть метаболического программирования заключается в том, что в первые недели жизни теленка должны получать молока вволю. Именно тогда закладывается их молочная продуктивность. Если в этот период животное недополучит питательных веществ, то из него не сформируется полноценная корова. С первых часов жизни теленкам с помощью зонда вливают, казалось бы, критически высокую дозу – 2 л молозива – и далее по схеме в первую неделю доводят до 9 л в день!

«Метаболическое программирование дает возможность вырастить скот с более высокой молочной продуктивностью или получить лучшие привесы, если речь идет о животных на откорме, – рассказывает специалист. – Все рекомендации опробованы на практике и подтвердили свою эффективность. Мы проводили опыт, в результате которого теленка, получавшие в период выпойки (70 дней) 315 л цельного молока, в последующем в первую и во вторую лактации показали продуктивность 10 500 кг/гол. в год.

В свою очередь особи, выпаиваемые по стандартной схеме (49 дней, 215 л цельного молока), в первую и во вторую лактации показали продуктивность в размере 9 600 кг/гол. в год, то есть в среднем на 900 кг меньше».

В докладе о кормлении высокоудойных коров была затронута тема питательных и антипитательных факторов корма.

«Качественный корм является одним из главных инструментов достижения высокой продуктивности. Важно учитывать не только энергетическую ценность компонентов рациона, но и наличие в них антипитательных веществ, которые, в свою очередь, могут оказать серьезное негативное влияние на здоровье животных», – подчеркнул г-н Корнарэнс.

Доклад **технического специалиста DESINTEC Манфреда Зайделя (Германия)** был посвящен вопросу эффективной профилактики заболеваний вымени.

По его словам, ежегодно из-за заболеваний вымени у коров немецкие фермеры теряют около 1,4 млрд евро, потери на один литр молока составляют 4,7 цента. Почти три четверти этих потерь вызваны снижением молочной продуктивности вследствие заболеваний животных маститом. Затраты при клиническом мастите на одну корову за лактацию составляют около 250 евро. Если к ним добавить расходы на ветеринара и неиспользованное молоко при тяжелом клиническом мастите, то потери могут достигать 500 евро.

«Чтобы этого не происходило, предприятие должно регулярно проводить исследование молока на содержание соматических клеточек. Норма, к которой следует стремиться каждому хозяйству, – менее 100 тыс. клеточек на 1 мл молока. Добиться этого показателя можно, соблюдая климатические нормы в корпусах, улучшая условия отдыха коров с помощью соломенной подстилки с гигиенической подсыпкой DESINTEC FloorCal pH 12 и применяя специальные растворы для копытных ванн (например, DESINTEC Klauenbad Protect). Конечно же, немаловажным условием является соблюдение гигиены вымени при доении коров: чистка сосков с помощью DESINTEC MH MilkWash, MH LactiFilm и MH IodineFilm. Не стоит забывать и о гигиене доильного зала. В этом помогут дезинфектанты DESINTEC MelkClean A и MelkClean S. Гигиена обходится дорого, но ее отсутствие – еще дороже!» – поделился опытом г-н Зайдель.

Зоотехник-консультант по крупному рогатому скоту Денис Малаев (Россия) в своем докладе «CRYSTALYX как средство решения проблем воспроизводства» представил слушателям разработанную им лично экспресс-методику оценки стабильности прибыли, получаемой от воспроизводства. Он продемонстрировал ключевые факторы, влияющие на успешность стратегии кормления коров, и рассказал о том, какую экономическую выгоду предприя-



Хольгер Хайнке, менеджер по продажам специальных продуктов (Германия):

«Лизунцы CRYSTALYX имеют запатентованную технологию производства, которая включает в себя этапы варки, охлаждения и затвердения. Их составляющие – обезвоженная меласса и растительный жир – в результате прохождения всех этих этапов меняют свой молекулярный состав, что позволяет получить продукт, который снижает образование пены в рубце коровы.»

тию может принести применение продуктов CRYSTALYX.

«CRYSTALYX – это не просто лизунец, это звено системы эффективного кормления, применение которой поможет каждому предприятию получить стабильную прибыль и увеличить рентабельность бизнеса», – отметил выступающий в заключении.

На семинаре выступили специалисты не только концерна AGRAVIS, но и предприятий-партнеров.

