

Рецензент: Забарная Э. Н., д.э.н., профессор, зав. кафедры экономических систем и управления инновационным развитием Одесского национального политехнического университета.

1.11.2014

УДК 330.34

Поповенко Ніна, Пономар Юлій

ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ БОРОШНОМЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ

В статті викладено результати проведеного аналізу стану сучасного борошномельного виробництва, представлені способи підвищення якості борошна в залежності від борошномельних властивостей зерна, та створення продукції з функціональними, оздоровчими властивостям. Підвищення соціально-економічної політики борошна, підвищення конкурентоспроможності не підвищуючи ціни, а підвищувати якість продукції при одночасному збереженні ціни. Наша борошномельна промисловість поки що неконкурентоспроможна на світовому ринку. Ефективне управління якістю являється однією з основних задач підвищення конкурентоспроможності підприємства. Тому важливо, підвищувати якість борошномельної продукції, та контролювати сам процес надходження сировини, та стимулювати одержання якісного врожаю та уберегти його від проростання.

Ключові слова. Підвищення конкурентоспроможності, критерії якості зерна, шкала оплати вартості зерна, вітамінізація борошна, високоякісне борошно.

Поповенко Ніна , Пономарь Юлий

ПОВЫШЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ МУКОМОЛЬНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

В статье изложены результаты проведенного анализа

состояния современного мукомольного производства, представлены способы повышения качества муки в зависимости от мукомольных свойств зерна и создание продукции с функциональными, оздоровительными свойствам. Повышение социально-экономической политики муки, повышение конкурентоспособности не повышая цены, а повышать качество продукции при одновременном сохранении цены. Наша мукомольная промышленность пока неконкурентоспособна на мировом рынке. Эффективное управление качеством является одной из основных задач повышения конкурентоспособности предприятия. Поэтому важно, повышать качество мукомольной продукции, и контролировать сам процесс поступления сырья, и стимулировать получение качественного урожая и уберечь его от прорастания.

Ключевые слова. Повышение конкурентоспособности, критерии качества зерна, шкала оплаты стоимости зерна, витаминизация муки, высококачественная мука.

Popovenko Nina, Ponomar Julius

ENHANCING COMPETITIVENESS FLOUR MILLS

The paper presents the results of the analysis of the modern flour production are ways to improve the quality of flour, depending on the properties of corn flour and creating products with functional, health properties. Improving the socio-economic policy flour, increase competitiveness without raising prices, and improve product quality while maintaining price. Our milling industry is still not competitive on the world market. Effective quality management is one of the main tasks of improving the competitiveness of enterprises. It is therefore important to improve the quality milling products, and monitor the process flow of raw materials and boost reception quality crop and protect it germination.

Keywords. Increasing competitiveness, quality criteria of grain, pay scale value of grain, flour fortification, high-quality flour.

Постановка проблеми. В умовах посилення конкуренції на сучасному етапі розвитку економіки України перед вітчизняними підприємствами постає проблема формування динамічного апарату управління власною конкурентоспроможністю, здатного виконувати

функції оцінювання, планування та контролю її рівня. Забезпечення моніторингу, об'єктивної оцінки й ідентифікації тенденцій зміни факторів, що впливають на конкурентоспроможність підприємства, зумовили би розроблення та реалізацію управлінських заходів з мінімізації негативних наслідків і/або використання сприятливих нагод від цих змін. І хоча вирішенню цих завдань присвячено значну кількість наукових праць, ряд питань науково-методичного забезпечення управління конкурентоспроможністю підприємства з урахуванням галузевої специфіки їх діяльності залишаються невирішеними.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Стосовно проблеми підвищення конкурентоспроможності та економічної ефективності підприємств борошномельної галузі досліджують О.М.Дзюба, А.А.Жамойда, О.В. Коваленко, Ю.П. Макаренко, Я.І. Обідіна, К.Ю.Омельченко, Т.В. Полінчик-Ярова. Але аспекти організаційно забезпечення управління конкурентоспроможністю борошномельних підприємств, об'єктивізації апарату визначення рівня їх конкурентоспроможності досліджені недостатньо, що й зумовило вибір теми даної статті, її актуальність і практичне значення.

