

УДК 673.12:339.166.2(477.44)

Порохня А.І., начальник  
Облдержресурсінспекція  
Новаленко Н.О., старший викладач  
Резнік Т., студентка  
Вінницький державний аграрний університет

## **ХАРАКТЕРИСТИКА СИРОВИННОЇ БАЗИ МОЛОКА У ВІННИЦЬКІЙ ОБЛАСТІ**

*Стаття ставить за мету: зробити аналіз стану заготівлі молока у Вінницькій області, звернути увагу на важливість розвитку великотоварних господарств та одержання молока високої якості.*

*Ключові слова.* якість, молоко, заготівля, татунок.

Основні проблеми молокопереробної промисловості України полягають у низькій якості сировини – молока (забруднення українського молока бактеріями в кілька разів перевищує нормативи ЄС).

Це обумовлено тим, що виробники відстають в інноваційному й технологічному розвитку в порівнянні зі сферою його переробки, що усе більше наближається до європейських стандартів роботи й вимагає істотного поліпшення якості сировини (Карпенко Л., 2007).

Виробництво молока в Україні за час реформування її АПК із потужних молочнотоварних ферм і молочних комплексів з можливістю застосування новітніх промислових технологій і зооветеринарного захисту перемістилося на подвір'я селян із примітивними умовами утримання худоби, відсутністю санітарних і гігієнічних умов (Чечелюк П., 2008). За європейськими нормами не можна брати молоко від ферм, де менш ніж 15 корів. А в Україні 80% молока надходить від населення (Колесник М., 2009).

Крім того, молочний ринок зазнає гострого дефіциту сировини: в 2009 році було вироблено 11,6 млн. тонн молока, що на 1,3% менше порівняно з попереднім роком.

**Метою** статті є аналіз сировинної бази молочної переробної галузі Вінниччини та обґрунтування пропозицій щодо удосконалення її організації й покращення, підвищення якості молока.

Обсяги заготівлі сировини в області значно нижчі від проектних потужностей переробних підприємств.

В 2009 році в області було вироблено 841,8 тис. тонн молока, проте на молокопереробні підприємства надійшло 389556,3 т, що становить 46,3%. Куди ж потекла «молочна ріка»? Звичайно, значна частина молока витрачається на корм худобі, проте «левова» частка потрапила на молочні заводи інших областей: Балтський молочний комбінат Одеської обл., «Лакталіс» Миколаївської обл., «Біловіт» Черкаської та ін.. Потужні молокопереробні підприємства в порівнянні із дрібними мають конкурентну перевагу за рахунок спеціалізації й реалізації найбільш рентабельних видів продукції, а також мають можливості для закупівлі сировини по більше високих цінах. Тому й «перехватили» великі господарства, які стабільно виробляють молоко високої якості.

У Вінницькій області діють 23 молочних заводи. На їхню частку приходиться

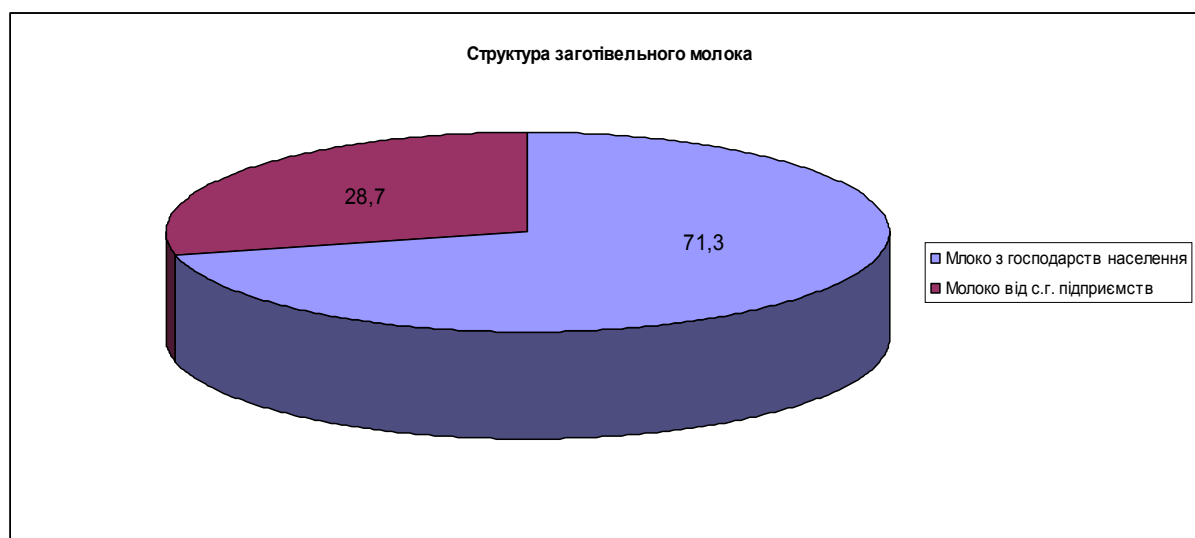
близько 30% загальноукраїнського обсягу виробництва молочних продуктів.