Янис Боярунец, представитель Gruber Maschinen GmbH (Австрия), продемонстрировал присутствующим оборудование для самостоятельного производства концентрированных кормов, а Наталья Синицина, заместитель генерального директора ассоциации «АСЧАР» (Россия), рассказала о том, как правильно выбрать голштино-фризских быков по молочным индексам для увеличения продуктивности.

В ходе мероприятия участники выслушали доклады экспертов, получили ответы на интересующие вопросы, обсудили актуальные проблемы современного животноводства, воочию увидели представленные препараты и, ко-

нечно же, обменялись опытом ведения бизнеса со своими коллегами.

Второй день семинара был посвящен экскурсии на молочное предприятие Белгородской области «Оскольское молоко».

«С «Оскольским молоком» мы сотрудничаем в течение последних шести лет, – пояснил руководитель компании «Агравис» Олег Ворожбитов. – Это хозяйство с высокой культурой производства – эталон в отрасли, так как оно на протяжении длительного времени показывает хорошие результаты работы. Совместно со специалистами предприятия мы провели уже несколько опытов по испытанию наших продуктов на отдельных группах животных. Возглавляет «Оскольское молоко» Михаил Гурнов, который является высококвалифицированным специалистом. Именно поэтому во второй день семинара мы организовали выезд на это молочное хозяйство. Хочется, чтобы клиенты увидели уровень производства, к которому нужно стремиться, смогли задать вопросы и получить исчерпывающие ответы от коллег, уже добившихся успеха в своей деятельности».

Во время экскурсии участникам были продемонстрированы условия содержания телят и высокопродуктивных коров на ферме; оборудование, используемое для измельчения влажной кукурузы и сухого зерна (универсальная дробилка австрийской компании Gruber); доильный зал типа «карусель». Экскурсантам наглядно показали, как проводится мойка домиков для телят с использованием аппарата высокого давления и дезинфицирующих препаратов серии DESINTEC.

В завершение семинара состоялось награждение руководителей предприятий благодарственными письмами за активное участие в мероприятии и плодотворное сотрудничество в 2013 году. Гости получили фирменные сувениры и подарки от «Агравис».

«С каждым годом число участников семинара увеличивается. Очень радуется, что организованное нами мероприятие пользуется популярностью и дает возможность нашим специалистам поделиться своими знаниями, а клиентам – узнать о новых разработках концерна и повысить свой профессиональный уровень. В планах компании «Агравис» – расширить тематику семинара, включив в обсуждение вопросы ветеринарии», – подвел итог Олег Ворожбитов. ■



Контроль Качества

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Компания:

Санкт-Петербургская
общественная
организация потребителей
«Общественный контроль»

www.petkach.spb.ru

Доят шибко, да молоко жидко

Согласно результатам независимой экспертизы СПб ООП «Общественный контроль», 10 из 14 образцов пастеризованного молока, приобретенного в городских магазинах, не соответствовали требованиям ГОСТ Р 52090-2003 и Технического регламента на молоко и молочную продукцию.



Целый ряд образцов по итогам испытаний не соответствовал обязательным требованиям по показателям «массовая доля белка» и «массовая доля жира».

Для испытаний было закуплено 14 образцов молока, один из которых оказался непастеризованным (то есть сырьем). Продукция приобреталась в магазинах «Семья», «Дикси», «Сезон», «Любавушка», ИП Белова М. В. и в молокоавтомате на пр. Маршала Говорова, 14. Образцы были направлены сразу в три лаборатории: СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», Санкт-Петербургскую городскую ветеринарную лабораторию и ФБУ «Тест-С.-Петербург». Там они проверялись по следующим показателям: массовая доля белка, массовая доля жира, СОМО (сухой обезжиренный молочный остаток), идентификация жировой основы, наличие антибиотиков.

Тетрациклин в молокоавтомате

В образце разлитого пастеризованного молока производства ЗАО «Племенной завод "Ручьи"» (Ленинградская обл.), приобретенного в молокоавтомате, были обнаружены антибиотики тетрациклиновой группы (0,03568 мг/л).

Наличие в питьевом молоке антибиотиков является недопустимым с точки зрения российского законодательства. Молоко больных коров, которых лечат антибиотиками, запрещено пускать в продажу – оно должно утилизироваться.

