

підвищення його ефективності : автореф. дис. на здобуття вченого ступеня д-ра техн. наук : спец. 05.18.05 / Л. І. Чернявська ; Український держ. ун-т харчових технологій. – К., 1997. – 59 с.

Обоснована важность сахара, как источника углеводов, для жизнедеятельности человека. Представлено описание передовых образцов сахара украинского производства высокого качества и уровня безопасности.

Сахар, качество, безопасность, стандарт, ассортимент, потребление.

Substantiates the importance of sugar for human life as a source of carbohydrates. The description of the leading examples of Ukrainian sugar production quality and security.

Sugar, quality, safety, standard, assortment, consumption.

УДК 338.518

ЯКІСТЬ МОЛОКА В КОНТЕКСТІ ЄВРОПЕЙСЬКИХ СТАНДАРТІВ

Л. М. Степасюк, кандидат економічних наук

З. М. Тітенко, аспірант*

Досліджено сучасний стан і шляхи підвищення якості та безпеки молока і молочної продукції в Україні. Проведено порівняння якісних параметрів молока щодо українських та європейських нормативів.

Якість, стандарт, ґатунок, молоко, молочна продукція.

У ринковій економіці головним завданням, що стоїть перед товаровиробниками, є забезпечення конкурентоспроможності продукції, що виробляється. В умовах загострення конкурентної боротьби на провідних позиціях залишаються тільки ті підприємства, які здатні до постійного оновлення технології виробництва, впровадження інновацій, постійного поліпшення якості та характеристики продукції.

Молоко та молочні продукти є ваговою складовою раціону людини. За науково обґрунтованими нормами харчування вона має споживати, у середньому, 380 кг (у перерахунку на молоко) молока і молочних продуктів, у тому числі 120 кг молока у свіжому вигляді. Поряд із кількісним насиченням ринків, важливо також забезпечити належну, відповідну якість молочної продукції, що неможливо зробити без підвищення якості початкової сировини – молока.

*Науковий керівник – кандидат економічних наук, Л. М. Степасюк

© Л. М. Степасюк, З. М. Тітенко, 2014

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженню проблем поліпшення якості продукції присвячені праці таких відомих вітчизняних та зарубіжних економістів, як Ю. Адлер, Г. Азгальдов, Г. Азоев, Л. Бадалов, П. Калита, С. Григор'єв, Е. Окрепілов, П. Орлов, М. Шаповал, А. Фейгенбаум. Висвітленню проблем якості й ефективності виробництва молока саме на сільськогосподарських підприємствах відведено також важливе місце, що підтверджено науковими роботами таких вітчизняних вчених, як В. Бойко, В. Зимовець, М. Ільчук, М. Калінчик, С. Камілова, П. Саблук, О. Шпичак та інших. Проте, зважаючи на існування проблеми і на даний час, подальші наукові дослідження є необхідними та актуальними.

Мета дослідження – аналіз та обґрунтування підвищення якості молока та молочної продукції на сільськогосподарських підприємствах Полтавської області.

Виклад основного матеріалу. Сучасна ринкова економіка ставить принципово інші вимоги до якості продукції, що випускається. Українські стандарти якості молока є значно нижчими від світових. Аналіз сучасного рівня гармонізації стандартів у сфері АПК свідчить, що в галузі сільського господарства ідентифіковано до ISO 53 % чинних стандартів, у харчовій та переробній галузях – лише 28 %. Так, із 54 чинних стандартів тільки 23 ідентифіковано до вимог ISO. З цієї групи продукції не відповідають міжнародним вимогам якості: молоко коров'яче питне при його закупівлі, сиркові вироби, кефір, сметана, консерви молочні тощо. Відсутні гармонізовані стандарти щодо термінів зберігання, технічних умов заготівлі молокопродуктів, у тому числі для дитячого харчування, методів визначення жиру, чистоти води, мікробіологічного аналізу та інші [1, 249].

Одним із основних показників оцінки якості молочної сировини є густина, яка дає змогу оцінювати натуральність молока. Так, у разі фальсифікації молока водою густина знижується (кожні 10 % доданої води зумовлюють зменшення густини в середньому на 3 кг/м³), за зняття вершків, або розбавлення молока знежиреним молоком густина підвищується [2, 37].

