

ВІТ МОРОЗИВА



ТА ХОЛОДУ

№2
2004

НАУКОВО-ВИРОБНИЧЕ ВИДАННЯ



ТОВ "Україна-Сервіс"

ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ПРОВЕДЕННЯ
ГАЛУЗЕВИХ ВИСТАВОК

02090, Україна, м.Київ, вул. Празька, 5 оф. 507
тел. (044) 558-95-57; факс (044) 558-28-67
e-mail: auvmvs@ln.ua; www.auvm.com.ua

МІЖНАРОДНИЙ ВИСТАВКОВИЙ ЦЕНТР м.Київ



Українське морозиво перспективи розвитку галузі

Обсяги виробництва морозива по Україні

Виробництво морозива - це відносно молода галузь молочної промисловості, хоча історія виникнення аналогу цього продукту налічує не одне тисячоліття. Вітчизняне промислове виробництво морозива розпочалося близько 70-років тому.

Наприкінці 80-х - початку 90-х років об'єми виробництва морозива в Україні були максимальними, але подальша економічна криза різко негативно відбилася на всій молочної галузі. Лише з 1998 року об'єми виробництва морозива в Україні почали збільшуватися. Так, якщо у 1990 р. було виготовлено 55,9 тис. тонн, то у 1996 р. - 51,3, а в 1998 р. - вже близько 73 тис. тонн.

Обсяги виробництва морозива по Україні за 2003 рік за даними Держкомстату наступні: фактично вироблено за 2003 рік 105,6 тис. тонн, у порівнянні за 2002 рік - 108 тис. тонн. Отже, об'єми виробництва залишилися практично на тому ж самому рівні, що свідчить про стабілізацію ринку вітчизняного морозива в країні. Найбільше зростання обсягів виробництва морозива у 2003 році у порівнянні з минулим (2002 роком) - у Чернівецькій (157,9%), Одеській (140,7%), Луганській (137,5%), Запорізькій (139%), Закарпатській (173,6%) областях. Майже на тому ж рівні залишилися обсяги виробництва морозива у Вінницькій, Волинській, Донецькій, Житомирській, Кіровоградській, Харківській, Чернігівській областях та у місті Києві.

Суттєво зменшилися обсяги виробництва морозива у Миколаївській (58,3%), Рівненській (59,8%), Херсонській (66,8%) областях та особливо в Івано-Франківській області (26,1%).

Як видно, не існує закономірності змін обсягів виробництва морозива по географічних регіонах. В одних і тих же регіонах України (Захід, Південь) спостерігається як зменшення об'ємів виробництва морозива, так і їх збільшення по окремих областях.

За обсягами виробництва морозива по підприємствах-членах Асоціації «Українське морозиво» за 2003 рік можна констатувати, що темп зростання у порівнянні з 2000 роком складає 107,6%. Фактично вироблено в Україні без підприємств Асоціації - 54,2 тис.тон (темپ зниження у відсотках до минулого року 89,9%), а підприємствами Асоціації - 51,3 тис.тон (темп зростання 107,6%).

Підприємствами Асоціації у 2003 році вироблено:

- морозива молочної групи - 2,14 тис.тон (4,2%),
- морозива вершкової групи - 23,7 тис.тон (46,2%)
- морозива пломбірної групи - 23,6 тис.тон (46%)
- морозива фруктово-ягідної групи та ароматичного - 1,8 тис.тонн (3,6%).

З них найбільш популярними за видами фасування є морозиво в стаканчиках для молочної групи; в глазури та стаканчиках для вершкової групи; в глазури, стаканчиках та сімейне для пломбірної групи; в брикетах на паличці для морозива фруктово-ягідної та ароматичного.

Українське морозиво експортується в Російську Федерацію, Молдову, Чеську республіку, Ізраїль. Загальний об'єм експорту 836,6 тонн вартістю 973,2 тис. доларів США.

Федченко Т. Г., аспірант
Поліщук Г. Є., к.т.н., доцент
Скорченко Т. А., к.т.н., доцент
Національний університет харчових технологій

Імпортується морозиво в Україну, в основному, із Російської Федерації, Молдови, Німеччини та Франції в кількості 202,7 тонн вартістю 484,8 тис. доларів США.

