

ЧЕМ РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ ПОТРЕБИТЕЛЮ ПРИ ВЫБОРЕ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

How the consumer should be guided when choosing dairy products

Л. А. Журавлева, к.ф.н., доцент Уральского государственного аграрного Университета
Е. В. Зарубина, к.ф.н., доцент Уральского государственного аграрного Университета
Н. Н. Симачкова, к.и.н., доцент Уральского государственного аграрного Университета
(Екатеринбург, Карла Либкнехта, 42)

Аннотация

Ежегодно фальсифицированная молочная продукция на прилавках наших магазинов составляет примерно 26 - 30 %. По данным Россельхознадзора доля фальсификата может достигать и 45 – 50 %. Потребителя же вводят в заблуждение надписями на упаковке, где гарантировано качество продукции. Что собой представляет фальсификат? Фальсификатом называют молочную продукцию, которая заявляет себя как натуральный молочный продукт, но на самом деле таковой не является. Поэтому целью данной статьи является анализ молочной продукции в целом по стране и в региональном масштабе. Для реализации поставленной цели по исследованию рынка молочной продукции был применен системный подход, а также метод сравнительного анализа. На основании статистических данных сельскохозяйственных предприятий и организаций Свердловской области и страны в целом были рассчитаны и проанализированы показатели эффективности использования организационно - экономического механизма хозяйствования в молочной отрасли и определены возможности реализации финансовой поддержки производителей для обеспечения рынка молочной продукции.

Ключевые слова: молочная продукция, фальсификат, молочная отрасль, отечественные производители, технический регламент.

Abstract

Each year, counterfeit dairy products on the shelves of our stores account for approximately 26 - 30%. According to the Rosselkhoznadzor, the share of counterfeit products can reach 45 - 50%. The consumer is misled by the inscriptions on the packaging, where the product quality is guaranteed. What is counterfeit? A fake is a dairy product that claims to be a natural dairy product, but in fact is not. Therefore, the purpose of this article is to analyze dairy products in the country as a whole and on a regional scale. To achieve the set goal of researching the dairy market, a systematic approach was applied, as well as a comparative analysis method. Based on the statistical data of agricultural enterprises and organizations of the Sverdlovsk region and the country as a whole, indicators of the efficiency of using the organizational and economic mechanism of management in the dairy industry were calculated and analyzed and the possibilities of implementing financial support for producers to provide the dairy market were identified.

Keywords: dairy products, counterfeit products, dairy industry, domestic producers, technical regulations.

Качественная молочная продукция производится из молочных жиров, натурального коровьего молока, сливок и продуктов переработки. Технический регламент не допускает использования растительных жиров при производстве молочной продукции. Но в 2019 году

была проведена проверка, которая выявила, что из 18 из 30 образцах продукции молочного жира не было обнаружено совсем. И на упаковке не было информации, что молочные жиры заменены на растительные.

Недобросовестные производители сейчас в большинстве своем стали указывать на своих упаковках только те ингредиенты, которые предусмотрены ГОСТом. Например, пальмовый жир сейчас перестали указывать, потому что торговые сети не примут такую продукцию.

Еще один способ обмана – это замена молочного жира говяжьим. Такой подлог выявить нелегко, т.к. говяжий жир тоже животного происхождения. Еще один минус в том, что по действующему законодательству производители могут выпускать продукцию по собственным техническим условиям (ТУ). Сущностью такого производства является то, что производитель сам решает, какие ингредиенты можно добавлять или убавлять в своих рецептах. Главное, чтобы продукт соответствовал техническому регламенту по безопасности продукции. Здесь могут быть отклонения и по массе продукта, где заявлено, к примеру, 300 г продукта, а без упаковки вес составляет 260 г.

Ускорение технологических процессов также не является показателем качества. Примером может служить сыр «Российский». По ГОСТу он должен созревать 60 суток, но у многих производителей созревает только за 30 дней. Получается, что в торговые сети поступает недозревший сыр, что намного снижает его качество, негативно отражается на вкусе и запахе [2].

Еще один способ недобросовестной «игры» с покупателями – это маркировка. На сливочно – растительном спреде крупными буквами написано «Крестьянское». Покупатель считает, что это масло. Но слова «масло» на упаковке нет, и формально предъявить претензии нельзя, а в составе продукта мелким шрифтом написаны все ингредиенты.

Нужно добавить еще и тот негативный момент, что проверки проходят не постоянно, а выборочно. Поэтому у недобросовестных производителей много возможностей поставлять фальсификаты. Даже если компания подвергается штрафу за некачественную продукцию, штрафы не приносят большого ущерба для деятельности компании. Выявить подделку вне лаборатории довольно сложно, поэтому для недобросовестных производителей большое поле для деятельности поддельной продукции.

Чем же тогда руководствоваться потребителю при выборе молочной продукции? В первую очередь необходимо учитывать срок годности, который должен быть на упаковке. Хотя часто срок годности также подделывают на просроченной продукции уже в торговых сетях. Далее нужно учитывать, что кисломолочные продукты при транспортировке, в магазине и дома должны храниться при температуре от двух до четырех градусов. Необходимо обратить внимание и на название товара. Название товара должно быть точным – молоко, творог, йогурт, масло и т.д. По составу продукции также нужно внимательно смотреть на ингредиенты. Если сливочное масло или сыр должны быть сделаны из сливок, то в составе этих продуктов не должно быть растительных жиров. И жирность продукции должна соответствовать той, что заявлена на упаковке.

Российский рынок молочной продукции в последние годы пережил и немало негативных последствий от запрета на ввоз иностранного сырья. Это также негативно отразилось на отрасли. Последствиями стали дорогие кредиты, низкая рентабельность и недостаточная поддержка государства малого предпринимательства на селе – фермеров и личных подсобных хозяйств.

