

## НЕКОТОРЫЕ АСПЕКТЫ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

Л.Н. Азолкина

*Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова, г. Барнаул*

В последние годы появилась традиция проводить на Алтае – родине лучших российских сыров – Международный форум, специализированный конгресс «Молочная промышленность Сибири». Четвертый раз съезжаются руководители и специалисты промышленности, представители отраслевой науки, государственных и общественных организаций для встреч с коллегами, обмена научным и практическим опытом, рассмотреть проблемы качества и конкурентоспособности молочной продукции.

Издавна повелось, что итоги своей работы молочная промышленность Алтая подводит в октябре-ноябре месяце.

К этому времени значительно сокращается поступление молока на перерабатывающие предприятия, уменьшается объем работы, определяются лучшие выработки длительно созревающих сыров (швейцарский, алтайский, советский).

В это время и проводятся ежегодные совещания по подведению итогов работы молокоперерабатывающих предприятий края. Даже в трудные годы «депрессии», благодаря энтузиазму объединения «Алтаймолпром» при содействии «Крайсельхозуправления», не прекратились эти мероприятия, так необходимые всем работникам молочной промышленности края. Никакие разъединения и смены форм собственности не могут лишить радости общения почти родных людей одной огромной семьи «молочников» Алтайского края.

И очень приятно на таком форуме получить признание и оценку своего труда.

Золотой медали IV специализированного конгресса «Молочная промышленность Сибири» были удостоены:

в номинации «Крупные сыры с высокой температурой второго нагревания»:

- ОАО «Быстринский МСЗ за сыры Славянский, Советский, Швейцарский блочный;
- ЗАО «Бийский МСЗ» за сыр Бийский» 45 % жирности;
- ЗАО «Карагужинский МСЗ» за сыр Славянский;

- ЗАО «Советский МСЗ» за сыр Алтайский 50 % жирности. в номинации «Сыры с низкой температурой второго нагревания»:

- ЗАО «Рубцовский МЗ» за сыр Ламбер;
- ЗАО «Топчихинский МСЗ» за сыр Буковинский 45 % жирности;
- ЗАО «Алейский МСЗ» за сыр Витязь 50 % жирности;
- ЗАО «Экспериментальный сыродельный завод» за сыр Новосибирский 50 % жирности.

Среди плавленых сыров Золотую медаль получили

- ОАО «Каменский МСК» за сыр копченый колбасный «Новинка» 20 % жирности;
- ОАО «Лори» за сыры плавленые пастообразные «Яхонт» – сливочный, с белыми грибами, с укропом, сладкий с грецким орехом; «Омичка»;
- ПБОЮЛ Емелин за сыр колбасный копченый 45 % жирности, сыр колбасный копченый с оливками 30 % жирности.

Всю продукцию можно было попробовать на выставке и в процессе проведенной дегустации.

Производство высококачественного молочного продукта – задача нелегкая. Даже обычное питьевое пастеризованное молоко, технология которого довольно проста, требует серьезного отношения. Покупателю не всегда нравится и вкус, и запах, и наличие порошкового следа. И тут не помогут ни какие дорогостоящие рекламы и призы. Покупатель все больше и больше выбирает качество. Особенно это становится явным при возросшей конкурентоспособности продукции.

При наличии большого ассортимента молочной продукции на витринах магазинов жители Алтайского края, одного из бедных регионов страны, с низкой потребительской способностью, все же стремятся разнообразить свое питание. Теперь, из цельномолочной продукции, кроме обычного молока, сметаны и творога, все чаще покупаются бифидопродукты, глазированные творожные сырки с различными наполнителями, молочные де-

серты, молочные напитки на основе сыворотки с добавлением различных фруктовых наполнителей. Благо есть возможность сравнить продукты от разных производителей и по качеству и по стоимости. И все чаще покупатель склоняется в пользу качества, свежести продукта, выбирая между продукцией местных производителей и привозимой, импортной или даже из соседних регионов. Длительный срок хранения важен для торговли, а покупатель понимает, что натуральные молочные продукты не могут храниться долго. Тем не менее, большим спросом пользуются не просто полезные продукты, но вкусные и разнообразные. Значительную роль играет здесь современный дизайн. И все же жаль, что обычному питьевому молоку, его качеству, органолептической оценке уделяется не столь много внимания. А ведь этот молочный продукт был, есть и остается наиболее потребляемым.