Зростання експорту морозива у порівнянні з 2002 роком становить 95%, а імпорту - всього 54,8%, що свідчить про стійку тенденцію значного переважання вітчизняного морозива на внутрішньому ринку та зростання попиту на українське морозиво за кордоном.

Нові види морозива

Протягом 2003 року впроваджено 229 нових видів морозива (6,4 тис.тонн). Кількість видів всього асортименту морозива становить 936, з них найбільш численні види морозива вершкової та пломбірної груп. Причиною цього стали складні обставини у молочної промисловості, які викликані жорсткою конкуренцією, високою вартістю молока та низькою якістю сировини, низькою платіжною спроможністю населення. З іншого боку появу таких продуктів можна пояснити також необхідністю у збалансованому повноцінному харчуванні, в якому використана сировина тваринного та рослинного походження. З середини 90-х років в Україні на більшості підприємствах почали виготовляти морозиво з оліями. Морозиво виготовляють з частковою або повною заміною молочного жиру оліями та кондитерськими жирами. У комбінованій жировій фазі морозива частка рослинних жирів, як правило, складає від 10 до 30%. Практика показала, що випуск таких продуктів дає змогу розширити асортимент продукції, збалансувати споживчу якість, подовжити терміни зберігання та підвищити економічний ефект на 20-30%. Експерти стверджують, що сьогодні в Україні до 90% морозива виготовляють з використанням рослинних олій. Існують також комбіновані рецептури: саме морозиво роблять з молочним жиром, а глаzur - з рослинними оліями. В цілому, річний об'єм жирів, що використовуються в морозиві складає 10,13 тис.тонн. Вартість рослинних жирів коливається в межах 1 долар США за 1 кг, їх імпортують, в основному, з Малайзії, Індії, країн Західної Європи.

Харчові добавки

Харчові добавки у виробництві морозива ефективно вирішують проблему розширення асортименту та покращення якості продукту. Так, у виробництві практично всіх жиромістких видів морозива застосовують комплексні емульгатори-стабілізатори, які забезпечують одержання стабільної емульсії, збільшують в'язкість та здатність до збивання суміші, підвищують дисперсність бульбашок повітря, сприяють формуванню дрібних кристалів льоду, кращій стабілізації структури морозива при зберіганні його, збільшують опір таненню. Так, наприклад, за рахунок комбінованих стабілізаційних систем компанією «Тетра-Пак»

розроблено технологію пластичного морозива, яке навіть при температурі 24°C нижче 0°C залишається м'яким.

На сьогодні ринок інгредієнтів для виробництва морозива зайнятий, в основному, імпортними продуктами з країн Західної Європи: Німеччини, Данії, Швейцарії, Австрії. Більше 95% морозива виготовляють з використанням імпортних складових. Вартість 1 кг стабілізаційної системи складає від 25 до 80 гривень.

Технічне переоснащення підприємств молочної галузі

Майбутній вступ України до Всесвітньої Торгової Організації та ринкові тенденції піднімають актуальне питання технічного переоснащення підприємств галузі. Це вимагає комплексного підходу при проведенні реконструкції діючих підприємств.

У 90-х роках в Україну почало надходити нове покоління гнучких універсальних автоматизованих ліній для випуску практично необмеженого за формою фасованого морозива, яке виготовляється методом екструзії або вертикального об'ємного дозування: одно-трьохшарове морозиво, одношарове трьохмірне фігурне морозиво на паличці та без неї, брикети, сендвічі, тістечка, рулети, кекси, ріжки, конуси, міні-порції та ін.

Принципово новим видом обладнання, яке пропонується, стали лінії горизонтальної екструзії для виробництва тортів з морозива типу «Венетта».

Для виготовлення морозива необхідне відповідне холодильне обладнання, 94% якого виробляється та завозить-

ся з-за кордону, у більшості випадків воно не сертифіковане. В Україні тільки Мелітопольський завод холодильного машинобудування частково виробляє необхідне обладнання, що не вирішує проблему в цілому.