Невирішені раніше частини проблеми. Проблеми виділення області підвищення якості борошномельних підприємств ще недостатньо вивчені.

Метою статті є пошук шляхів забезпечення ефективного розвитку борошномельних підприємств, завдяки підвищенню якості, оптимізації методів хазайнування, використанню та впровадженню модернізації обладнання, технології та організації виробництва, а також розробка практичних рекомендацій з управління конкурентоспроможністю борошномельних підприємств.

Основна частина. В Україні якість і цінність зерна визначають на основі шести критеріїв - смітної домішки, гектолітрової ваги (натура, г/л), вологості, числа падіння, зернової домішки і білка. Вони по різному впливають на результати ціноутворення, фактичний відбір проб та проведення аналізів.

Зерно перевозять власним автотранспортом або ж його доставляють на елеватор компанії. Зразки зерна відбирають з кожного кузова. Послідовність цієї операції показано на схемі. Проби беруть перед надходженням зерна в бункер. З кожної партії відбирають п'ять із

шести зразків. Загальна вага сумарного зразка становить майже 5 кг, який поділено на два підзразки і три герметичні банки.

Один з двох зразків використовують при експрес-методах визначення вологості, білка і числа падіння безпосередньо на місці відбору зерна. Таким чином розподіляють урожай у потрібний бункер. Другий зразок необхідний для офіційного аналізу в лабораторії і подальшої оплати продукції фермерам. Що ж до визначення числа падіння, то кількість досліджень змінюється залежно від умов зберігання. Через рік деякі зразки доставляють у лабораторію для аналізу, повторного контролю і сортування по бункерах. Раніше зразки в лабораторії не досліджували і якість зерна визначали за типовими показниками - вмістом смітної і зернової домішок, вологістю, гектолітровою вагою, числом падіння і білком.

Існують такі критерії якості для оплати продукції фермерів. Як правило, збіжжя доводять до кондиції на очисній машині, оснащений двома ситами з аспірацією повітря. Смітну домішку вираховують з усієї партії. Якщо приміром, засміченість становить 0,5 %, то стільки ж вираховують і від ціни всієї партії.

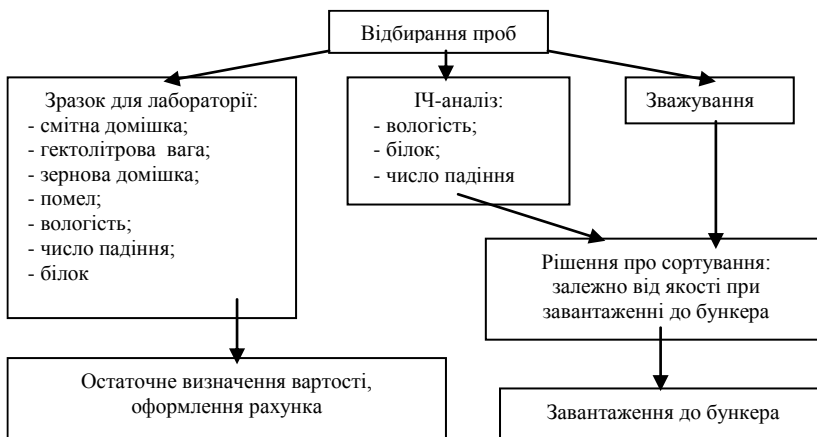


Рис. 1. Схема відбирання проб зерна

Базова вартість пшениці - це гектолітрова вага (натура, г/л) у О діапазоні 77,5 - 77,9 кг. Від 78 до 82,5 кг ціна поетапно зростає максимум на 2%. Партії зерна менші за 77,5 кг перераховують.

