

# МОЛОЧНАЯ ОТРАСЛЬ В 2010 ГОДУ. ПОДВОДЯ ИТОГИ...

Подходит к концу 2010 год.

Время подвести итоги, отметить самые яркие события уходящего года...



*Татьяна Рыбалова,  
руководитель  
информационно-  
аналитического  
центра  
СОЮЗМОЛОКО*

2010 г. с его аномально жарким летом стал очередным испытанием для молочной отрасли. Год начался с низких цен на сырое молоко. Предложение превышало спрос, переработчики не видели оснований повышать закупочные цены – животноводы несли убытки. Благодаря поддержке государства и усилиям Национального союза производителей молока было предложено компромиссное решение проблемы – соглашение о минимальных ценах на сырое молоко, которое частью перерабатывающих предприятий было принято, и падение цен замедлилось.

Казалось, баланс интересов может быть достигнут, но увы, этого не произошло, так как в стране началась небывалая жара. Число регионов, где была объявлена чрезвычайная ситуация, постоянно росло. Даже в начале сентября, когда жара уже спала, список все еще пополнялся, так как последствия жары были разрушительными. В итоге в списке оказался 41 регион, где содержится 54 % поголовья коров, которые производят 60 % молока. Животные с трудом переносили жару, продуктивность коров падала.

Впервые в постсоветский период в летний сезон сырого молока не хватало, и цены на него росли. Снижение поступления молока на перерабатывающие предприятия совпало с ростом потребления. Рост цен на готовую молочную продукцию определялся уже не ценами на сырье, а конъюнктурой рынка. Однако уже в сентябре спрос стал падать, хотя объемы производства цельно-

молочную продукцию по сравнению с 2009 г. продолжали расти.

Заготовка кормов была сорвана, а в ряде регионов заготавливать в буквальном смысле было нечего. В некоторых хозяйствах уже сегодня нечем кормить скот. К началу ноября, по данным Росстата, обеспеченность кормами всех видов в расчете на 1 условную голову скота в сельхозорганизациях была на 23 % ниже, чем на ту же дату 2009 г. Ускорились темпы сокращения поголовья коров. Засуха долгим эхом отзовется на состоянии отрасли, ведь молочный скот самый сложный в плане воспроизводства.

Рост производства цельномолочной продукции привел к снижению выпуска молокоемких продуктов –

сливочного масла и сыра, падает производство молочных консервов. Отрасль работает в условиях острой нехватки сырья. На этом фоне растут поставки импорта. Основным поставщиком остается Белоруссия, среди других стран выделяются Украина, Германия и Новая Зеландия.

Ситуация на молочном рынке остается сложной. Еще предстоит пережить трудную зиму, да и вообще, хотелось бы дожить до лучших времен, когда молочное животноводство перестанет быть убыточным и отстающим, а полки магазинов заполнятся качественными молочными продуктами отечественного производства. Это задача будущего, к нему и будем стремиться.

## Совместная компания Danone и «Юнимилк»



В июне Danone и «Юнимилк» объявили о создании совместной компании. Слияние распространяется на деятельность компаний в России, Украине, Казахстане и Белоруссии и затрагивает все производимые молочные продукты. Объединенная компания станет лидером на рынке молочных продуктов СНГ и особенно России, где ее доля составит около 21 % с сильными позициями в дорогих и быстрорастущих сегментах. Оборот новой компании составит примерно 1,5 млрд евро. Количество сотрудников превысит 18 тыс.

Объединение двух быстрорастущих и эффективно дополняющих друг друга бизнесов повлечет за собой значительный положительный эффект. Это взаимодополняющие географические зоны: Danone присутствует в основном на европейской территории России, тогда как у «Юнимилк» более развита деятельность на востоке страны. Успешное позиционирование Danone в более дорогом сегменте полезных для здоровья продуктов будут дополнять сильные позиции и успешные бренды «Юнимилк» на рынке традиционных молочных продуктов. Опыт взаимодействия Danone с современной розницей будет дополнен успешной дистрибуцией «Юнимилк» в магазинах «шаговой доступности». Danone приносит с собой глобальный опыт производства молочных продуктов, накопленный с 1919 г., а «Юнимилк» – 28 производственных предприятий на всей территории России, на Украине и в Белоруссии.

