

*Л.Д. Запірченко, к.е.н, доцентка
Центральноукраїнський національний технічний університет,
А.А. Збаржевецька, здобувачка вищої освіти
Національний університет «Львівська політехніка»*

ЯКІСТЬ ЯК ДЖЕРЕЛО ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТНИХ ПЕРЕВАГ НА РИНКУ МОЛОКА

Забезпечення населення високоякісним молоком та молочними продуктами – важливе завдання молочної галузі. Оскільки молоко та молочні продукти входять до споживчого кошика українців та належать до категорії першої необхідності, вимоги до їх якості та безпечності постійно підвищуються. Це також обумовлено властивістю самого продукту до швидкого псування. Проблема якості сировини для молочної галузі постійно актуальна, причому найбільшим дефіцитом виступає сире молоко найвищої якості. Високі вимоги до виробників молочної продукції висувають і переробні підприємства.

Гармонізація з європейськими стандартами ставить нові вимоги до сировини. Тому, зважаючи на те, що попередні норми відрізнялися від європейських, 27.06.2018р. прийнято, а з 01.01.2019р. введено в дію національний стандарт ДСТУ 3662:2018 «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови». Стандарт спрямований на підвищення вимог до якості молока. Згідно чинних вітчизняних вимог, молоко другого сорту має загальне бактеріальне обсіменіння ≤ 3000 тис./см³ та ≤ 800 тис./см³ соматичних клітин. А за євростандартами, даний показник має не перевищувати позначку в 500 тис./см³. На відміну від європейських стандартів, українське молоко другого сорту вважається забрудненим бактеріями, і може використовуватись тільки в певних цілях, а саме, у виробництві нехарчових продуктів, наприклад, кормів для тварин або казеїну.

Згідно спостережень, часто піддається фальсифікації саме сире товарне молоко, реалізоване на ринках. Щоб уникнути цього, потрібно систематично контролювати якість молока на кожному етапі процесу виробництва та виявляти усі негативні тенденції розвитку, експериментально перевіряти споживчі цінності продукту.

Так, згідно ДСТУ 3662:2018 «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови», молоко повинно бути натуральним незбираним, чистим, без сторонніх, не властивих свіжому молоку присмаків і запахів, отриманим від здорових корів в господарствах, без інфекційних захворювань. За зовнішнім виглядом та консистенцією – однорідною рідиною від білого до ясно-жовтого кольору, без осаду та згустків. У молоці не допускається вміст інгібувальних речовин (мийно-дезінфікуючих засобів, консервантів, формаліну, соди, аміаку, перекису водню, антибіотиків).

На якість молока впливають індивідуальні (генетичні) особливості тварин, їхній фізіологічний стан, добовий ритм секреції молока, лактаційний період, вік тварини, пора року, санітарні умови, гігієна кормів тощо. Причиною низької якості молока може бути неналежний догляд за тваринами, порушення умов їх утримання, гігієнічних вимог доїння, транспортування. Ефективність процесів очищення сирого молока, його охолодження та транспортування забезпечується використанням молокопроводів, очищувачів, сепараторів, танків, спеціально пристосованих до харчових продуктів ємностей тощо.

Капіталомісткість молочного виробництва є однією з причин низької активності суб'єктів господарювання, що робить виробництво молока менш інвестиційно

привабливим. Особливо тих, які розвиваються не за вузькоспеціалізованим типом, а мають багатогалузеве розгалуження. Процеси доїння, зберігання, транспортування молока, умови утримання, годівлі, догляду за коровами також є головними та визначальними в якості продукції. Сучасна система збору молока повинна бути автоматизована, з метою зменшення впливу фізичного чи механічного забруднення. Спеціального обладнання і техніки потребує й підготовка молока до реалізації.

Виробництво молока, придатного для споживання людиною, потрібно здійснювати, дотримуючись визначених гігієнічних вимог та інших вимог чинного законодавства. В країнах-членах ЄС до переробки допускається лише молочна сировина з показниками бактеріальної забрудненості, які відповідають українському гатунку «екстра» (тобто з мінімальним рівнем бактеріальної забрудненості). Також до країн ЄС дозволено імпортувати тільки молоко класу «екстра». Близько 30% усього молока, що йде на переробку зараз в Україні – це молоко другого гатунку. Причому в основному молоко другого гатунку постачається від господарств населення.