Молоко, яке за українськими стандартами відповідає першому ґатунку, в Росії вважається другим, а згідно з вимогами Європейського Союзу, взагалі не приймається на переробку. Згідно з ДСТУ 3662-97 «Молоко та молочні продукти. Вимоги при закупівлі», загальне бактеріальне обсіменіння молока вищого сорту становить менш ніж 300 тис./см³, першого – менш ніж 500 і другого – менш ніж 3000 тис./см³[3,4]. Відповідно до Регламенту (ЄС) № 853/2004, цей показник повинен становити не більше, ніж 100 тис./см³. Кількість соматичних клітин, за ДСТУ 3662-97, має бути не більшою, ніж 400, 600 та 800 тис./см³ для вищого, першого та другого ґатунків відповідно, а за Регламентом (ЄС) № 853/2004 вона не має перевищувати 400 тис./см³ (табл.1).

У 2012 р. в Україні частка проданого сільськогосподарськими підприємствами переробним підприємствам молока, що в переважній більшості відповідає вимогам екстра, вищого та першого ґатунку,

становила 94,0 %. Якість молока-сировини, що надходить для переробки від господарств населення, кардинально інша – 83% становить молоко другого ґатунку та несортове (рис. 1, 2). Варто зазначити, що якість молока, яке реалізується підприємствами, має тенденцію до підвищення. Це пов'язано з прагненням одержувати більш високу виручку, тому що різниця в цінах між I і II сортом – у межах 10–20%, а між першосортним і несортовим молоком – більше, ніж 30%.

1. Порівняння параметрів якісних показників молока українських та європейських нормативів

Назва документа	Гатунок	Кислотність, °Т	Ступінь чистоти за еталонною групою	Загальне бактеріальне обсіменіння (тис. см ³)	Температура, °С	Масова частка сухих речовин, %	Кількість соматичних клітин, тис./см ³
ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране	Екстра	16,0–17,0	I	<100	<6	>12,2	<400
Вимоги при закупівлі»	Вищий	16,0–17,0	I	≤300	≤8	≥11,8	≤400
Постанова (ЄС) № 853/2004	Перший	≤19	I	≤500	≤10	≥11,5	≤600
Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 р. «Стосовно специфічних гігієнічних правил щодо гігієни харчових продуктів»	Другий	≤20	II	≤3000	≤10	≥10,6	≤800
				<100 ¹	≤6		≤400 ²

1 Змінна геометрична середня величина за два місяці, з відбором щонайменше двох зразків на місяць.

2 Змінна геометрична середня величина за тримісячний період із відбором, щонайменше, одного разу на місяць, за винятком випадків, коли компетентний орган визначає іншу методику з метою врахування сезонних змін у рівнях виробництва.

Зазначимо, що значний вплив на якість молока має вміст протеїну в раціонах корів. Так, за даними Інституту тваринництва, за 100%-ї норми протеїну в раціонах жирність молока становитиме 4,26%, а за 80%--ї норми – 4,06%, вміст білка, відповідно, 3,87% і 3,18%. Останніми роками спостерігається тенденція до підвищення жирності молока, що є важливим фактором якості продукції. Так, у 2011 р. в цілому по Україні сільськогосподарські підприємства реалізували переробним підприємствам молоко з вмістом жиру 3,58%, у Полтавській області цей показник становив 3,72%.

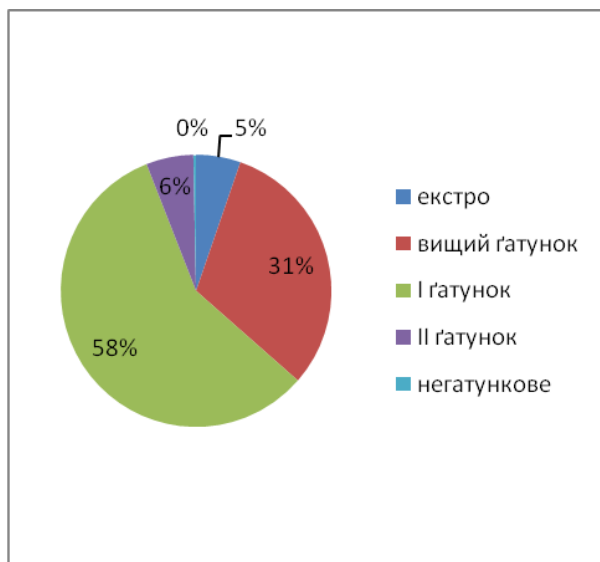


Рис. 1. Структура молока, проданого сільськогосподарськими підприємствами у 2012 році