Максимальне вирахування 3% діє до ваги 74 кг. Збіжжя, яке нижче цього показника, кваліфікують як кормове. Ціна зерна залежить від базової вологості - 15%. Якщо її вміст вищий, з вартості роблять вирахування і навпаки [2].

Аби краще гарантувати придатність зерна для виробництва якісного хліба, ліпше контролювати та управляти процесами життєдіяльності пшениці й жита. Протягом 50-х років тривав пошук оптимальної технології. Таким чином було відкрито метод числа падіння. Раніше, застосовуючи оптичний спосіб з похибкою 5% видимих зерен, половину, а часом і більше збіжжя відносили до фуражного. Як результат, зростала кількість пшениці, яку треба було імпортувати.

У 1964 році цінова шкала, прийнята в Швеції на основі числа падіння, стала єдиним офіційним методом для сортування пшениці й жита. Про нові вимоги було детально поінформовано всіх партнерів по зернопереробному комплексу - фермерів, торговельників, борошномелів і пекарів. Головна мета сортування - поділити врожай на класи: для негайного використання, для змішування і на те, що непридатне в хлібопеченні.

Формування нової цінової шкали потрібне, аби захистити економічні інтереси фермерів, стимулювати одержання якісного врожаю та уберегти його проростання. Крім того, в такий спосіб поліпшують технології обробки й зберігання зерна, диференціюють урожай за групами якості. При цьому організовано також службу прогнозу числа падіння. Таким чином, одержують інформацію щодо змін числа падіння. Вона містить також дані про кількість вологи та ступінь стиглості збіжжя. Забезпечено й обмежений погодний прогноз. Суть його в інформуванні фермера про оптимальний час збирання врожаю.

Тепер про карту Скана і райони з числом падіння. Базова величина тут - 190. Установлене також поетапне доповнення для кожного збільшення в 10 одиниць числа падіння. Якщо воно становить 270, то максимальне доповнення - 4%. Нижче 190 відрахування виконують до позначки 90. Максимальне вирахування для озимої пшениці - 7,5%, м'якої - 10,5%. Що ж до жита, то базова величина визначена за 100 з підвищенням до 150 і найбільшим доповненням 6%. При числі падіння 80 максимальне вирахування 6%.

Яка ж існує шкала для оплати вартості Зерна з різним числом

падіння. Останніми роками середній показник вмісту білка в зерні постійно знижується. Хоча він потрібний як для внутрішнього споживання збіжжя, так і для експортних потреб. Наприклад, у колишньому Союзі при імпорті зерна вміст клейковини мав становити не менше 24,5% а в перерахунку на білковий еквівалент - 11,5% [3]. Ці обставини а також наявність швидкодійних ПЧ-приладів спричинили устанавлення преміальної оплати за білок. З 1984 року почала діяти схема стимулювання за збільшення середнього показника вмісту білка.

На початку створення доплати за білок використовували майже 40 ПЧ-приладів типу інфраматик. Нині ж при визначенні вмісту білка та вологості застосовують значно більше — фраматиків, інфратеків та інфра-аналайзерів. Базова ціна по білку встановлена, починаючи з 11% на суху речовину. До кожного: додаткового відсотка на озиму пшеницю додається 3, м'яку - 6, гранульовані корми - 1,6%. Нижче 11% робляться відрахування у згаданому діапазоні.

Шкала для оплати білка теж має свої особливості. Треба зважати на биті, зелені зерна, сторонні домішки тощо. До 8 % битих зерен вираховують за поетапною шкалою максимум 1% при кількості 6,5% зеленого зерна - 6%. Для меншого об'єму такого збіжжя поетапні вирахування дорівнюють нулю.