Как рассказал заместитель генерального директора ООО «Пискаревский молзавод» **Георгий Житмарев**, после окончания курса лечения коровы антибиотики могут из нее выводиться с молоком еще в течение 7–14 дней. Все это время животное должно стоять на карантине. Но поскольку производители из-за такого простоя несут убытки, бывает, что они отправляют пролеченных животных в общее стадо чуть раньше положенного срока. Обычно именно так антибиотики попадают в молоко, предназначенное для реализации.



«Однако антибиотики могли оказаться в готовом продукте и по другой причине, – подчеркнул **Георгий Житмарев**. – В этом году из-за теплой зимы возникла досадная проблема: в силосе не закончились процессы брожения, заморозки не произошло и, как следствие, в сочных кормах образовалась плесень. Если корова съест такой корм, то впоследствии при лабораторном анализе ее молока получается такая же реакция на пенициллин и тетрациклин, как если бы животное накануне кололи антибиотиками».

Между тем, как отметил **заведующий кафедрой гигиены питания Северо-Западного государственного медицинского университета им. И. И. Мечникова, диетолог Виктор Закревский**, даже малые дозы антибиотиков, попадающие в организм человека с продуктами питания, крайне негативно влияют на микрофлору кишечника. Во-первых, повышается риск распространения

Справка

При реализации проекта «Скажи фальсификату "НЕТ!"» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года №115-рп.

устойчивости микробов к разным формам антибактериальных препаратов, в результате чего лечение ими человека в будущем окажется неэффективным. А во-вторых, антибиотики токсичны.

«Употребление антибиотиков приводит к дисбактериозу – нарушению полезной микрофлоры кишечника. Это, в свою очередь, может спровоцировать



Контроль Качества

возникновение самых различных заболеваний – патологии желудочно-кишечного тракта, сердечно-сосудистой системы и даже онкологии. Причина тому – нарушение всасываемости пищевых веществ в тонком кишечнике», – говорит Виктор Закревский.

«Худое» молоко

Целый ряд образцов по итогам испытаний не соответствовал обязательным требованиям по показателям «массовая доля белка» и «массовая доля жира». Самым бедным белком оказался образец ЗАО «Торжокский молочный комбинат “Тверца”» (г. Торжок, ТМ «Молочное царство»): 1,43% вместо «не менее 2,8%» (в два раза ниже нормы!). Кроме того, эксперты обнаружили существенные отклонения по массовой доле жира (1% вместо 1,5%) и по показателю качества СОМО (7,6% вместо нормы «не менее 8,2%»).

Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО) – это показатель полезности молока. Он определяется путем вычета воды и жира. Учитываются только минеральные и белковые вещества. То есть СОМО – это насыщенность молока полезными питательными элементами.

По словам **заведующей кафедрой технологии молока и пищевой биотехнологии Института холода и биотехнологий, д-ра техн. наук, профессора Людмилы Забодаловой**, массовая доля белка, составляющая 1,43% при норме «не менее 2,8», – очень низкий показатель. Поскольку у этого образца имеются отклонения от нормативов и по массовой доле жира, и по показателю СОМО, есть вероятность, что перед нами фальсификат. Однако не исключено, что на физико-химический состав молока могли повлиять и такие факторы, как ослабленное состояние коровы, качество кормов, условия содержания скота, особенности данного сезона.

«Скорее всего, была неправильно проведена операция нормализации, что

привело к занижению всех показателей. Как это делается? Берется сборное молоко, например 4% жирности, подсчитывается, сколько обезжиренного молока нужно добавить, чтобы получилась жирность в 1,5%. Затем эти компоненты смешиваются, полученное молоко пастеризуется, охлаждается и направляется на розлив. Итоговая жирность в 1% говорит о нарушении технологического процесса. Можно только гадать, умышленно это было сделано или нет. Признаем, что для недобросовестных производителей это хороший способ сэкономить. Но, возможно, мы имеем дело с единичным фактом на конкретном предприятии», – предположила Людмила Забодалова.

В ответе на письмо «Общественного контроля» руководство ЗАО «Торжокский молочный комбинат “Тверца”» сообщило, что крайне удивлено результатами независимой экспертизы, и пообещало провести внутреннее расследование.