Настоящей гордостью Алтая являются его сыры. По словам Исполнительного директора Российского Союза предприятий молочной отрасли В.В. Лабинова «достижения в сыроделии Алтая, не только общеизвестны, но и являются своеобразным отраслевым маяком для сыроделов страны». Тем более, для сыроделов Алтая стоит задача не просто в поддержании достигнутых результатов, но и в уверенном движении вперед. Борьба за исключительность и уникальность алтайских сыров должна достигнуть такого предела, чтобы о них говорили также как, например, о «французских сырах». Реальных результатов в этом вопросе достичь можно, имея на Алтае огромный научный потенциал в сыроделии, разработанные основные направления повышения качества отечественных сыров [1], при обеспечении необходимых условий роста объемов производства качественного молока – сырья на основе внедрения современных технологий содержания скота, создания вертикально интегрированных структур, объединяющих в себе производство молока, его переработку и реализацию.

Производство жирных сыров с учетом продукции, выработанной индивидуальными предпринимателями в 2004 году (январь – сентябрь) в Алтайском крае возросло на 4,9 % по сравнению с этим же периодом 2003 года и составило 28079 тонн. В предыдущем году прирост производства сыров (2003 г. к 2002 г.) был несколько ниже и составлял 4,2 %. Учитывая, что объем заготовок молока за девять месяцев 2004 г. на 5,1 % ниже, чем в соответствующем периоде предыдущего года (со-

ставляет 519,7 тысяч тонн), увеличение выработки сыров скорее всего произошло из-за перераспределения сырья: за рассматриваемый период выработка масла животного, например, снизилась и составила 90,4 % к 2003 г. (или 7991 т).

В России поголовье дойных коров за первую половину 2004 года уменьшилось на 5,7%, или почти на 670 тысяч. Особенно быстро оно сокращается в сельскохозяйственных предприятиях – на 6 % от прошлогоднего показателя за этот же период. Соответственно валовые надои снизились на 657,6 тысяч тонн, это снижение составляет 3,9 %, и выпуск почти всех основных групп молочных продуктов стал ниже прошлогоднего уровня.

Снижение поступлений из Госбюджета на сельское хозяйство означает, что за дотации сельхозпроизводителям теперь отвечают регионы. Но не все регионы могут обеспечить достойное содержание сельскохозяйственных предприятий, и в первую очередь это отражается на молочном животноводстве. Причем помощь преимущественно получают убыточные хозяйства на «поддержку», а не на прогрессирующее развитие.

Закупочные цены на молоко в крае в сентябре – октябре 2004 г. составляли 5-6 рублей за литр.

Политика Департамента пищевой и перерабатывающей промышленности по поддержанию закупочных цен на молоко в предыдущие годы позволила приостановить снижение поголовья молочного стада в крае. Положительную роль в развитии отрасли сыграла девальвация рубля в 1998 г., и резко сократившееся при этом поступление импортных молочных продуктов. Заметное повышение производства молока наблюдалось в период с 1999 до 2003 гг. Росту объемов производства молока в 2002 – 2003 гг. также способствовали низкие цены на корма. Но использовать ситуацию при снижении импорта наши производители в полной мере не смогли и ввоз молочных продуктов стал расти быстрыми темпами. Еще в прошлом 2003 г. на Алтае прирост производства молока за девять месяцев составлял 2,1 % по отношению к предыдущему периоду 2002 г., в 2004 г. на этот же период наблюдается снижение производства молока на 6,8 % (к уровню 2003 г.).

