

Кращим за молоко може бути лише справжнє молоко

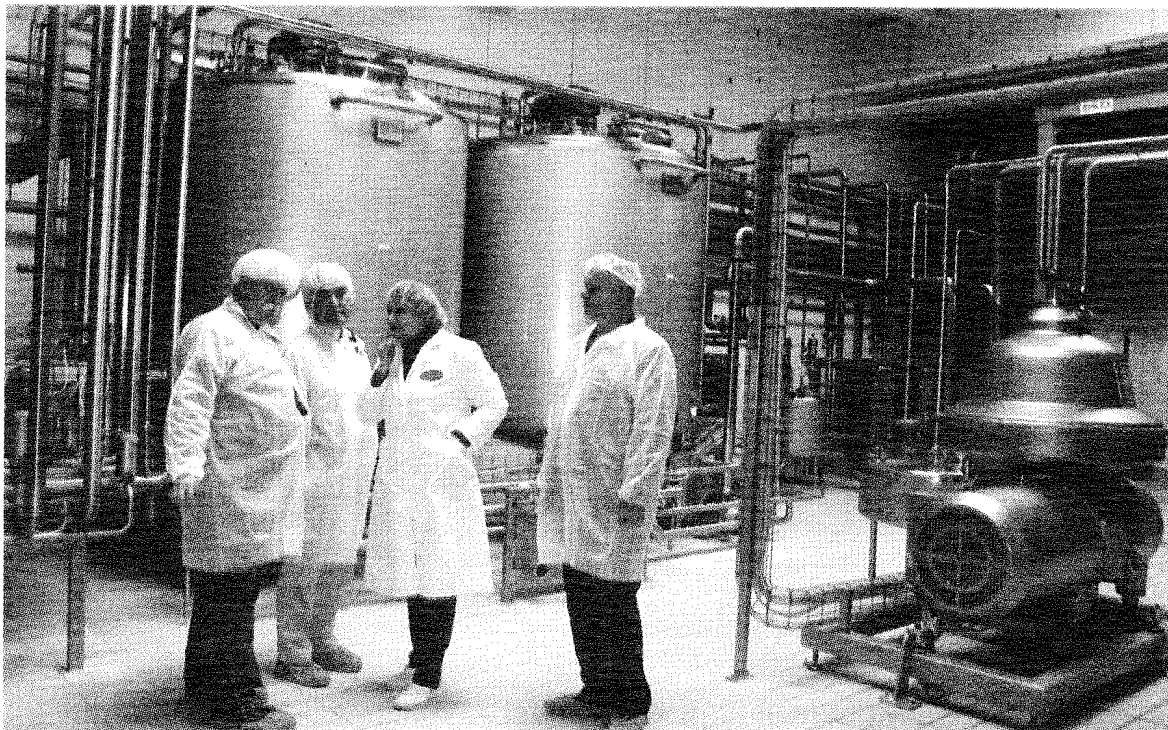
ХТОСЬ, як в пісні, вважає, що повертатися – погана прикмета, хтось жбурляє монети у всілякі водоймища, аби знову побувати у вподобаній місцині.

Ми нічим подібним не займалися, але за чотири роки знову опинилися на Білоцерківському молочному комбінаті (БМК). Наші перші відвідини на щойно запущене підприємство відбулися у грудні 2008 року. Цього ж разу компанію нам складав вже відомий читачам з попередніх публікацій віце-президент Японської асоціації аграрних журналістів, професор Масару Ямада.

Для Японії, як повідомив наш поважний колега, досвід української молочної переробки може стати в нагоді. Адже наразі в країні вигідно займатися молочним тваринництвом. Хоча частка тваринництва у структурі агропромисловості вдвічі менша, ніж рослинництва, поголів'я ВРХ наразі налічує 5 млн голів, половина з них – молочні корови. Наразі переробні підприємства платять господарствам близько \$0,8 за літр молока при ціні реалізації в роздрібній торгівлі – близько \$2. Переробники виробляють в основному пастеризоване цільне молоко, м'які сири і йогурти. От і порівняйте з українським асортиментом молочної і кисломолочної продукції. Уявіть, що бідні японці «дорвуться» до твердих сирів, кефіру, ряжанки, зважаючи на любов і повагу цієї робочої нації до натуральних продуктів.