Скудный белок

Низкое содержание белка (при норме «не менее 2,8») было обнаружено еще у нескольких образцов. Так, в молоке ООО «Кривское» (ТМ «Полная Крынка», Калужская обл.) белок был на уровне 2,12%, ООО «Дельта» (ТМ «Семейная ферма», г. Пушкин) – 2,41%, ООО «Лакто-Новгород» (ТМ «Гармония», Новгородская обл.) – 2,5%. Не дотянули до нормы и образцы от ЗАО «Великолукский молочный комбинат» – 2,56%, ОАО «Княгининское молоко» (ТМ «Княгинино», Нижегородская обл.) – 2,57%, ОАО «Городской молочный завод № 2» (ТМ «Высоко-Высоко», Беларусь) – 2,69%.

В ответных письмах «Общественному контролю» производители, как правило, обещали усилить контроль на производствах, чтобы впредь не допускать несоответствия молока по физико-химическим показателям. Некоторые сообщили о ремонте действующего или

приобретении нового оборудования для собственных лабораторий, что позволит надежней контролировать качество продукции. Почти все из ответивших изготовителей заявили о проведении внутренних проверок для установления причин выявленных нарушений. Также высказывались предположения, что нехватка белка в молоке могла быть связана с переводом крупного рогатого скота с зимнего корма на летний.

Начальник лаборатории «ПЕТЭКС» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» Людмила Гамова согласилась, что весной по естественным причинам молоко может иметь более скромные характеристики по белку и жиру. На это влияют и состояние животного, и условия его содержания, и качество кормов, и даже особенности сезона.

Помимо продукции от ЗАО «Торжокский молочный комбинат “Тверца”», несоответствие по показателю СОМО было выявлено еще в двух образцах молока: ООО «Кривское» (ТМ «Полная Крынка») – 7% – и ООО «Дельта» (ТМ «Семейная ферма») – 7,8% (вместо нормы «не менее 8,2»).

Жировой состав

В четырех образцах была занижена массовая доля жира: у молока производства ЗАО «Торжокский молочный комбинат “Тверца”» (ТМ «Молочное царство») она насчитывала 1% вместо заявленных 1,5%; ООО «Дельта» (ТМ «Семейная ферма») – 2,8% вместо 3,4–4,2%; ОАО «Княгининское молоко» (ТМ «Княгинино») – 3% вместо 3,4%; ООО «Лакто-Новгород» (ТМ «Гармония») – 3% вместо 3,5%.

А образцы от Великолукского и Лужского молочных комбинатов не соответствовали ГОСТу по составу жировой фазы. Как выяснили специалисты лаборатории «ПЕТЭКС», содержание молочного жира в них превышало 85%, но недотягивало до стопроцентной нормы.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА

Наименование продукта							
	Молоко пастеризованное, 2,5%, «Пискаревское»	Молоко пастеризованное, 2,5%, «Снежок»	Молоко пастеризованное, отборное, 3,2%, «ЭГО»	Молоко пастеризованное, 2,5%, «Приневское»	Молоко пастеризованное, 2,5%, «Высоко-Высоко»	Молоко сырое «3а вредность» 3,4-4%	Молоко пастеризованное, 3,4-6%, «Княгинино»
Производитель	ООО «Пискаревский завод», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород	ОАО «Павловский молочный завод», Нижегородская обл., г. Павлово	ЗАО «Племенной завод "Приневское", Ленинградская обл., д. Новосаратовка	ОАО «Городской молочный завод №2», Беларусь, г. Минск	ООО «Дашенька», Псковская обл., д. Дмитровский Клин	ОАО «Княгининское молоко», Нижегородская обл., г. Княгинино
Дата изготовления	12.03.2014	10.03.2014	03.03.2014	13.03.2014	28.02.2014	12.03.2014	06.03.2014
Срок годности	5 суток	10 суток	до 23.03.2014	5 суток	до 15.03.2014	36 часов	21.03.2013
Масса, литр	2 x 0,9	2 x 0,9	2 x 0,95	2 x 1,0	2 x 0,93	2 x 1,0	2 x 0,93
Цена за упак., руб.	39-90	44-40	39-90	48-00	46-90	99-90	59-90
Место закупки	ЗАО «Дикси Юг», ул. Краснопутиловская, 12	ООО «ТД Интерторг», ул. Маршала Говорова, 14	ООО «ТД Интерторг», ул. Маршала Говорова, 14	ИП Белова М.В., Лермонтовский пр., 49	ООО «ТД Интерторг», ул. Маршала Говорова, 14	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, 30	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, 30
Массовая доля белка, %. Норма/результат	Норма по ГОСТ 23327-98 – не менее 2,8. Результат испытаний – 3,0	Норма по ГОСТ 23327-98 – не менее 2,8. Результат испытаний – 3,0	Норма по ГОСТ 23327-98 – не менее 2,8. Результат испытаний – 3,2	Норма по ГОСТ 23327-98 – не менее 2,8. Результат испытаний – 2,93	Норма по ГОСТ 23327-98 – не менее 2,8. Результат испытаний – 2,69	Норма по ГОСТ 52054-2003 – не менее 3,0. Результат испытаний – 3,01	Норма по ГОСТ 23327-98 – не менее 2,8. Результат испытаний – 2,57
Массовая доля жира, %. Норма/результат	Норма – 2,5. Результат испытаний – 2,5	Норма – 2,5. Результат испытаний – 2,5	Норма – 3,2. Результат испытаний – 3,2	Норма – 2,5. Результат испытаний – 2,5	Норма – 2,5. Результат испытаний – 2,7	Норма – 3,4-4. Результат испытаний – 3,4	Норма – 3,4-6. Результат испытаний – 3,0
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует (консистенция жидкая, нетягучая, неоднородная, присутствуют мелкодисперсные хлопья)	соответствует
Антибиотики (тетрациклин и его формы) не допускаются, < 0,01	0,00508	0,0011	0,00544	0,00282	менее ПО (<0,001)	0,00169	0,00284
Остаток (СОМО)	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 – не менее 8,0. Результат испытаний – 8,5	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 – не менее 8,2. Результат испытаний – 8,2	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 – не менее 8,2. Результат испытаний – 8,5	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 – не менее 8,0. Результат испытаний – 8,5	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 – не менее 8,0. Результат испытаний – 9,4	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 – не менее 8,2. Результат испытаний – 8,4	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 – не менее 8,2. Результат испытаний – 8,1
Идентификация по составу жировой фазы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Соответствие НД	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует по м. д. белка	не соответствует по органолептике	не соответствует по м. д. белка и жира

«Жир в молоке должен быть на 100% молочным, – говорит Людмила Гамова. – Для молочного жира установлен и регламентирован определенный жирно-кислотный состав жировой фазы с конкретными диапазонами содержания жирных кислот. Испытания показали, что жировые фазы двух данных образцов не соответствуют составу молочного жира коровьего молока».

По словам начальника лаборатории, определить причину несоответствия сложно. Чтобы проверить версию включения в состав молока растительных жиров, необходимо применить дополнительные методы испытаний. Однако, учитывая, что в обоих образцах были выявлены высокие показатели масляной кислоты, вряд ли имела место целенаправленная фальсификация.

Кроме того, по итогам дегустации образец «Просто» от ЗАО «Великолукский молочный комбинат» получил замечание за посторонний неприятный привкус, несвойственный свежему молоку.

Как поясняют исследователи, молоко легко впитывает любые запахи при длительном хранении на фермах, а также при попадании в него посторонних примесей во время доения и при некачественной мойке доильного оборудования. Может даже появляться кормовой привкус, если коров вскармливали силосными кормами, содержащими большое количество пахучих растений.

Сырое молоко

Среди тестируемых образцов оказался образец сырого непастеризованного молока «3а вредность» (ООО «Дашенька», Псковская обл.), приобретенный в магазине «Сезон». Производитель позиционирует свой продукт как органический, полностью готовый к употреблению, и реализует его в упаковке Pure-Pak. Однако на ней не было указано, что сырое молоко необходимо кипятить перед употреблением. Срок годности этого молока – не более 36 часов при температуре 4+2 °С. Образец соответствовал нормативам по физико-химическим

показателям, но получил замечания по органолептике. Дегустаторы нашли консистенцию молока неоднородной – с мелкодисперсными хлопьями.

По мнению экспертов, мелкодисперсные хлопья в молоке могли образоваться из-за несоблюдения должной температуры хранения продукта.

Как отметила **руководитель органа по сертификации продукции и услуг АНО «Тест-С.-Петербург» Татьяна Яковлева**, при реализации сырого молока производитель обязан доводить до сведения потребителя информацию о том, что перед употреблением такой продукт необходимо кипятить. Но если производитель продает молоко уже в упакованном виде, при этом не нанося на упаковку соответствующее предупреждение, то он заведомо вводит покупателя в заблуждение. Ведь многие считают, что упакованная молочная продукция не нуждается в дополнительной обработке.