Одной из причин этого снижения является сокращение поголовья КРС. Обеспеченность кормами животных в сельскохозяйственных организациях составляет на 1 октября 2004 года 88,5 % к уровню 2003 г., поголо-

вье коров в хозяйствах всех категорий снизилось на 2,6 %. В то же время, в сельскохозяйственных организациях этот показатель намного лучше – сокращение поголовья крупного рогатого скота составляет только 0,1 %. Скорее всего, содержание коров наиболее обременительно для индивидуальных и фермерских хозяйств, в которых в 2003 г. было надоено 51,5 % от общего производства молока в крае. Дотаций же частникам ждать неоткуда, требуется просто создать условия, способствующие выгодному производству молока. Необходимо помочь, научить уже отвыкшего сдавать молоко частника относиться к сырью, у как к ценному, дорогостоящему продукту. (Сбор молока в индивидуальном секторе стал заметно снижаться в конце семидесятых годов и лишь к концу девяностых некоторые переработчики вновь вернулись к этому вопросу).

Снижение заготовок молока неизбежно ведет к росту закупочных цен на сырье, сокращению производства продукции и ее удорожанию. В этот момент темпы импорта молочной продукции заметно возрастают. Особенно это касается сливочного масла и сыров – наиболее ресурсоемких продуктов. Доля импорта этих продуктов по итогам первого полугодия 2004 г. достигла по России 53,5 % и продолжает увеличиваться.

Эта ситуация ставит отечественных производителей масла и сыров в тяжелые конкурентные условия, когда происходят значительные потери от необходимости необоснованного снижения цены на продукцию или сложностей в ее сбыте. Чаще всего, производство резко останавливается, и начинается выпуск более дешевой и менее качественной продукции. Сейчас на прилавках магазинов такой широчайший ассортимент «масла», что даже специалист не всегда остается довольным покупкой.

Второй аспект появления молочных продуктов низкого качества в розничной торговле (а именно, цельномолочной) – это перераспределение сырьевой зоны между производителями и увеличение использования молока – сырья на сыр, о чем уже говорилось ранее. Этот показатель в 2003 г. в Алтайском крае составил 48 %. Действительно, сыр становится все более привлекательным продуктом, учитывая спрос, длительность хранения, условия транспортировки.

При снижении объемов заготовок молока – сырья, крупные предприятия расширяют географию закупок молока, предлагая более

высокую цену за сырье. При этом они лишают местных производителей возможности вырабатывать качественную продукцию. В центральной России это сказалось на производстве знаменитого сливочного масла из Вологодской области, (объемы его выработки сократились на 35 %), и сыров, вырабатываемых в Угличе (из сырьевой зоны Углича 40 % молоко вывозится в Москву, и производство сыра соответственно снизилось на 20 %).

На Алтае стараниями неместных инвесторов в Рубцовске построен чудо-завод, вырабатывающий чудо-сыр Ламбер, известный не только детям, а всем любителям рекламы. Жаль, что сыр этот можно купить только в одном Барнаульском магазине – Гипермаркете, куда он поступает через Москву и Новосибирск. Тем не менее, производство этого сыра растет семимильными шагами: за год выработка сыра увеличилась с 1300 кг до 4023 кг, не за горами планируемый объем производства – 9000 кг. Сегодня предприятие перерабатывает ежедневно порядка 200 тонн молока в сутки, это около 60 тысяч тонн в год.

Вероятно, будущее за такими заводами: и работать на таком заводе приятно, и сдавать молоко выгодно, и качество молока – сырья, обеспечивать надо будет, иначе не примут.

Конечно, рынок должен быть насыщен и дорогостоящей высококачественной продукцией, и более дешевой. Но ведь и дешевая продукция может быть вкусной, качественной и безопасной.

Уже пришло время использовать новые технологии (например, производство спредов, но высокого качества), думать о реконструкции и совершенствовании технологических линий, осваивать методы глубокой переработки сырья с целью получения разнообразных натуральных полноценных продуктов.

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Остроумов Л.А. Проблемы повышения качества натуральных сыров. Сборник материалов IV специализированного конгресса «Молочная промышленность Сибири», Барнаул, 26-27 октября 2004 года.
2. Основные показатели экономического и социального развития Алтайского края. Январь-сентябрь 2004 года. Стат. бюл. /Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Алтайскому краю. – Барнаул, 2004. – 54 с.