

Л.В. Панькова, М.В. Винокурова

**ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА,
ХРАНЕНИЯ И СБЫТА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ
НА ТЕРРИТОРИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Актуальность проблемы эффективного функционирования молокоперерабатывающих предприятий растет в связи со стабилизацией экономики и постепенным наращиванием производства в Российской Федерации. При этом важным доводом в пользу оптимального формирования конкурентоспособных производств является то, за счет каких факторов происходит рост конечных результатов деятельности молокоперерабатывающих предприятий. Объективно возникает вопрос организации рационального и экономного производства, хранения и сбыта всех видов ресурсов, снижения затрат, ускоренного перехода к ресурсосберегающим и безотходным технологиям. В последнее десятилетие производство молока и молочной продукции в России динамично растет. Одновременно с этим растут издержки, что ухудшает конечные результаты деятельности предприятий. Деятельность молокоперерабатывающих предприятий зависит от значительного количества факторов, влияющих на производство продукции, ее хранение и реализацию. Изучение и анализ этих факторов позволяют создавать условия, соответствующие всем требованиям законодательства и запросам потребителей. В материале, представленном в статье, показаны особенности производства молочной продукции, ее хранения и реализации конечному потребителю.

Ключевые слова: молочная продукция; перерабатывающие предприятия; технология хранения и сбыта.

L.V. Pankova, M.V. Vinokurova

**FEATURES OF THE ORGANIZATION OF PRODUCTION, STORAGE
AND MARKETING OF DAIRY PRODUCTS ON THE TERRITORY
OF THE RUSSIAN FEDERATION**

The relevance of the effective functioning problem of dairy processing enterprises is growing due to the stabilization of the economy and the gradual increase in production in the Russian Federation. At the same time, an important argument in favor of the competitive industries optimal formation is the factors due to which the growth of the final results of milk processing enterprises takes place. Objectively, the question arises of organizing rational and economical production, storage and marketing of all types of resources, reducing costs, and accelerating the transition to resource-saving and waste-free technologies. Over the past decade, the production of milk and dairy products in Russia has been growing dynamically. At the same time, costs are rising, which worsens the final results of enterprises. The activities of dairy processing enterprises depend on a significant number of factors affecting the production, storage and sale of products. Studying and analyzing these factors allows you to create conditions that meet all the

requirements of the legislation and the needs of consumers. The material presented in the article shows the features of dairy production, its storage and sale to the end user.

Keywords: dairy products; processing enterprises; storage and marketing technology.

Молочное направление в пищевой промышленности является приоритетным в экономики страны и призвано обеспечить потребности населения в качественных и недорогих продуктах питания. В связи с этим особенности организации производства, хранения и сбыта молочной продукции изучаются учеными-экономистами с целью развития перспективных производств молочной продукции на территории Российской Федерации [2–4]. На современном этапе функционирования молокоперерабатывающих предприятий выдвинуты высокие требования по безопасности, эффективности и прибыльности производства молочной продукции высочайшего качества. Объемы производства продукции определяются, в основном, состоянием сырьевой и производственно-технической базы отрасли, объемом производства и продаж молока, качеством сырья, а также уровнем его комплексной переработки.

На сегодняшний день Россия — один из крупнейших в мире производителей молока и молочной продукции. Она занимает 4-е место в мировом рейтинге. В 2020 г. валовой надой молока в хозяйствах всех категорий составил 32,2 млн т и увеличился относительно уровня 2019 г. на 2,8 %, в сельскохозяйственных организациях валовой надой молока увеличился на 5,4 % — до 17,9 млн т.

В 2020 г. рост цен на сырое молоко по России составил 4 %, производители реализовывали молоко по среднегодовой цене 25,86 р./кг без НДС и логистических расходов. В 2021 г. рост цен на сырое молоко продолжается, в том числе в результате повышения себестоимости производства молока, а его темпы обусловлены ростом доходов и покупательской способностью населения. Объем рынка молочных продуктов в 2020 г. вырос на 4,8 % и составил 950,2 млрд р.

В общей структуре производства молочной продукции самый большой удельный вес занимает молоко жидкое и кисломолочная продукция. Так по предварительным оценкам Центра изучения молочного рынка, в 2020 г. объем производства молочных продуктов в пересчете на молоко составил 24,4 млн т. Из них порядка 10,68 млн т пришлось на производство цельномолочной продукции, 11,48 млн т — на производство сыров и творога.