Аналіз українського асортименту морозива дозволяє зробити висновок, що на сьогодні досить слабо представлені види продуктів спеціального та лікувально-профілактичного призначення. Цей напрям являє інтерес особливо у сучасних несприятливих соціальних та екологічних умовах. В Національному університеті харчових технологій 5 років тому відкрито спеціальність, яка користується підвищеним попитом, це - технологія продуктів функціонального та лікувально-профілактичного призначення. Оздоровче харчування - це проблема державного рівня. Кафедра технології молока і молочних продуктів займається розробкою нових видів морозива з біологічно-активними добавками та цукрозамінниками. Окремим напрямком є розробка сухих сумішей для морозива. Стевія, фруктоза та інші натуральні замінники цукру нарівні з традиційними підсолоджувачами - багатоатомними спиртами сорбітом та ксилітом розширюють асортимент морозива для хворих на цукровий діабет.

З великої кількості факторів, які впливають на об'єми та якість виробництва харчових продуктів, найважливішим був та залишається людський фактор, тобто кадрове забезпечення молочної галузі. Саме тому за ініціативи Асоціації «Українське морозиво» Національний університет харчових технологій з 1 вересня 2004 року відкриває спеціалізацію «Технологія морозива» на базі спеціальності «Технологія зберігання, консервування та переробки молока».

Nestle наращує виробництво мороженого в Польщі

Компанія Nestle запустила нову поточну лінію по виробництву мороженого на своєму підприємстві, розположеному на юго-востоку Польщі. Запуск нової лінії був спровокований підвищенням попиту на морожене в цьому регіоні. С запуском нового виробництва, компанія запускає на ринок нову марку мороженого ескимо, котра уже отримала визнання на інших ринках. На сьогоднішній день підприємство Nestle в Польщі являється найбільш технологічно оснащеним в Європі, к чому привело інвестування значительних коштів, складаючих майже 6.9 мільйонів євро. Продукція польської фабрики буде забезпечувати попит не тільки на внутрішньому польському ринку, але і відправляти на експорт в 14 країн, включаючи Німеччину, Данію, Іспанію,

Португалію, Чеську республіку, Литву, Латвію, Венгрію, Словаччину і Словенію. В планах компанії збільшення частки ринку до 15 відсотків. Як стверджують представники компанії, польський ринок мороженого має значительний потенціал зростання, що виправдовує значительні інвестиції в виробництво. Сьогодні середньостатистичний житель Польщі споживає тільки 3-4 літра мороженого в рік, в той час як в Європі цей показник вдвічі вище. Для збільшення популярності мороженого, розширення виробництва супроводжується рекламними компаніями. Також, фахівці компанії прагнуть максимально розширити асортимент продукції, щоб задовольнити всі смаки. Нове виробництво має переваги перед фабриками конкурентів Nestle, оскільки передбачає використання найновіших технологій виробництва і дозволяє досягти вищого якості кінцевого продукту.

Як вважають європейські фахівці, розширення Європи викличе зростання російського експорту

Фахівці все частіше помічають зростаючу зацікавленість Європейського Союзу розвитком Російського молочного ринку. Щоб отримати максимально точне представлення про російське виробництво, делегації з Євросоюзу відвідали підприємства в Москві, Барнаулі і Липецьку, а також зустрілися з керівниками компаній молочного сектора. В даний час, торгівля між ЄС і РФ все ще сильно обмежена, однак, фахівці вважають, що експорт з Росії значительно зростатиме з розширенням Європи. Така впевненість ґрунтується на тому, що продукція російських виробників уже заняла краще місце на ринках нових країн Євросоюзу. В то

же час, далеко не вся російська продукція може безперешкодно експортуватися в ЄС, де існують дуже жорсткі вимоги до якості і складу продуктів. Як вважають фахівці Євросоюзу, все більше російських підприємств-експортерів будуть проходити сертифікацію, і відповідно збільшувати об'єми виробництва. Орієнтовно, розширення збільшить кількість Європейських потребителів на 456.6 мільйонів. В той час як Європейські виробники, ймовірно, займуть сегменти сири і йогуртів, у російських підприємств є хороші шанси експортувати полуфабрикати на основі молочних продуктів, і сирове молоко. Деякі російські продукти дуже незвичні для європейців, і викликають підвищений інтерес. Так, наприклад, вареники з творогом, як очікується, можуть мати дуже хороший попит на європейському ринку, як і інші продукти російської національної кухні.