«Производитель не имеет права писать на упаковке, что молоко можно

Наименование продукта							
Молоко пастеризованное, 3,5%, «Тармония»	Молоко пастеризованное, 2,5%, «Полная кринка»	Молоко пастеризованное, 1,5%, «Молочное царство»	Молоко пастеризованное, разливное 3,2–3,7%	Молоко пастеризованное, отборное, 3,4–4,2%, «Семейная ферма»	Молоко пастеризованное, питьевое 2,5%	Молоко пастеризованное, 2,5%, «Просто»	
Производитель	ООО «Лакто-Новгород», Новгородская обл., г. Старая Русса	ООО «Кривское», Калужская обл., д. Кривское	ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл., г. Торжок	ЗАО «Племенной завод "Ручьи"», Ленинградская обл., д. Лаврики	ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург, г. Пушкин	ЗАО «Лужский молочный комбинат», г. Луга	ЗАО «Великолукский молочный комбинат», Псковская обл., г. Великие Луки
Дата изготовления	11.03.2014	10.03.2014	11.03.2014	13.03.2014	11.03.2014	11.03.2014	10.03.2014
Срок годности	7 суток	7 суток	18.03.2014	3 суток	18.03.2014	17.03.2014	17.03.2014
Масса, литр	2 x 0,9	2 x 0,9	2 x 0,9	2 x 1,0	2 x 0,9	2 x 0,95	2 x 0,9
Цена за упак., руб.	47–60	27–90	22–90	40–00	78–90	45–00	39–90
Место закупки	ЗАО «Диски Юг», ул. Краснопутиловская, 12	ЗАО «Диски Юг», ул. Краснопутиловская, 12	ООО «Любавушка Ритейл Групп», ул. Зенитчиков, 3	Молокоавтомат, ул. Маршала Говорова, 14	ООО «ТД Интерторг», ул. Маршала Говорова, 14	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, 30	ООО «ТД Интерторг», ул. Маршала Говорова, 14
Массовая доля белка, %. Норма/результат	Норма по ГОСТ 23327-98 – не менее 2,8. Результат испытаний – 2,5	Норма по ГОСТ 23327-98 – не менее 2,8. Результат испытаний – 2,12	Норма – не менее 2,8. Результат испытаний – 1,43	Норма по ГОСТ 23327-98 – не менее 2,8. Результат испытаний – 3,18	Норма по ГОСТ 23327-98 – не менее 2,8. Результат испытаний – 2,41	Норма по ГОСТ 23327-98 – не менее 2,8. Результат испытаний – 2,83	Норма по ГОСТ 23327-98 – не менее 2,8. Результат испытаний – 2,56
Массовая доля жира, %. Норма/результат	Норма – 3,5. Результат испытаний – 3,0	Норма – 2,5. Результат испытаний – 2,5	Норма – 1,5. Результат испытаний – 1,0	Норма по ГОСТ Р ИСО 2 446-2011 – 3,2–3,7. Результат испытаний – 3,7	Норма – 3,4–4,2. Результат испытаний – 2,8	Норма – 2,5. Результат испытаний – 2,5	Норма – 2,5. Результат испытаний – 2,5
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует (присутствует посторонний неприятный привкус, несвойственный свежему молоку)
Антибиотики (тетрацилин и его формы) не допускаются, < 0,01	0,00593	0,00398	0,00311	0,03568	0,00236	менее ПО (<0,001)	0,00183
Остаток (СОМО)	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 – не менее 8,2. Результат испытаний – 8,3	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 – не менее 8,2. Результат испытаний – 7,0	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 – не менее 8,2. Результат испытаний – 7,6	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 – не менее 8,2. Результат испытаний – 8,3	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 – не менее 8,2. Результат испытаний – 7,8	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 – не менее 8,0. Результат испытаний – 8,5	Норма по ГОСТ Р 54761-2011 – не менее 8,2. Результат испытаний – 9,2
Идентификация по составу жировой фазы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует, содержание молочного жира превышает 85% жировой фазы	не соответствует, содержание молочного жира превышает 85% жировой фазы
Соответствие НД	не соответствует по м. д. белка и жира	не соответствует по м. д. белка и СОМО	не соответствует, по м. д. белка, жира и СОМО	не соответствует: превышено содержание антибиотиков	не соответствует, по м. д. белка, жира и СОМО	не соответствует по идентификации состава жировой фазы	не соответствует по м. д. белка, органолептике по идентификации состава жировой фазы

пить сырым. Это противоречит требованиям Федерального закона № 88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», – подчеркнула Татьяна Яковлева.