Если по международным стандартам потребление молочной продукции должно быть на уровне 390 кг на одного человека в год, то в России в среднем приходится 175 кг в год. С

2015 года и по настоящее время рынок молочной продукции состоит из 82 % собственного сырья и 18 % импортного. С одной стороны – это хороший результат, т.к. отечественный рынок начинает оправляться от санкций, но с другой стороны производители отечественной продукции заявляют, что невозможно всю страну обеспечить качественной продукцией. Почти половина предприятий молочной продукции находится в Центральном федеральном округе, на втором месте – Приволжский федеральный округ [3].

В настоящее время в стране примерно 1 тысяча молочных ферм и примерно 20 тысяч производителей сырого молока. Главным торговым партнером России по молочной продукции является Беларусь. 85 % импорта к нам приходит именно из Беларуси. Также 4 молокозавода из Ирана получили лицензии для поставки молочной продукции в Россию [4].

Теперь рассмотрим рынок молочной продукции в Свердловской области. На данный момент Союз животноводов Урала опасается, что спрос на молочную продукцию будет падать из – за пандемии коронавируса. Если посмотреть статистику за первый квартал 2020 года, то производство молока увеличилось в Свердловской области на 7 %. Переработчики молочной продукции в настоящее время скупают всю молочную продукцию, произведенную в фермерских хозяйствах и ЛПХ. Пока цена на молоко остается прежней. Но платежеспособность населения сейчас ниже, чем до появления карантинных мероприятий. И хотя в статье выше приводились доводы, что молочной продукции кризис не грозит, опасения все же есть.

Свердловская область вошла в топ – 20 по производству молока. На 5 – м месте свердловская область. Свердловская область входит в десятку лидеров по объемам переработки молока и занимает среди всех регионов 9 – е место. Также неплохие показатели области по производству сыров и сырных продуктов. Предприятия Свердловской области практически с нуля стали заниматься производством сыров в условиях санкций и добились положительных результатов.

В регионе 53 молокоперерабатывающих предприятия, где наиболее значимыми являются Ирбитский молочный завод, ОАО «Молочная благодать», ООО Верхнепышминский молочный завод, ОАО Полевской молочный комбинат и ООО Алапаевский молочный комбинат.

С 2018 года в селе Покровское Артемовского района начато строительство фермы для получения козьего молока в количестве 18 тонн в год. Рассматриваются варианты покупки молодняка из Голландии и Новой Зеландии. Дополнительно 2,5 тонн козьего молока планируется производить на действующей ферме «УГМК – Агро», которая стала действовать еще с 2016 года. На ферме «УГМК Агро» планируют в дальнейшем заниматься и продажей животных на личные подворья [5].

Теперь рассмотрим качество молочной продукции по Свердловской области. Экспертами по качеству, проведено исследование молочных продуктов области. Для проведения исследований продукция была закуплена в торговых организациях города. Вначале продукция проверялась на соответствие государственному стандарту и техническому регламенту. Следующим этапом было исследование на дегустацию, оценка маркировки и упаковки продукции. В ходе исследования было выявлено, что одним из лучших образцов стало молоко питьевое пастеризованное ООО «Алапаевского молочного комбината». В молоке ОАО «Белгородский молочный комбинат» (г. Березовский) в продукции значительно занижена массовая доля белка. Образец и ООО «Ревдинский молочный комбинат» не полностью соответствует требованиям нормативов по микробиологическим показателям.

Соответствует всем показателям сметана ОАО «Белгородский молочный комбинат», ОАО «Ирбитский молочный завод», ООО «Талицкие молочные фермы». По результатам исследования творог признан лучшим продуктом в области в ООО «Талицкие молочные фермы». По химическим и микробиологическим показателям творог, выработанный ООО «УГМК – Агро» (Свердловская область, г. Верхняя Пышма) соответствует требованиям ГОСТ Р 31453-2013. В ряде образцов молочной продукции выявлена фальсификация по составу используемого сырья. Это ОАО «Белгородский молочный комбинат», Уральский филиал (г. Берёзовский), ООО «Новоуральский молочный завод» (г. Новоуральск).

По лабораторным исследованиям масла не соответствует по микробиологическим показателям ООО ТПК «Маслодел», ООО «ТД Росмасло» (г. Екатеринбург), ООО «Талицкие молочные фермы» (г. Талица), ИП Кошечев А. А. (г. Березовский).

Рассмотрим причины, которые могут привести к падению потребления молочной продукции на российском рынке. Во – первых, это девальвация рубля. Роста цен на молочную продукцию не избежать, т.к. при текущей девальвации себестоимость производства увеличилась более чем на 30 % за год.

Сохранить потребление молочных продуктов на прежнем уровне возможно при условии финансовой поддержки производителей для обеспечения рынка молочной продукции приемлемыми по цене молочными продуктами. Но в условиях экономии бюджета не стоит рассчитывать на большую поддержку.

Активное внедрение реформ станет также шагом вперед по развитию рынка молочной продукции. сущность этих реформ заключается не в увеличении поголовья стада, а в применении прогрессивных технологий по высокопродуктивности животных.

Библиографический список

1. Действующие нормативные документы по состоянию на 02.2020г. // Молочная промышленность. 2020. № 3. С.22-23.
2. Малаков С.Н. Повышение эффективности и конкурентоспособности производства молока // Достижения науки и техники АПК. 2018. № 12. С.7-10.
3. Манелля А.И. Производство и потребление молока и молочных продуктов в России // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. 2018. № 2. С.49-53.
4. Новоселов Ю.А. Кризис в молочной промышленности России: пути выхода // ЭКО. 2017. № 12. С.95-105.
5. Рынок цельномолочной продукции в России // Молочная промышленность. 2019. № 7. С.15-19.