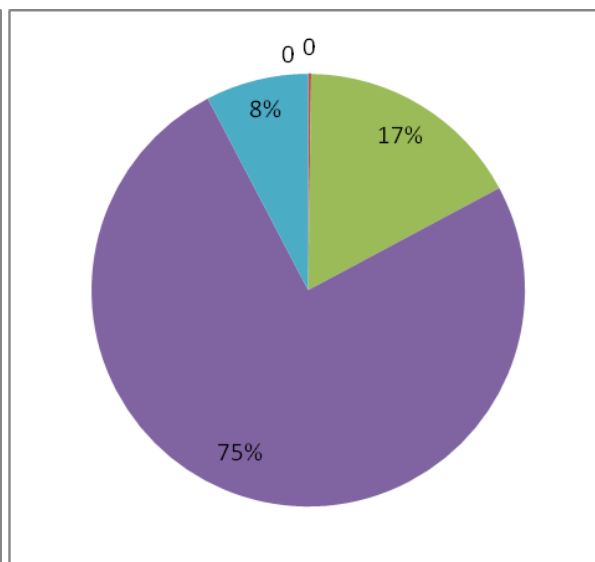


Рис. 2. Структура молока проданого господарствами населення у 2012 році

Перш за все, така ситуація свідчить про кризу в молочному скотарстві та стримує розвиток молочної галузі, оскільки виникає питання забезпечення переробних підприємств якісною сировиною. Забезпечити необхідну якість виробленого молока нині можуть лише сільськогосподарські підприємства, на яких здійснюється механічне доїння, очистка та охолодження молока. Господарства населення не мають ні умов, ні можливостей забезпечити необхідний технологічний процес виробництва молока. Саме тому вироблене у них молоко відповідає вимогам лише другого ґатунку або є несортним, тоді як у великих фермерських господарствах воно реалізується екстра, вищим і першим ґатунком. Наприклад, у Полтавській області у 2012 р. 100% молока, яке надійшло на переробні підприємства від господарств населення відповідало вимогам другого ґатунку або несортного (табл. 2). На сільськогосподарських підприємствах 94,5% молока-сировини відповідало вимогам екстра, вищому і першому ґатунку (0,0%, 28,6%, та 65,9% відповідно).

2. Якісний склад молока, реалізованого переробним підприємствам Полтавської області, 2012 рік

	Екстра		Вищий ґатунок		Перший ґатунок		Другий ґатунок		Неґатункове	
	тис.т онн	%	тис. тонн	%	тис. тонн	%	тис. тонн	%	тис.т онн	%
Сільськогосподарські підприємства	19	0	105,1	28,6	242,7	65,9	19,7	5,3	0,6	0,2
Господарства населення	0	0	0	0	0	0	157,7	99,8	0,3	0,2

Низька якість молока спричинена незадовільними біологічно-санітарними умовами в первинній ланці виробництва. Наявність жиру і білка залежить від якості кормів: соковитих, грубих та концентрованих, а також біодобавок, їх оптимального співвідношення в раціоні – це запорука одержання молока високого ґатунку.

Властива для України система перевірки безпеки і якості продуктів харчування орієнтована на кінцевий результат. А саме: аналізу підлягають окремі зразки продукту, вибрані контролером. У випадку отримання результатів, що підтверджують доброякісність продукції, реалізації підлягає вся партія. Проте, такий підхід не гарантує цілковитої безпеки та абсолютної якості цієї продукції. Принципово інші положення щодо безпеки продуктів харчування, які є обов'язковими для країн ЄС, викладені в директивах Ради європейського співробітництва НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points – аналіз небезпеки та контроль критичних контрольних точок), які є обов'язковими для країн ЄС.

