

**НАПРАВЛЕНИЯ ДИВЕРСИФИКАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ****А.А. Гец**

Белорусский государственный экономический университет, gez_alla@tut.by

Конкурентоспособное функционирование субъектов агропромышленного комплекса в условиях глобального экономического кризиса предполагает поиск как традиционных, так и нетрадиционных способов наращивания объемов производства и реализации готовой продукции. Одним из наиболее экономически состоятельных способов решения указанной выше проблемы следует рассматривать диверсификацию производственной деятельности предприятий, которая позволяет расширить ресурсные возможности за счет комплексной переработки сырья и вовлечения неиспользованных вторичных молочных ресурсов для получения продуктов питания, кормов, производных компонентов для других отраслей, а также уменьшить негативную экологическую нагрузку.

В процессе переработки молока в молочные продукты получают ценные побочные продукты, в которые переходит от 50 до 75% сухих веществ молока. Основными и наиболее ценными компонентами вторичного молочного сырья являются белки, липиды (молочный жир) и углеводы (лактоза). Так, лактоза составляет около 75% сухого продукта молочной сыворотки, белки – до 13, минеральные компоненты – до 9 и жиры до – 3%. Таким образом, пищевая ценность вторичного молочного сырья характеризуется наличием ценных питательных веществ, достаточной калорийностью, хорошей усвояемостью, оптимальным соотношением питательных веществ, биологической и физиологической их полноценностью. Значительные объемы молочного белково-углеводного сырья и его достаточно высокая питательная ценность обуславливают необходимость полного его сбора и рационального использования.

В настоящее время действующие в Республике Беларусь специализированные производственные мощности по переработке молочной сыворотки обеспечивают переработку около 282 тыс. тонн молочной сыворотки в год. Кроме того, в межсезонный период молочная сыворотка частично перерабатывается на мощностях по производству сухого обезжиренного молока. В 2007 году в процессе переработки молока в организациях республики получено 1544,1 тыс. тонн молочной сыворотки. При этом промышленная переработка молочной сыворотки составила всего 402,5 тыс. тонн, или 26% от имеющихся ресурсов.

Современный уровень конкуренции на рынке молочной продукции актуализирует проблему оптимизации использования технических и технологических ресурсов посредством создания и внедрения инновационных безотходных технологий, которые позволяют комплексно извлекать все компоненты сырья, превращая их в новую гамму готовых продуктов и уменьшить негативную экологическую нагрузку в результате выброса непереработанного сырья в окружающую среду.

В целях обеспечения комплексной переработки молочного сырья, увеличения объемов переработки молочной сыворотки целесообразно активизировать привлечение инвестиций на модернизацию и создание дополнительных специализированных мощностей по ее переработке.

Современные технологии переработки и использования молочной сыворотки позволяют в качестве потенциальных рассматривать: сушку, сгущение, ультрафильтрацию и производство белковых концентратов, производство молочного сахара и его производной - лактулозы с последующим использованием в отраслях пищевой промышленности, на кормовые цели, производство этилового спирта, скармливание сельскохозяйственным животным в непереработанном виде.

Следует отметить, что в сегменте молочных продуктов, полученных при переработке вторичного молочного сырья, международная торговля растет быстрее, чем в других сегментах. Особенно интенсивное развитие отмечается на рынке сухих продуктов из сыворотки, что объясняется низкими ценами на нее, с одной стороны, и повышением цен на другие продукты из молочных белков - с другой.

Возврат сыворотки в хозяйства экономически невыгоден, поскольку приходится транспортировать жидкий продукт с низким содержанием сухих веществ, требуется охлаждение сыворотки для транспортировки и хранения с последующим нагревом при выпойке сельскохозяйственным животным.

Существующие технологии утилизации молочной сыворотки (слив в канализацию или на поля фильтрации) приводят к серьезным негативным экологическим последствиям.

Таким образом, выполненная сравнительная оценка конкурентных преимуществ приведенных выше технологий использования сыворотки, анализ востребованности готовой продукции на мировом рынке и экономической эффективности ее производства и реализации, дают основание заключить, что наиболее приоритетным способом переработки сыворотки является ее сушка.

Важнейшим источником инвестиций для модернизации и наращивания мощностей по переработке сыворотки могут выступать государственные финансово-кредитные ресурсы в рамках реализации государственной программы по переработке молочной сыворотки и производству сухих молочных продуктов в Республике Беларусь на 2008-2010 годы.

Синтезируя результаты исследований можно заключить, что реализация рекомендуемых направлений диверсификации производственной деятельности предприятий по переработке молока позволит: увеличить объемы производства продукции; улучшить снабжение населения высокобелковыми продуктами питания; повысить эффективность работы молочной промышленности за счет организации безотходной переработки молока, получения дополнительной прибыли от реализации продуктов из молочной сыворотки, применения современного ресурсо- и энергосберегающего оборудования; увеличить ресурсы биологически полноценных пищевых продуктов, медицинских препаратов, кормовых концентратов; снизить экологический ущерб; создать резерв производственных мощностей по получению сухого молока для компенсации негативных изменений конъюнктуры внешнего рынка и преодоления потенциально возможных ограничений поставок на экспорт сыров и цельномолочной продукции.