Звісно, це жарт. Імпорт постачає на японські полиці найрізноманітнішу продукцію. Та й бідні у сенсі споживання молока і молокопродукції, скоріше, українці. Адже, за даними статистики, споживання молока і молочних продуктів у перерахунку на молоко у 2011 році склало 204 кг на 1 особу на рік, а за дослідженнями Інституту харчування ще менше – 131 кг. У будь-якому разі обидві цифри менші за рекомендовану дієтологами норму для дорослої людини: 380 кг на рік.

Питання ж внутрішнього виробництва більшого асортименту молокопродукції все ж таки регулюється ще й попитом, який, у свою чергу, залежить і від харчових уподобань нації.



Президент Спілки аграрних журналістів України Юрій МИХАЙЛОВ, Масару ЯМАДА, Галина АРТЕЛЬСЬКА і перший заступник начальника ГУ АПР Київської ОДА Сергій ЛИЧАК

Директор із виробництва ТОВ «БМК» Галина Артельська гостинно провела екскурсію комбінатом для пана Ямади і як для споживача, і як для фахівця.

Білоцерківський молочний комбінат входить до групи компаній «Терра Фуд». Тут виробляють молоко, кефір, ряжанку, м'які зернисті сири, сметану і вершки, йогурти і закваски тощо.

Приємно, що певні речі у світі незмінні. Вийшовши на певний рівень, компанія утримує позиції. Наприклад, з 2008 року не змінилися партнерські відносини між БМК і мережею ресторанів швидкого харчування МакДональдс. Поки що комбінат є єдиним виробником молочних сумішей для коктейлів і морозива компанії МакДональдс в Україні, Молдові, Білорусі, Азербайджані і Грузії.

А 2012 року продукція підприємства вдруге названа компанією МакДональдс еталонною серед європейських постачальників. Молочні суміші для морозива та коктейлів виробництва БМК отримали вищу оцінку від експертів МакДональдс – 98 балів зі 100 можливих по кожному виду продукції. Такий висновок був зроблений в результаті дегустації, що відбулася в Європейському центрі якості МакДональдс в Мюнхені (Німеччина) 21-22 серпня 2012 року. У ній взяли участь 15 партнерів ком-

панії – провідні виробники з Німеччини, Швейцарії, Данії, Норвегії, Австрії, Бельгії та інших країн. Подібні дегустації проходять двічі на рік: основні постачальники МакДональдс з усієї Європи в обов'язковому порядку надають свою продукцію для тестування.

Висока якість продукції забезпечується впровадженнями на підприємстві стандартами: НАССР, ISO 9001 та ISO 22000.

Значну роль відіграє і якість сировини. На початковому етапі характеристики молока перевіряють ще безпосередньо на місці його виробництва. Наступний етап – перевірка на стадії приймання молока вже на БМК: характеристики продукції визначає оптичний інфрачервоний аналізатор «Bentley 150». За 25 секунд прибор тестує сировину на жирність, білок, лактозу, точку замерзання.

Буквально до молекул і атомів «розбирають» молоко вже у лабораторіях глибокого аналізу. Тут на найсучаснішому обладнанні визначають мікробне число, число соматичних клітин, вміст антибіотиків, здійснюють радіологічний контроль тощо.

Щоб діжку меду не зіпсувала ложка дьогтю, спільно з компанією «Еколаб» розроблено спеціальну методику задля забезпечення чистоти обладнання та цехів. Те саме стосується і транспорту – усі молоковози проходять обов'язкову дезінфекцію. Система «Ультраклін» забезпечує хімічне та мікробіологічне очищення повітря у виробничих приміщеннях. Усі виробничі процеси максимально комп'ютеризовані.

Новітні технології, щадний режим обробки сировини, а також спеціальна рецептура дають змогу максимально зберігати цілість властивості молока, не застосовувати консервантів. Для виробниц-

тва кисломолочної продукції на підприємстві використовуються закваски світового лідера галузі – датської фірми «Крістіан Хансен» («Chr.Hansen»).