В основі системи НАССР лежить оцінка небезпек, які можуть впливати на харчовий продукт у процесі його виробництва, зберігання, реалізації та використання. Серед таких небезпек можуть бути як мікроорганізми, так і хімічні сполуки, що є актуальним для нашої країни. Система НАССР пропонує поділити увесь процес виробництва на блоки і впровадити систему контролю за потенційними “ризиками” на кожній з цих ділянок. Детальний аналіз “ризиків”, кваліфіковане і відповідальне виконання операцій кожним спеціалістом харчового підприємства та документація всіх заходів дозволять звести ймовірність виробництва недоброякісного продукту до мінімуму, практично до нуля [5, с. 68].

В Україні є 499 підприємств, що займаються заготівлею молочної сировини, випуском готової продукції та її експортом. Проте на сьогодні система НАССР впроваджена лише на 51 (лише на 10,2% підприємств), з яких 11 знаходиться у Полтавській області. Варто зазначити, що підприємства майже половини областей (11) працюють без урахування міжнародних вимог до якості, а це є свідченням відсутності конкурентних переваг на зовнішньому ринку.

Висновки та перспективи подальших досліджень. Отже, для того, щоб продукція відповідала вимогам ринку і в певний період часу була конкурентоспроможною, підприємство-виробник має впроваджувати і підтримувати на відповідному рівні систему якості, яка б забезпечувала контроль усіх чинників, які впливають на якість продукції та послуг.

За існуючих умов господарювання виробництво молока високої якості забезпечується поєднанням передової технології утримання, тобто, доїння корів має здійснюватися тільки механічним способом із закритою подачею молока молокопроводами до охолоджувача чи очистки, а також якісною роботою працівників та дієвою системою управління, що побудована на засадах оперативності, контролю та інформативності роботи.

Список літератури

1. Грабчук І. Ф. Якість молока та м'яса сільськогосподарських підприємств Житомирського регіону в контексті євроінтеграційних вимог / І. Ф. Грабчук //

Науковий вісник Волинського національного університету імені Лесі Українки. – 2008. – № 7. – С. 248–251.

2. Якубчак О. М. Фізичні та біохімічні властивості молока / О. М. Якубчак // Молочное дело. – 2005. – № 12. – С. 36–38.

3. Регламент (ЄС) № 853/2004 Європейського парламенту та Ради ЄС. – [Чинний від 2004. – 04. – 29].

4. Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови: ДСТУ 3662-200X. – Національний стандарт України: проект; розроблено: Технологічний інститут молока та м'яса Української академії аграрних наук (ТІММ УААН).

5. Якубчук О. НАССР – эффективная превентивная система гарантии безопасности продуктов питания / О. Якубчук, С. Мельник, А. Звон, Е. Дейнеко // Мясной бизнес. – 2004. – № 7. – С. 68–69.

Исследовано современное состояние и пути повышения качества и безопасности молока и молочной продукции в Украине. Проведено сравнение качественных параметров молока по украинским и европейским нормативам.

Качество, стандарт, сорт, молоко, молочная продукция.

The modern state and ways of improving the quality and safety of milk and dairy products in Ukraine. A comparison of qualitative parameters of milk by ukrainian and European standard.

Quality standard brand, milk, dairy products.

УДК 332.158

КРИТЕРІЇ ТА ІНДИКАТОРИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКИХ ТЕРИТОРІЙ

В. А. Ткачук, кандидат економічних наук

Узагальнено підходи до формування системи критеріїв та індикаторів сталого розвитку сільських територій, які є системою показників екологічного, економічного та соціального розвитку і дають можливість здійснювати моніторинг та контроль за виконанням плану сталого розвитку населеного пункту, регіону, країни.

Сільські території, критерії та індикатори сталого розвитку.

Проблема визначення критеріїв добробуту суспільства та ідентифікації суб'єктів управлінських рішень, які впливають на суспільний добробут, і їхніх повноважень для дослідження рівня розвитку сільських територій та формування пропозицій щодо його переорієнтації на вектор сталості, є складною. Незважаючи на те, що підходи, як теоретико-методологічного характеру, так і методичного, до оцінювання відповідності стану госпо-

© В. А. Ткачук, 2014