Таблиця 1

Можливі дефекти молока

Походження	Причина
Кормове	Неприємні присмаки і запахи - годуванням кропивою, хмелем, осокою, водяним перцем, капустою, часниково-цибульними.
Бактеріальне	Наявність мікроорганізмів (бактерії, дріжджі та плісневі грибки) – хвороботворні організми (туберкульозна і дизентерійна палички, стрептокок, сальмонели, патогенні штами бактерій кишкової палички).
Технічне (технологічне)	Сторонні присмаки і запахи, механічні домішки – погано промитий і недосушений посуд, перевезення разом із пахучими продуктами.
Фізико-хімічне	Зміни складу і властивостей молока – порушення технологічних умов виготовлення молочних продуктів
Кольору і консистенції	Зміна натурального кольору, поява відтінку, зміна органолептичних властивостей – використання для годівлі тварин певних видів кормів, розвиток деяких мікроорганізмів, хвороб тварин, використання ліків для лікування тварин.
Смаку і запаху	Сторонні присмаки - згірклість, кислуватість, наявність кормового присмаку, рибний присмак – поїдання тваринами полину та деяких інших кормів, окислення жиру, розвиток молочнокислих бактерій, порушення технології виготовлення, режимів і строків зберігання, порушення товарного сусідства
Погане пакування	Забруднення механічними домішками - витікання молока з тари, занижений вміст жиру, білків

Високі вимоги до якості товарного молока спонукають виробників до впровадження заходів покращання санітарного стану ферм. Якість молока та виготовлених із нього продуктів в основному визначається санітарними умовами його отримання, первинним обробленням та зберіганням на фермі, своєчасним постачанням на переробні підприємства, чітким дотриманням встановлених технологій переробки. Забезпечення високої санітарно-гігієнічної якості виробництва молока залежить від виконання комплексу вимог до устаткування та обладнання приміщень та територій молочних ферм і комплексів, заходів щодо забезпечення належного санітарного стану приміщень, ветеринарно-санітарних вимог під час доїння корів, первинної обробки, зберігання, транспортування та переробки молока, дотримання правил особистої гігієни робітників.

Тому, якісні види продукції можна одержати лише за умов високих технологій та збалансованого застосування усіх компонентів забезпечення високоякісної продукції. За умови спільних зусиль держави, виробників та переробників молока

український ринок молочної продукції має реальні можливості створити умови для виведення прибутковим бізнесом і потужним експортером молокопродуктів вітчизняного виробництва на зовнішні ринки.

Отже, забезпечення виробництва якісної молочної сировини – одна із важливих проблем молокопродуктового підкомплексу України. В результаті виробництва молочної сировини низької якості товаровиробники зазнають реальних економічних втрат, зменшується рівень завантаження виробничих потужностей переробних заводів і стає неможливим виробництво високоякісної готової продукції. Організація системи управління якістю виробленої сировини на всіх етапах руху молока «виробництво – переробка – торгівля – споживання» дозволить суттєво покращити ситуацію у молокопереробній галузі України та підвищити конкурентоспроможність усіх його учасників.

Т.Є. Іщейкін, к.е.н., доцент

Полтавський державний аграрний університет

Т.О. Шевченко, викладач-методист вищої кваліфікаційної категорії, заступниця директора ВСП «Аграрно-економічний фаховий коледж ПДАУ»

ІНТЕРНЕТ-РЕКЛАМА ЯК СУЧАСНИЙ ІНСТРУМЕНТ ПРОСУВАННЯ ТОВАРУ НА СПОЖИВЧОМУ РИНКУ

Сучасні тенденції розвитку ринку сприяють посиленому розвитку новітніх підходів до позиціонування та просування товарів і послуг на ринку. В попередні роки активного розвитку набула Інтернет-реклама, перевагою якої є отримання найбільшого ефекту від потенційної цільової аудиторії. Актуальність питання обумовлена тим, що кількість користувачів Інтернету в Україні складає майже 50%, а також країна знаходиться на дев'ятому місці за відвідуванням Інтернету серед європейських країн.

Інтернет-реклама являє собою великий комплекс заходів, виконання яких не завжди спрямоване на активну пропозицію товару або послуги. Інтернет-просування – це процес використання практичних заходів в мережі Інтернет, основною метою яких є результативна популяризація певних інформаційних одиниць (сайт, ідея, об'єкти інтелектуальної власності, фотографії, відеоролики, товари, послуги та ін.).

Товар, в свою чергу, розуміється як все, що може володіти цінністю для споживачів кінцевого ринку, причому ця цінність може бути властива матеріальному об'єкту, послугі, компанії, місцю, людині або ідеї [4,с.98]. Товар – це продукт людської праці, який бере участь в процесі обміну та призначений для продажу та спрямований на задоволення потреб споживача або групи споживачів. Все і більша і більша кількість товарів продається через глобальну мережу Інтернет і не останню роль в цьому відіграє Інтернет-реклама та використання інтернет –крамниць.

Основний міжнародний ресурс The Interactive Advertising Bureau показує класифікацію напрямків Інтернет-ринку (табл. 1).

У сучасних умовах багато підприємств закриваються, розвивається малий і середній бізнес та торгівля через Інтернет, що сприяє розвитку Інтернет-реклами. Також їй властива цінова різноманітність, яка залежна від місця розміщення реклами, але загалом реклама в Інтернеті має меншу вартість на відміну від більшості видів медіа реклами