## Проект «Гранфор» – высокое качество и истинный вкус



В 2003 г. «Вимм-Билль-Данн» стал первым российским производителем, выпустившим на рынок брендированный сыр под торговой маркой «Ламбер». «Проект оказался настолько успешным, что мы решили продолжить развитие данного направления, – отмечает вице-президент компании, генеральный директор бизнес-подразделения «Продукты питания» Сильвиу Поповичи. – На сегодняшний день основной особенностью российского рынка твердых сыров является отсутствие на нем сильных «зонтичных брендов», которые могли бы гарантировать потребителю стабиль-

ное качество разных сортов сыра. Гарантировать потребителю неизменное качество – главная задача бренда «Гранфор». Таким образом, «Гранфор» стал вторым крупномасштабным проектом компании в сегменте твердых сыров. Сыры под брендом «Гранфор» производятся на лучших европейских заводах. На этапе запуска линейки сыров «Гранфор» будет состоять из четырех классических сортов сыра, пользующихся наибольшей популярностью у российских потребителей: Тильзтер, Гауда, Эдам и Маасдам.

Сыры «Гранфор» появились на прилавках российских магазинов в октябре этого года. Продукт представлен в упаковках трех разных форматов – от больших (весом до 2,5 кг) голов до упакованных в красочную упаковку кусков и нарезки весом 250 и 150 г соответственно. Сыр также будет производиться в удобном для розницы формате «колесо» (12 кг) и «брус» (3 кг).

## «Тесса» – участник нацпроекта



Тамбовская область стала одним из первых регионов страны, в котором реализуется проект Минсельхоза России «Развитие пилотных семейных молочных ферм на базе крестьянских (фермерских) хозяйств». Программа включает строительство восьми ферм по 150 голов каждая, строительство молокоперерабатывающего завода и создание сети выездной торговли. Поставщиком молокоперерабатывающего оборудования была выбрана израильская компания «Тесса».

Новый завод перерабатывает 25 т молока в сутки с перспективой на увеличение мощностей. Оборудование было спроектировано и изготовлено с учетом самых современных технологий. Чтобы сохранить высокое качество фермерского молока, весь процесс идет в потоке, что исключает повторную обсеменение сырья, каждый процесс контролируется и отслеживается компьютером. Вся молочная продукция – живая, т. е. имеет небольшой срок хранения и содержит все полезные свойства натурального молока. Технологи компании «Тесса» провели обучение персонала завода, разработали рецептуры продуктов. Это творог домашний, термостатный кефир, шоколадное и банановое молоко, йогурты с ягодами, деревенская сметана...

В областном центре появились фирменные автомагазины «Семейные фермы», торгующие молочной продукцией.

Тамбовский завод посетил премьер Владимир Путин, а министр сельского хозяйства РФ Елена Скрянная заявила о планах строительства и модернизации 144 семейных ферм. К строительству будут привлечены личные средства фермеров и инвесторов, заинтересованных в создании собственной сырьевой базы. Через 3 года таких хозяйств будет уже 300. Пилотные проекты будут осуществляться в Белгородской, Ленинградской областях и в Мордовии.

## Камамбер из России



СПОПК «Сырный Дом» из Белгородской области – предприятие маленькое. Производственные мощности рассчитаны максимум на 10 т сыра в месяц. Идея создания цеха по производству сыра с плесенью пришла в голову генеральному директору известному на Белгородчине молочному предприятию «Томмолоко» Н. И. Мирошниковой. В результате был организован сельскохозяйственный перерабатываю-

щий кооператив «Сырный Дом». Для производства было закуплено специализированное оборудование немецкой фирмы «Альпма». Технологи «Сырного Дома» прошли обучение у немецких специалистов. Были проведены переговоры и заключены предварительные договоры о реализации готового сыра. Ставка была сделана на розницу в цене отечественного сыра и его импортного аналога.