Найбільшими виробниками молочної продукції у Вінницькій області є молочна компанія „Люстдорф”, Тульчинський маслосирзавод, молокопереробне підприємство "Літинський молочний завод", Бершадський молочний завод, які використовують більше 60% сировинних ресурсів області.



**Рис. 1. Показники заготівлі молока по Вінницькій області у 2009 році.**

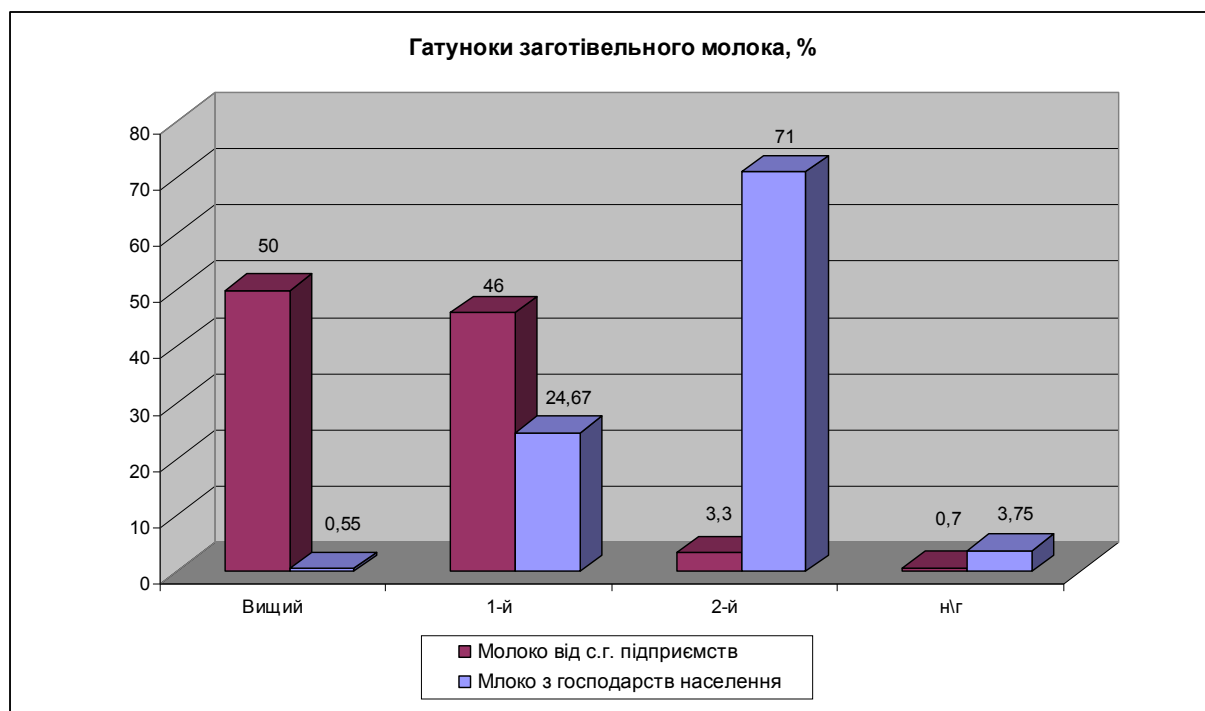
В структурі заготівельного молока, як і в цілому в Україні, переважає молоко з господарств населення - 71,3%.



**Рис. 2. Розподіл заготівельного молока за джерелами надходження.**

Проте, порівняно з попереднім роком на 22% зросла заготівля молока з господарств суспільного сектору, яке по якості значно переважає молоко з господарств населення.

Якість сировини від населення не витримує ніякої критики - нерідко воно прокисле, забруднене й розведене. Така сировина відповідно й оплачується. У приватних господарствах, на відміну від ферм, не завжди дотримуються всіх санітарних норм щодо доїння і збереження молока. Молоко від корови не повинно мати контакту з повітрям, щоб у нього не потрапляли бактерії. На фермах по молокопроводу воно йде в охолоджувальну ємність, а з неї – в автомобільні цистерни. В приватному секторі - ручне доїння в відра, з відер – у бачки. Однак за великої нестачі якісного молока виробники змушені купувати сировину і значно нижчої якості від населення. На виробництві молоко проходить додаткову обробку, але повністю виключити наявність небажаних мікроорганізмів можна лише у стерилізованому молоці.