Таким образом, изготовитель пренебрег требованиями закона, который гласит: «При реализации сырого молока на розничных рынках путем розлива из транспортной или другой тары продавцы (юридические лица и физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели) обязаны предъявлять потребителям документы, выданные надзорным органом в сфере ветеринарии и подтверждающие безопасность сырого молока, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока».

Председатель совета директоров ООО «Дашенька» Андрей Трифанов пояснил, что закон не запрещает тот вариант реализации, который использует предприятие. «Уведомлять покупателей продавцы обязаны в конкрет-

ном случае, описанном в законе, – при реализации сырого молока на розничных рынках путем розлива из транспортной или другой тары. Мы же продаем свое молоко в магазинах и в упакованном виде, чего закон не запрещает. Но так как в последнее время от разных инстанций поступает много нареканий по этому поводу, мы решили внести изменения и поместить на упаковке молока информацию о необходимости кипячения со ссылкой на статью закона», – сказал он.

Почем молоко?

Образец молока «За вредность» обошелся закупочной комиссии дороже всех – 99 рублей за литр. Цена пастеризованных образцов была куда скромнее. Самым дешевым оказался образец от ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»» (24 рубля за литр), забракованный по трем физико-химическим показателям. Чуть дороже стоил образец от ООО «Кривское» (29 рублей за литр) с дефицитом белка. Молоко с те-

трациклином от ЗАО «Племенной завод «Ручьи»» из молокоавтомата обошлось в 40 рублей за литр.

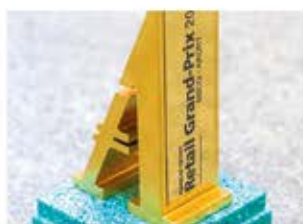
Цена остальных образцов колебалась в диапазоне от 40 до 60 рублей за литр. Явно не соответствовала качеству стоимость молока «Семейная ферма» от ООО «Дельта». Эксперты забраковали его по массовой доле белка, массовой доле жира и СОМО, при том что стоило оно необоснованно дорого – около 80 рублей за литр. Тогда как, например, образец от ООО «Пискаревский молзавод» (СПб), не получивший ни одного замечания, был приобретен по цене 40 рублей за литр.

Кроме «Пискаревского» молока, всем нормативам полностью соответствовали еще три образца: ЗАО «Племенной завод «Приневское»» (Ленинградская обл.), ОАО «Павловский молочный завод» (Нижегородская обл.) и ЗАО «Лактис» (Великий Новгород).

Материалы общественной проверки направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. **ИС**

САММИТ ИНДУСТРИИ RETAIL BUSINESS RUSSIA & CIS 2014

25–26 сентября, Центр Международной Торговли



ХІІІ МЕЖДУНАРОДНЫЙ САММИТ ПЕРВЫХ ЛИЦ РОЗНИЧНОЙ ИНДУСТРИИ В РОССИИ

2014: ВСЕ ЧТО НЕ УБИВАЕТ, ДЕЛАЕТ НАС!

стратегии, решения и люди, которые сделают наш бизнес

СИЛЬНЕЕ!



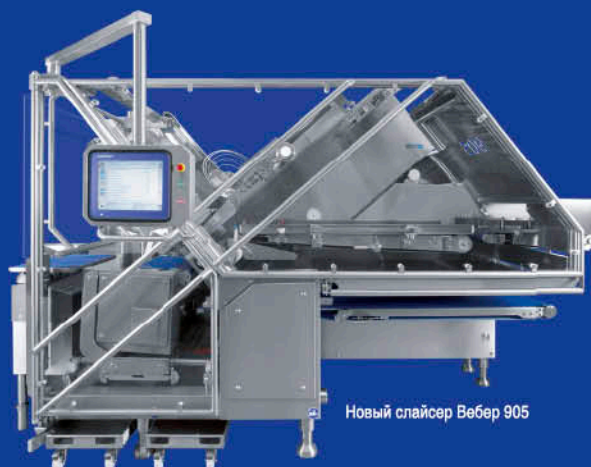
ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:



На уровень выше



Слайсеры фирмы «Вебер» быстро и аккуратно нарезают колбасу, ветчину и сыр; обеспечивают привлекательный вид нарезки, точный вес каждой порции, увеличивают прибыль и уменьшают затраты. Новый слайсер 905, оборудованный в ширину камерой резки, которая составляет 620 мм, определяет новые стандарты в обработке продукции. Это единственная машина на рынке, которая одновременно нарезает 6-кратный калибр 100 или 4-кратный 100x150 сыра. Мы всегда рады ответить на запросы и обеспечить вас актуальной информацией.



Новый слайсер Вебер 905

weber[®]
The High Tech Company

ООО «Вебер Рус»
127254 Москва · Ул. Добролюбова 3, стр.1
Тел.: +7 495 604 48 35 · Факс: +7 495 604 48 37
ru@weberweb.com · www.weberweb.com



taste the quality

OOO REICH
 Санкт-Петербург
 +7 812 380 42 14
vponomarenko@reich-germany.com
www.vk.com/reichsmoke
www.facebook.com/oooreich
 INSTAGRAM - OOO_REICH

WWW.REICH-GERMANY.DE

XXIII МЕЖДУНАРОДНАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ **ВЫСТАВКА**

www.peterfood.ru

Санкт-Петербург



11-13
НОЯБРЯ 2014

peter**fo**od



ЗАКУПЩИКИ

50 СЕТЕЙ 

НА ВАШЕМ СТЕНДЕ

Организатор

 forum
imperia

Конгрессно-Выставочная Компания «Империя»

Тел./факс: (812) 327 49 18 (многоканальный)

E-mail: imperia@imperiaforum.ru

www.peterfood.ru

KIESELMANN

Дуплексные системы вытеснения Кизельманн

Жидкости и пасты:

- ▶ Молочные продукты
- ▶ Пищевая промышленность
- ▶ Соки
- ▶ Безалкогольные напитки
- ▶ Косметика
- ▶ Фармацевтика
- ▶ Алкогольные напитки



реклама

KIESELMANN
FLUID PROCESS GROUP

ООО «Кизельманн Рус»
РФ • 125476 • Москва • ул. Василия Петушкова, д. 3
Тел.: +7 495 258 92 30 • Факс: +7 495 258 92 31
www.kieselmann.ru • sales@kieselmann.org

KIESELMANN



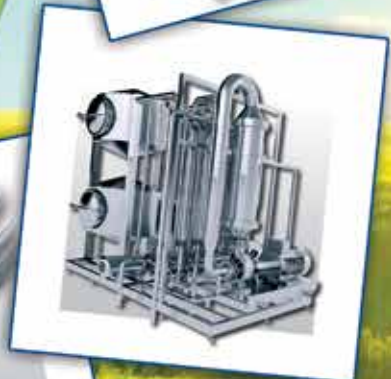
15-я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ И ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЛЕСНОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

АГРО ПРОД МАШ

6-10
ОКТОБРА 2014

МЫ РАДЫ
ВСТРЕЧЕ С ВАМИ:
ПАВИЛЬОН «ФОРУМ»
СТЕНД FF 125

Центр-Экспозиция, Москва, Россия



KIESELMANN

ООО «Кизельманн Рус»
РФ • 125476 • Москва • ул. Василия Петушкова, д. 3
Тел.: +7 495 258 92 30 • Факс: +7 495 258 92 31
www.kieselmann.ru • sales@kieselmann.org

Жиры специального назначения “СолПро” ЗМЖ 718, ЗМЖ 719

это профессиональное решение для частичной или полной замены молочного жира в молочной промышленности при производстве спредов, сырных продуктов, молочных напитков и других видов

Преимущества применения:

- Обеспечивают требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции
- Не содержат холестерин
- Производятся с добавлением эмульгаторов, что помогает использовать имеющиеся на предприятии технологии без изменений
- Позволяют заменять в рецептурах молочный жир, за счёт чего снижается себестоимость продукции.



Холдинг «Солнечные продукты»:

«Жировой комбинат»

«Московский жировой комбинат»

«Новосибирский жировой комбинат»

Саратов +7 8452 459 000

Москва +7 495 777 55 01

Новосибирск +7 383 230 35 00