Особенности функционирования молокоперерабатывающих предприятий обусловлены следующими признаками отрасли:

– производство молочной продукции ограничено сырьевыми ресурсами, объем которых зависит от состояния молочного скотоводства;

– молокопродукты являются одним из самых ценных и доступных продуктов питания, в которых все составляющие имеются в достаточном количестве и идеальном соотношении, при котором они наиболее полно удовлетворяют потребности человека. Однако потребление молока на душу населения, с 2012 по 2018 г. в Российской Федерации снижалось, и только в 2019 г. оно показало рост в 2,2 % и составило 234 кг. Но все равно потребление молочной продукции остается ниже рекомендованной Минздравом нормы — 325 кг.;

– многоассортиментность продукции, которая за последние 20 лет выросла почти вдвое;

– территориальная рассредоточенность предприятий при небольшой их мощности, вследствие которой высок удельный вес транспортно-заготовительных расходов в общих затратах производства;

– материалоемкость производства молокопродуктов, что можно объяснить использованием в качестве сырья продукции сельского хозяйства, в которой уже воплощены определенные издержки производства;

– сезонность производства и наличие значительного удельного веса отходов, к которым относят: при производстве масла — обрат (это постное молоко, которое отделили от сливок с помощью сепаратора) и пахта (это жидкий продукт, получаемый при взбивании масла из сливок, сметаны), сыра — обезжиренная сыворотка, цельномолочной продукции — обезжиренная сыворотка, обрат и пахта [5].

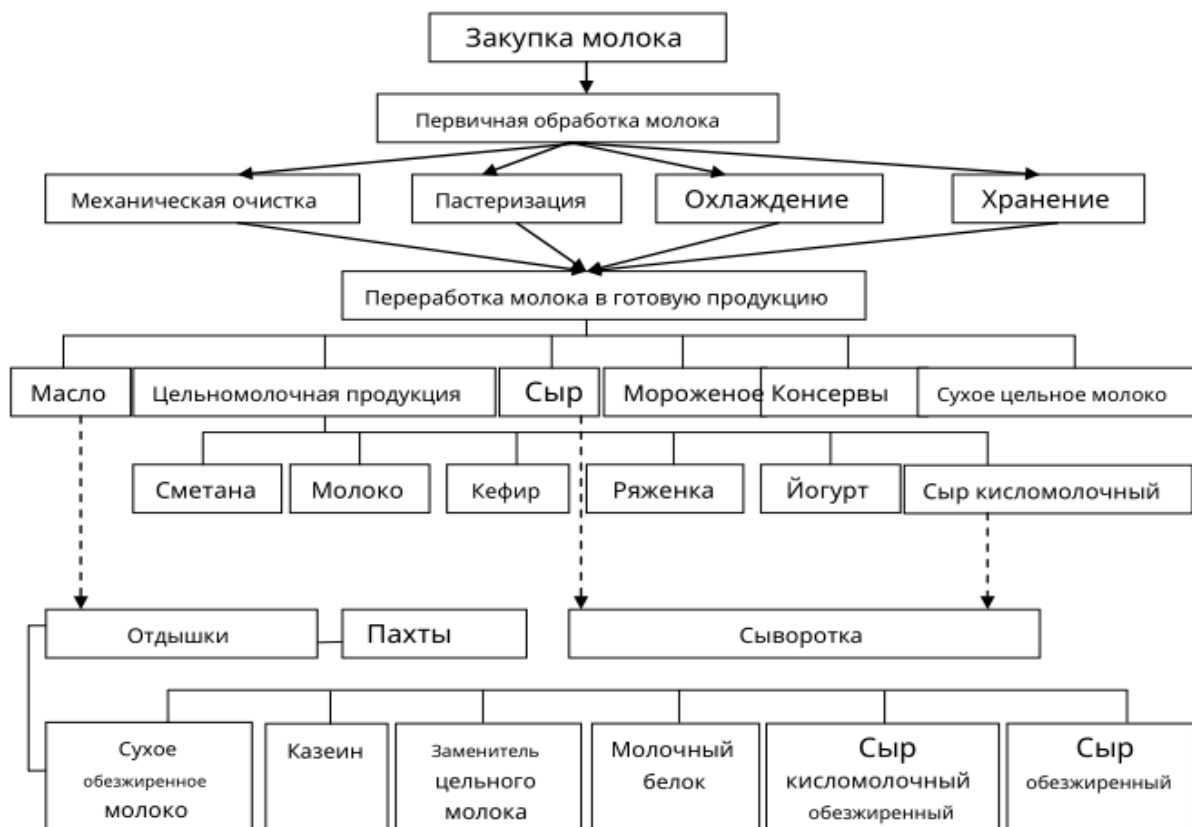
От показателя сезонности заготовок молока зависит сезонность состояния сырьевой базы предприятий: чем выше сезонность заготовки молока, тем меньше годовой объем продукции при одних и тех же производственных мощностях. В связи с сезонным поступлением молока производственные мощности используют недостаточно (в I и IV кварталах — всего на 70–75 %). Это объясняется тем, что производственные мощности молокоперерабатывающие предприятия производят с учетом переработки молока в период его максимального поступления, а в межсезонный период уровень загрузки их значительно снижается. Сокращение сезонности закупки молока на 1 % позволило бы снизить среднегодовую потребность в мощностях на 8–9 %.