Культура потребления сыров с плесенью не получила пока своего развития в России. Любителей такого сыра пока немного, и в основном они сосредоточены в крупных городах. На сегодняшний день СПОПК «Сырный Дом» сотрудничает с двумя дилерами – ООО «Демидур-Ост» и ООО «ТД «Сыр Стародубский».

Технологи предприятия не стоят на месте и активно работают над технологией новых видов сыров с плесенью.

## Модернизация Третьяковского маслосырзавода



На всероссийском конкурсе «Элита молочного бизнеса в России» ОАО «Третьяковский маслосырзавод» был награжден дипломом «За лучший инновационный проект в молочной отрасли».

ОАО «Третьяковский маслосырзавод» был основан 40 лет назад на Алтае в селе Староалейское. К началу нового века используемая технология себя исчерпала и уже не соответствовала требованиям современного сыроделия. Специалистами завода было принято решение полностью реконструировать производство, разместив на предприятии оборудование от ведущих европейских производителей.

Реализация проекта продолжалась около 3 лет. Была произведена полная реконструкция котельной, улучшена система водоснабжения, обустроена территория завода. Все процессы – от приемки до упаковочной линии – автоматизированы. Склад, где происходит созревание сыра, – это сочетание традиций и современных технологий. Полки, на которых лежат сырные блоки, сделаны из древесины. Компьютер с точностью до долей процента контролирует влажность и управляет процессом вентиляции. Таким образом, создаются оптимальные условия для созревания сыров высочайшего качества.

Автоматизация процессов облегчает труд работников. Информация с каждого этапа производства поступает на единый сервер и может использоваться для мониторинга главным инженером предприятия. Данные о работе завода также доступны техническому директору группы компаний «Киприно», находящемуся в головном офисе за 400 км от производственной площадки.

Результат проекта – завод европейского уровня, способный выпускать 24 т продукции в сутки.

## Кисломолочный продукт «Профилакт 120/80»



В 2010 г. компания «Вимм-Билль-Данн» приступила к выпуску продуктов серии «Профилакт».

С возрастом сосуды человека теряют эластичность, на их стенках накапливаются вредные продукты липидного обмена. Поэтому кровь не может циркулировать по сосудам

свободно и сильнее давит на стенки, вызывая проблемы с давлением.

Кисломолочный продукт «Профилакт» компании «Вимм-Билль-Данн» обогащен активным комплексом Вегетонис+ (в который входят витамины E, B<sub>6</sub>, B<sub>12</sub>, растительный стерол, а также уникальный компонент – экстракт из даурской лиственницы), кроме того, продукт обогащен пробиотическими культурами.

Благодаря уникальному активному комплексу Вегетонис+, «Профилакт 120/80» оздоравливает, укрепляет и защищает сосуды, улучшая их тонус, способствуя нормализации давления.

## Молокоперерабатывающий завод «Санаторий «Марьино»

В сентябре в Курской области на территории ФГУ «Санаторий «Марьино» состоялось открытие молочного комплекса КОЛАКС. Разработкой проекта и производством молочного комплекса по заказу Управления делами Президента РФ занималось ЗАО «Колак-М». Молокоперерабатывающий завод ФГУ «Санаторий «Марьино» стал вторым совместным проектом ЗАО «Колак-М» и Управления делами Президента РФ.

Предприятие, возведенное всего за 3 мес, оснащено современным оборудованием отечественного производства. В качестве сырья будет использовано молоко, производимое в подсобном хозяйстве «Санатория «Марьино». Молочный комплекс установлен вблизи животноводческой фермы, что позволяет производителю избежать дополнительных затрат на транспортировку сырья. Завод состоит из 7 модулей, объединенных под единой двускатной крышей. В молочном комплексе КОЛАКС с объемами переработки 12 т молока в сутки выпускается широкий ассортимент натуральных экологически чистых молочных и кисломолочных продуктов (пастеризованное молоко, сметана, кефир, ряженка, творог, сыр Адыгей-



ский). Молочные продукты поступают в торговые сети Курска, а также Москвы.