БМК по праву вважається одним з лідерів молочної виробництва в Україні. Тож не дивно, що міжнародні екскурсії на нього не припиняються. Так, восени минулого року на підприємстві побували фермери з Нідерландів та Бельгії. Метою візиту було вивчення тенденцій розвитку аграрного бізнесу в Україні, масштабів виробництва молока та основних гравців ринку, інвестиційних можливостей та системи оподаткування в Україні. Висока оцінка, яку гості дали виробництву на БМК, багато чого варта, адже їхні країни – серед світових лідерів з виробництва та експорту молочної продукції.

В ході екскурсії ми потрапили також у цехи розливу і фасування, а по завершенні гостинні господарі запросили всіх на дегустацію. Більшість продуктів наш гість коштував уперше, зокрема – сметану, солодку молочну суміш для коктейлів і морозива, ряжанку і молоко зі скляної пляшки 3,2% жирності. Останні два продукти йому дуже сподобалися. З'ясувалося, що в Японії справжнє молоко значно меншої жирності і дуже дороге, тому представники старшого і середнього покоління, а також бідні верстви населення споживають виключно соєве молоко, бо не можуть собі дозволити коров'яче. Тож, на переконання пана Ямади, молоко, з чого б воно не було, – це дуже смачний і корисний продукт. А краще за молоко може бути лише справжнє молоко. І душі людей, які споживають молоко, мають залишатися такими ж білими, як цей безцінний продукт.

Павло Мороз

ПЕРЕДУСІМ Володимир Васильович як директор установи розповів гостю про Інститут фізіології рослин і генетики, який вже давно серед фахівців зветься інститутом Моргуна, та представив його кращих науковців. Тематика проблем, над вирішенням яких працює установа, доволі широка: вивчення проблем фотосинтезу – молекулярні механізми фотосинтезу, розробка методів підвищення ефективності використання фотосинтезу для підвищення врожайності сільськогосподарських культур.

Наступний напрям – це дослідження в області мінерального живлення рослин. Без добрив, як відомо, хороших урожаїв не буває. В Україні прийнято національну програму «Зерно України», якою ставиться завдання отримувати найближчим часом щороку 80 мільйонів тонн зерна. Відтак, науковці підраховали, що для отримання такого результату ми повинні внести 240 кілограм діючої речовини NPK добрив на гектар. Тож інститутом у рамках цього напрямку розробляються нові методи використання добрив, причому основна увага приділяється мікродобривам.

Також, окрім кореневого живлення, науковці активно працюють над застосуванням листового, позакореневого живлення. Важливий піднапрямок, наголосив Володимир Моргун, – вивчення проблем симбіотичної азотфіксації. Йдеться про альтернативний шлях виробництва азотних добрив. Тут вивчаються механізми симбіотичної фіксації, створюються нові штами бактерій, бактеріальні добрива і технології їхнього використання.

В Інституті спільно з іншими установами розроблено технологію виробництва рослинного білку, яка нещодавно удостоєна Державної премії України в галузі науки і техніки.

Наступне питання для вивчення, на якому детально зупинився академік, – боротьба з бур'янами. Мова йде про вивчення фізіологічних ефектів і механізмів стійкості рослин до гербіцидів. Вивчаються ефективні комбінації гербіцидів з різними механізмами, оскільки у світі відбувається звикання бур'янів до гербіцидів. Наразі нараховано 156 видів, які є стійкими до відомих класів гербіцидів. В інституті спільно з фаховими установами розроблено унікальну технологію, яка дозволяє ефективно контролювати бур'яни і отримувати екологічно чисту продукцію. Ця технологія широко впроваджена у виробництво.

ДОВІДКА

ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат» входить до групи компаній ТОВ «УК «Терра Фуд». Заснований у 2008 році, БМК випускає повний спектр продуктів із незбираного молока під загальним брендом MilkLife: молоко, кефір, сметана, йогурти, а також сир «Фета» і зернистий сир. Елітну лінійку молочних продуктів під ТМ «Premialle» – молоко, ряжанку, кефір і біо-кефір – реалізують виключно в скляній тарі. ТМ «Біла лінія» – продукція середнього цінового сегменту. ТМ «BabyLife» – продукція дитячого харчування. Виробничі потужності комбінату складають 250 тонн на добу. Виробництво продукції з незбираного молока – 60200 тонн на рік. Виробництво м'якого сиру – 2880 тонн на рік.