Меры по сглаживанию сезонности зависят от условий деятельности как сельскохозяйственных, так и перерабатывающих предприятий. Если разделить годовое производство молока по кварталам, то больше всего производят и заготавливают молока во II и III кварталах (57 %), в то время как в I и IV квартале — лишь 43 % от общего производства. Соответственно, данное колебание приводит и к изменению издержек производства молокопродуктов в течение года: в I и IV кварталах она на 47 % выше, чем во II и III. Это можно объяснить тем, что в данные периоды предприятия используют сухое молоко, из которого в осенне-зимний период производят питьевое молоко, диетические продукты и значительно ухудшающие вкусовые свойства молокопродуктов [7].

Таким образом, сглаживание сезонности заготовок молока, идущего на промышленную переработку, создает благоприятные условия для ритмичной работы молокоперерабатывающих предприятий, обеспечивает увеличение объемов производства вследствие лучшего использования производственных мощностей и тем самым позволяет равномерно поставлять населению молочные продукты в течение года [1].

На современном этапе развития экономики большое значение имеет решение проблемы комплексного и рационального использования молочного сырья. В значительной степени этого можно добиться за счет усовершенствования технологического процесса переработки молока и повышения качества сырья. Технология переработки первичного сырья показана на рисунке. Но здесь представлены

не все виды готовой продукции. В настоящее время производители стараются расширить круг потребителей путем удовлетворения их запросов и производят достаточно большой ассортимент молочной продукции с различными (в том числе и лечебными) добавками. Это позволяет больше загружать производственные мощности, приобретать новое оборудование, получать прибыль.



Процесс технологической переработки молока

При производстве основного ассортимента молочных продуктов составные части молока используют по-разному:

- при производстве цельномолочной продукции почти все составляющие молока входят в готовый продукт;
- при производстве творога в продукт переходит около 50 % сухих веществ молока, 92 % жира и 75 % белка;
- при производстве масла — соответственно 26, 98 и 1,5 %, остальное — остается в молочной сыворотке, обратах и пахтах [6].

Перевозка молока и молочной продукции производится только в специально оборудованных холодильниках машинах. При несоблюдении правил товар не допускается к приему на реализацию. Также недопустимо продавать без сопроводительных документов, с недопустимыми примесями или нетипичным цветом и запахом. Температура охлаждения не должна превышать +6 °С. Сроки реализации каждого артикула должны соответствовать маркировке [8].

При организации хранения сырья и продукции важно знать, что для всех видов продуктов существуют определенные требования к так называемому товарному соседству. К наименованиям, которые вместе хранить запрещено, относятся колбасная и творожная продукция, поскольку они относятся к разным товарным группам. Например, правила хранения сыров подразумевают соблюдения нескольких условий:

- продукт должен находиться под влиянием стабильной температуры, характерной для определенного вида творога. Слишком высокие или низкие показатели оказывают губительное влияние на его структуру, и тот приходит в негодность;

- весовые сыры, имеющие обертку поставщика, размещаются на витринах в упакованном виде;

- поверхность творожных головок протирают, крупные изделия нарезают на куски;

- сычужные сыры отпускаются с корочкой.

Сохранить свежесть сыров поможет холодильный шкаф, холодильная витрина, а также соблюдение правильного товарного соседства. В связи с тем, что молочная продукция имеет свои особенности производства и хранения, то реализовывать можно исключительно ту молочную продукцию, состав и свойства которой соответствует требованиям законодательства, которые действуют в сфере качества и безопасности производства продуктов питания. При этом производитель должен подтверждать это соответствующими документами на молочную продукцию при ее реализации, а также проверять информацию о самой продукции, предоставленную производителем.