Традиційно пшеницю під час торгівлі виділяють за єдиними критеріями. Приміром, вміст білка - важливий чинник при сортуванні. З огляду на постійне зростання лишків зерна в Україні та в інших країнах, а також конкуренцію на ринку серед ряду критеріїв виділяють специфічність та якість продукції. Особливо зацікавлені в такому методі млинзаводи. Адже їм треба вибрати із зерна невисокої якості пшеницю з гарними хлібопекарськими властивостями.

Сучасна технологія переробки зерна на млинзаводах з високопродуктивним обладнанням, і на агрегатних млинах малої та середньої потужності зорієнтована передусім на максимальний вихід борошна вищого сорту. Але ж у такій сировині мінімальний вміст корисних речовин і вітамінів. Тож при випіканні з неї хліба потрібно більше дріжджів, продукція швидко злежується, зволожується і, врешті, псується.

Зважаючи на згадані недоліки при глибокій переробці зерна, фірма "Бюлер" передбачила в комплекті високопродуктивних млинів вузли вітамінізації борошна з обладнанням для дозування, приготування вітамінного концентрату й попередньої суміші, а також

їх змішуванням із сировиною. Розроблено було також відповідну нормативну базу щодо вітамінізації - інструкцію МХ СРСР №322 від 28.10.88 р. і ГОСТ 26574 на вітамінізоване борошно [1].

Проте на жодному млинзаводі згадане устаткування не працює. Це спричинено низьким попитом на борошно з хімічними вітамінними добавками, шкідливою технологією його одержання, недосконалими вузлами в дозувальному й змішувальному обладнанні, які виготовляли машинобудівниками СРСР. До речі, засоби автоматизації та системи керування для борошномельних заводів розробляли й поставляли : спеціалісти Київського інституту автоматики. Агрегатні ж млини малої і середньої потужності взагалі не мають устаткування для вітамінізації борошна.

Оскільки хлібопекарська галузь є основним споживачем борошна, яке виготовляють млинзаводи (понад 70%), то значну частку продукції вони випікають з борошна сортових помелів. Як результат, у таких хлібобулочних виробках у 3-5 разів менше мінеральних речовин (К, Са, Mg, Fe) і вітамінів груп В, зовсім немає вітаміну життя Е та фолієвої кислоти - активатора процесу кровотворення [1].

Крім того, основна маса мінеральних речовин і вітамінів залишається в зародку та висівках, які зазвичай ідуть на виготовлення комбікормів. Водночас орієнтація млинзаводів на виробництво борошна вищого сорту зумовлює значні енергетичні витрати, які в 3-4 рази перевищують затрати на одержання борошна оббивного помелу (96%) та односортні (85%). До речі, при сортових псмелах зростають також експлуатаційні витрати.

Отже, за такої технології підприємство додатково випрачає енергетичні й експлуатаційні ресурси, аби виробити знецінене за споживчими властивостями борошно при найвищій собівартості. Щоб довести його до належних якісних показників, потрібні хімічні компоненти, спеціальне обладнання тощо. Наші діди-прадіди під час переробки зерна такого марнотратства не допускали.

У розвинених країнах Європи та Америки широко використовують цінні, споживчі й вітамінні компоненти зерна Аджє його переробка підпорядкована потребам різних споживачів й оптимізована за критерієм мінімальної собівартості борошна Так, у Франції млинзаводи для пекарів виробляють борошно сортів Т-55 із зольністю 0,50-0,60% і Т-45 зольністю менше 0,5% для борошняних кондитерських виробів.

Хлібопекарське борошно Т-55 використовують як осном композиції з різними домішками - зародком, висівками, клейковиною, сухою клейковиною тощо. Композиційна сировина найкраще підходить для випікання спеціальних сортів хліба, а також лікувально-дієтичного призначення. Хлібозаводи та міні-пекарні зацікавлені в економії часу на технологічні потреби, тож залюбки застосовують борошняні суміші й таким чином скорочують процес бродіння тіста. Це особливо важливо при випіканні хліба з тривалим періодом накопичення кислотності тіста.