**Рис. 3. Якісні показники заготівельного молока.**

В цілому по області, якість молока невисока. У 2009 році прийнято від сільгоспвиробників всіх категорій господарств молока вищого гатунку – 14,8%, першого -30,8%, другого - 51,5%, негатурного – 2,9%.

Основна частка в заготівлі молока вищим гатунком належить Іллінецькому молочному заводу – 90,4%, який переважно більшість молока (81,16%) заготовляє в сільськогосподарських підприємствах. Цьому є просте пояснення: в Іллінцях розташоване найбільше, із сучасними європейськими технологіями й устаткуванням молокопереробне підприємство ТОВ «Люстдорф» - лідер з

виробництва молока тривалого терміну зберігання. Підприємство працює з кожною «ланкою» ланцюжка постачальників у Вінницькому регіоні. Він надає своїм товаровиробникам і домогосподарствам кваліфіковану допомогу в поліпшенні навичок керування бізнесом і технологіями виробництва. З його допомогою було створено 21 кооператив молочних ферм. Таке партнерство приносить взаємовигідну користь.

Решта молока високої якості розподілилася між молокозаводами таким чином:

- 0,7% - Крижопільський;
- 3,9 % – Літинський;
- 2,4% – Погребищенський;
- 2,6 % – Тульчинський.

Для порівняння в структурі заготівельного молока Бершадського молочного заводу переважає молоко з господарств приватного сектору - 91,7%, яке оцінено виключно другим гатунком. Про яку якість молочної продукції може йти мова?

Аби ситуацію на ринку молока змінити на краще, окремі молокопереробні підприємства розпочали інвестування різних заходів, спрямованих на збільшення виробництва молока і поліпшення його якості. По селах створюють спеціалізовані пункти для збирання молока, облаштовані холодильними установками та приладами для контролю його якості. В області нараховується 434 таких заготівельних пунктів. Втім, ці окремі заходи ніколи не дадуть бажаного результату, адже за такого дрібнотоварного виробництва створити умови для отримання молока високої якості практично неможливо. Стало цілком очевидно, що для стабільного забезпечення молокопереробних підприємств якісною сировиною треба створювати спеціалізовані високорентабельні молочні ферми, де технологія виробництва відповідала б сучасному рівневі й забезпечувала б отримання високоякісного і дешевого молока.

За масовою часткою жиру в молоці в поточному році спостерігається незначне зростання. Білковомолочність практично не змінилася і не досягла базисної норми за білком, затвердженої в Україні - 3,0%.

*Таблиця 1. Середній вміст жиру та білка в заготівельному молоці*

<i>Категорії господарств</i>	<i>Вміст у прийнятому молоці, %</i>			
	<i>жиру</i>		<i>білка</i>	
	<i>2008 р.</i>	<i>2009 р.</i>	<i>2008 р.</i>	<i>2009 р.</i>
Сільськогосподарські підприємства	3,47	3,52	2,97	2,97
Господарства населення	3,38	3,45	2,93	2,94

Середня закупівельна ціна на молоко зросла в 2009 році на 10,5% і становила 1694 грн./т, в тому числі, в господарствах суспільного сектору молоко закуплялося по ціні 2025 грн./т, в господарствах населення – 1517грн/т. Найбільше платили за 1 тонну молока постачальникам Шаргородського молокозаводу – 2600 грн., найменше – постачальникам Могилів-Подільського молочного заводу – 1298 грн.

На 1.01.2010 року спостерігається значний зріст закупівельних цін: молоко 1-го гатунку для підприємств - 2962 грн., молоко населення – 2658 грн. В ряді господарств молоко високої якості закупляється за ціною 3667 грн./т (ТОВ «Люстдорф»).

**Висновки.** 1. Сучасні модернізовані молокопереробні підприємства віддають перевагу при закупівлі молока великотоварним господарствами (з виробництвом молока 2-4 т у добу). Причому, правильна цінова політика сприяє забезпеченню молока високої якості.

2. Практично неможливо одержати якісну сировину, збираючи його невеликими партіями в дрібних виробників внаслідок технічних і санітарних особливостей, низького рівня виробничої гігієни.

---

### Література

1. Статистичні дані за 2009 рік держінспекції ресурсів Вінницької ОДА.
2. Карпенко Л. Якісне молоко: міфи та реальність // Молочна промисловість. - №11. - 2007.
3. Чечелюк П. Без молока Україна не состоится // Еженедельник. - №5. - 2008.

---

### Summary

**Description of source of raw materials of milk in the Vinnytsia region / Porochnya A.I., Novalenko N.O., Reznik T.**

The article puts by a purpose the analysis of the state of purveyance of milk in the Vinnytsia region, pays attention to importance of development of great commodity economies and obtaining of high quality milk.

**Key words:** quality, milk, purveyance, sort.