Срок годности молочной продукции не может быть установлен продавцом выше чем срок годности продукции, установленный производителем. При этом запрещается реализовывать молочную продукцию с истекшим сроком годности.

Согласно нормам законодательства, реализация молочной продукции в торговых сетях и на различных рынках осуществляется только в тех случаях, если продавец гарантирует ее соответствие нормам и требованиям безопасности в производстве и реализации продуктов питания. Также до потребителей должна доноситься информация о названии, составе продукции, ее сроке годности и месте изготовления. Причем это справедливо как для молочных продуктов, так и для сырого молока, высокое качество и безопасность которого должны быть подтверждены документально.

Таким образом, большое значение приобретает установление правильных пропорций в потреблении и использовании молока на производство разнообразных молочных продуктов, как с точки зрения усовершенствования структуры питания, так и более эффективного использования сырьевых ресурсов молока. Также важным условием бесперебойного снабжения населения молочными продуктами является полное соблюдение условий хранения и реализации данной группы пищевой продукции. Кроме того, необходимо напомнить, что деятельность молокоперерабатывающих предприятий имеет определенную специфику, которая заключается в значительной рассредоточенности предприятий по территории, материалоемкости характера производства, сезонности производства, многоассортиментности выпускаемой продукции, что создает для производителей определенные трудности.

Список использованной литературы

1. Бабьяк М.А. Малый бизнес на рынке молока и молочных продуктов: преимущества и проблемы их реализации / М.А. Бабьяк, Н.А. Соколов, О.В. Дьяченко // Актуальные вопросы экономики и агробизнеса : сб. тр. 11-й Междунар. науч.-практ. конф. : в 4 ч. — 2020. — С. 35–40.
2. Винокуров Г.М. Проблемы и перспективы социально-экономического развития сельскохозяйственного производства региона / Г.М. Винокуров, С.И. Винокуров, М.В. Винокурова, А.И. Мамаева. — Иркутск : Изд-во БГУ, 2020. — 128 с.
3. Винокуров С.И. Социально-экономические аспекты развития аграрных предприятий Иркутской области / С.И. Винокуров // Baikal Research Journal. — 2020. — Т. 11, № 4.
4. Винокуров С.И. Экономическое развитие сельскохозяйственного производства Иркутской области / С. И. Винокуров // Развитие регионального АПК и сельских территорий: современные проблемы и перспективы : материалы 16-й междунар. науч.-практ. конф., посвящ. 65-летию СибНИИЭСХ СФНЦА РАН. — Новосибирск, 2020. — С. 47–49.
5. Волков А.И. Технологические особенности производства питьевого молока / А.И. Волков, Л.О. Пояркова, А.С. Кулалаева, Е.М. Петухова // Пища. Экология. Качество : тр. 14-го междунар. науч.-практ. конф. — 2017. — С. 119–121.
6. Донская Г.А. Инновационные технологии обработки молока / Г.А. Донская // Пищевая промышленность. — 2021. — № 7. — С. 55–58.
7. Левкин С.И. Особенности и перспективы производства мягких сыров / С.И. Левкин, В.В. Турчаков // Дельта науки. — 2019. — № 2. — С. 71–74.
8. Уханова В.Ю. Российская система автоматизации процесса охлаждения и хранения молока в фермерских хозяйствах / В.Ю. Уханова // Вестник ВИЭСХ. — 2017. — № 3 (28). — С. 145–147.

Информация об авторах

Панькова Любовь Викторовна — магистрант, кафедры экономики предприятия и предпринимательской деятельности, Байкальский государственный университет, г. Иркутск, e-mail: efimova.lyubov@bk.ru.

Винокурова Мария Викторовна — кандидат экономических наук, доцент, кафедры экономики предприятия и предпринимательской деятельности, Байкальский государственный университет, г. Иркутск, e-mail: mariav1982@mail.ru.

Authors

Lyubov V. Pankova — Master's Degree Student, Department of Enterprise Economics and Entrepreneurship, Baikal State University, Irkutsk, e-mail: efimova.lyubov@bk.ru.

Maria V. Vinokurova — Ph.D. in Economics, Associate Professor, Department of Enterprise Economics and Entrepreneurship, Baikal State University, Irkutsk, e-mail: mariav1982@mail.ru.