Молочные продукты с брендом «Кремлевское качество» и с названием «Марьинское» – это продукты для здоровья нации, отметили все участники торжественного открытия и дегустации молочной продукции нового перерабатывающего завода. Яркий дизайн упаковки продукции привлек внимание всех присутствовавших на открытии. Разработка индивидуального дизайна упаковки готовой продукции была осуществлена производителем модульных перерабатывающих мини-заводов и комплексов ЗАО «Колак-М».

Сумма инвестиций в строительство этого объекта составила 16 млн руб. Все работы по монтажу молокоперерабатывающего завода, пусконаладочным работам, обучению персонала работе на оборудовании и выпуску первой партии продукции были проведены специалистами ЗАО «Колак-М».

# Путеводитель к Вашему успеху.

## Новый участок производства сырного зерна на Кировском молочном комбинате

В рамках технического и технологического совершенствования производства сыров на ЗАО «Кировский молочный комбинат» (Орловское отделение) осенью этого года компанией «РОНИКС» реализована программа модернизации участка получения сырного зерна. Оборудование участка включает в себя два сыроизготовителя закрытого типа горизонтального исполнения (рабочий объем V=5,0 м³), систему подготовки теплоносителя, CIP-мойку, насосную группу и запорную арматуру Alfa Laval (роторный насос для перекачивания сырного зерна с сывороткой OptiLobe, центробежный насос для отбора сыворотки SolidC, клапаны седельные UNIQUE, затворы дисковые LKB).

Из интересных особенностей оборудования стоит отметить конструкцию режуще-вымешивающего инструмента и регулирование частоты вращения, которые позволяют проводить с учетом технологических свойств сгустка его деликатную разрезку для получения зерна требуемого размера с минимальным образованием сырной пыли и осуществлять вымешивание до определенной степени упругости. Технические характеристики насоса SolidC позволяют



свести к минимуму время отбора сыворотки и не допустить комкование сырной массы. Система подготовки теплоносителя позволяет регулировать его температуру и продолжительность второго нагревания с учетом необходимой степени обезвоживания сырной массы и интенсивности развития молочнокислого процесса; исключить заваривание сырного зерна и предотвратить получение грубой, крошливой консистенции. Готовое сырное зерно с сывороткой роторным насосом OptiLob бережно подается в формовочный аппарат.

Установка позволяет соблюдать все технологические режимы производства сырного зерна в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и является значительным вкладом в получение сыра с характерными для него органолептическими и химическими показателями.

## Густые йогурты «Болгарский» и «Греческий»

В мае компания «Юнимилк» вывела на рынок густые йогурты «Болгарский» и «Греческий», расфасованные в стаканчики объемом 150 мл.

Эти кисломолочные продукты – идеальная заправка для любых салатов и подходящая основа для соусов к горячим блюдам. Болгарский йогурт обладает острым вкусом и очень густой консистенцией. Греческий же йогурт, напротив, нежный, мягкий, с легкой кислинкой.

Как и все продукты «Био Баланс», «Болгарский» и «Греческий» йогурты обогащены пробиотиком LGG, кроме того, новые продукты не содержат никаких фруктовых наполнителей, поэтому практически не имеют ограничений к упо-



реблению. Особенно йогурты актуальны для тех категорий потребителей, кому в силу проблем со здоровьем противопоказаны майонез или сметана. В таком случае нежирные, густые, полезные для пищеварения йогурты – оптимальная альтернатива.

Новые йогурты выпускаются на одном из предприятий компании «Юнимилк» – молочном комбинате «Самарлакто». Реализуется продукция на территории всей России.



## CSB-System –

Бизнес- IT решение для  
Вашего предприятия.

CSB-System AG поздравляет  
всех своих деловых  
партнеров с Новым 2011  
годом и Рождеством!



CSB-System  
INTERNATIONAL

Наша система для  
Ваших целей

CSB-System в России:

115455, г. Москва ■ ул. Пятницкая, 73

тел.: +7 (495) 64-15-156

факс: +7 (495) 95-33-116

197342, г. Санкт-Петербург

ул. Белоостровская 2, офис 423

тел: +7 (812) 44-94-263 ■ факс: +7 (812) 44-94-264

e-mail: info@csb-system.ru ■ www.csb-system.ru