Одне слово, зернопереробники Європи для кожного сорту хліба випускають спеціальну борошняну суміш, яку при постачанні споживачам супроводжують рецептурою і детальним описом способу застосування. У структурі ринку споживання хліба спеціальних сортів з композиційного борошна хліб "Селянський" займає 43%, з пшеничного борошна оббивного помелу - 20, хліб без скоринки - 12, інші види - 12%. У цілому реалізація хліба спеціальних сортів постійно зростає.

Висновки. Прикро усвідомлювати, але вітчизняне борошно поки що неконкурентоспроможне на світовому ринку. Така ситуація провокує продаж зерна за кордон, знекровлює колись потужну галузь хлібопродуктів. Отже, потрібні рішучі заходи.

Останнім часом у структурі зернопереробки постійно збільшується частка агрегатних комплексів продуктивністю 50, 100 і 150 т/добу. Вони повністю автоматизовані, мають гнучкі технології для переробки зерна різних культур. Собівартість продукції на таких комплексах значно нижча, ніж на потужних млинзаводах, тож вона заповнює регіональні, міжрегіональні й міждержавні ринки. Якщо вітчизняні комбінати хлібопродуктів прагнуть своєю продукцією зацікавити зовнішніх споживачів, їм слід подбати про розширення асортименту борошна та підвищення його якості. Яким же бачиться вихід із ситуації? Передусім необхідно створити нормативну базу для випуску широкого асортименту продукції. Інакше кажучи, розробити ДСТУ та ТУ, технологічні інструкції на композиційну сировину, борошняні і хлібопекарські суміші відповідно до європейських вимог. До цієї акції варто залучити спеціалістів Мінагрополітики, ДАК "Хліб України", "Укрхлібпрому", наукових закладів.

Крім того, на часі й модернізація технічної бази млинзаводів, дооснащення виробництва сучасним устаткуванням і засобами

управління. За таких умов можна швидше налагодити випуск нових видів конкурентоспроможної продукції. Звичайно, не обійтися і без насичення зернопереробних підприємств технологічною автоматикою і системами мікропроцесорного керування. Це потрібно для оптимізації процесів переробки збіжжя за критерієм мінімальної собівартості. Ще за часів царизму Україна була основним постачальником високоякісного борошна, а млини південного регіону поставляли сировину в Петербург, Англію, інші країни Європи. Лондонська біржа укладала ф'ючерні контракти тільки з Одеськими борошномелами. Настав час відроджувати старі добрі традиції.

Література

1. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Якість і безпечність зерноборошняних продуктів. навч. посіб. / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 384 с.

2. Моргун, В. Висока харчова цінність композиційних сумішей з борошна різних зернових / В.Моргун, Д.Жигунов, О.Крошко // Зерно і хліб. – 2010. - № 3. – С.39.

3. Даценко О. Дайте можливість пекарям працювати / О. Даценко, М. Перевертун // Зерно і хліб. – 2004. – № 3. – С. 9.

1. Sy`rohxman I.V., Lozova T.M. Yakist` i bezpechnist` zernoboroshnyany`x produktiv. navch. posib. / I.V. Sy`rohxman, T.M. Lozova – K.: Centr navchal`noyi literatury`, 2006. – 384 s.

2. Morgun, V. Vy`soka xarchova cinnist` kompozy`cijny`x sumishej z boroshna rizny`x zernovy`x / V.Morgun, D.Zhy`gunov, O.Kroshko // Zerno i xlib. – 2010. - # 3. – S.39.

3. Dacenko O. Dajte mozhly`vist` pekaryam pracuyuvat` / O. Dacenko, M. Perevertun // Zerno i xlib. – 2004. – # 3. – S. 9.

Рецензент: Забарная Э. Н., д.э.н., профессор, зав. кафедры экономических систем и управления инновационным развитием Одесского национального политехнического университета.

1.11.2014