

ОСОБЕННОСТИ ВОЗДЕЙСТВИЯ ФАКТОРОВ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ НА КАЧЕСТВО ЦЕЛЬНОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Осадчук Оксана Павловна,

аспирант кафедры менеджмента Национального университета
пищевых технологий.

Вступление

Молоко и молочные продукты являются одной из важных составляющих в полноценном пищевом рационе современного человека. Регулярное употребление молочных продуктов в нужном количестве способствует сохранению и восстановлению здоровья нации. Обеспечение населения страны качественными и безопасными молочными продуктами в необходимом количестве зависит от многих факторов внешней среды, а также использования внутреннего потенциала предприятия. Производители цельномолочной продукции, в современных условиях, должны обращать особое внимание на изменения внешних условий, быстро адаптироваться к их воздействию и использовать его как импульс к усовершенствованию своей деятельности.

Постановка проблемы в общем виде

Молочная промышленность нашей страны долгие годы оставалась наиболее стойкой и эффективной отраслью пищевой индустрии Украины, но с усугублением экономической ситуации в стране, ее стойкость снижается, производственно-экономическая и социальная эффективность ухудшаются. Производителям молока и цельномолочной продукции необходимо учитывать сложившуюся ситуацию, и исходя из этого, принимать радикальные решения. Главной стратегической задачей по обеспечению эффективной деятельности молокоперерабатывающего предприятия есть производство высококачественной и безопасной молочной продукции. Реализация данной стратегии зависит от влияния многих факторов: качества сырья, тенденций развития молочной промышленности в стране и мире, требований международ-

ных и государственных стандартов, сложившейся экономической ситуации, особенностей агропродовольственного рынка и других не менее важных факторов. Учитывая это, отечественные производители должны научиться выживать в сложившихся условиях внешней среды, превращая потенциальные угрозы в выгодные возможности.

Анализ последних публикаций и исследований

Актуальность и значимость данной проблемы в современных условиях подтверждается многочисленными научными трудами и исследованиями отечественных и зарубежных ученых: М.О. Самариной, П.Т. Саблука, Г.В. Твердохлеба, З.Х. Диланяна, Т.Л. Мостенской, А.И. Момота, И.С. Тюриковой, В.А. Павловой, Г.Г. Азгальдова, И.Г. Окрепилова, Л.Е. Басовского, В.Б. Протасьевой и других.

Несмотря на широкое освещение данной проблемы в научной литературе, необходимы дополнительные изучение и разработка путей повышения качества и безопасности цельномолочной продукции в условиях сложного и неопределенного воздействия факторов внешней среды.

Цель статьи состоит в идентификации основных факторов внешней среды, что непосредственно влияют на производственную деятельность молокоперерабатывающего предприятия в современных условиях, а также в определении характера воздействия каждого из факторов на уровень качества и безопасности цельномолочной продукции.

Изложение основного материала

Молокоперерабатывающее предприятие как самостоятельный субъект ведения хозяйства является открытой системой, целостность и жизнеспособность которой обеспечивается благодаря элементам, из которых она сформирована. Совокупность этих элементов и составляет внутреннюю среду предприятия. Ее формирование и проектирование осуществляется с учетом специфики деятельности предприятия, условий ведения хозяйства, требований и желаний потребителей, рыночной конъюнктуры, и так далее. Динамика раз-

вития молокоперерабатывающего предприятия зависит от соответствия характеристик важных составляющих его внутренней среды переменчивым и динамическим внешним условиям, в которых функционирует предприятие.

Развитие предприятия постоянно происходит под воздействием факторов внешней среды, что за своей сущностью являются сложными, переменчивыми, взаимозависимыми и, как правило, неопределенными. Эффективность деятельности предприятия главным образом зависит от способности быстро реагировать на смену факторов внешней среды, приспосабливаться и взаимодействовать с ними.

Факторы внешней среды прямо или опосредствовано влияют на деятельность молокоперерабатывающего предприятия, усложняя его развитие или открывая перед ним новые возможности. Поэтому необходимо всесторонне и тщательно проанализировать влияние внешних сил на процессы развития предприятия, что в дальнейшем поможет повысить уровень качества продукции, улучшить конкурентные позиции на рынке цельномолочной продукции, обеспечить эффективное функционирование и развитие.

Среди факторов внешней среды, которые значительным образом влияют на уровень качества и безопасность цельномолочной продукции, можно выделить следующие (рис.1).

Категория спроса выражает физический объем человеческих потребностей в молоке и цельномолочных продуктах, исходя из предпочтений потребителей и особенностей пищевого продукта. Спрос на цельномолочную продукцию формируется исходя из ее характеристик, среди которых потребители особенно выделяют органолептические свойства, уровень качества и безопасности пищевого продукта, привлекательность и удобство упаковки, ее бренд. Весомым фактором, который определяет объемы спроса на молоко и цельномолочную продукцию также есть и их цена. Потребители предоставляют преимущество тому или иному продукту, исходя из уровня своего

дохода, сравнивая и сопоставляя уровень цен с характеристиками данного пищевого продукта.

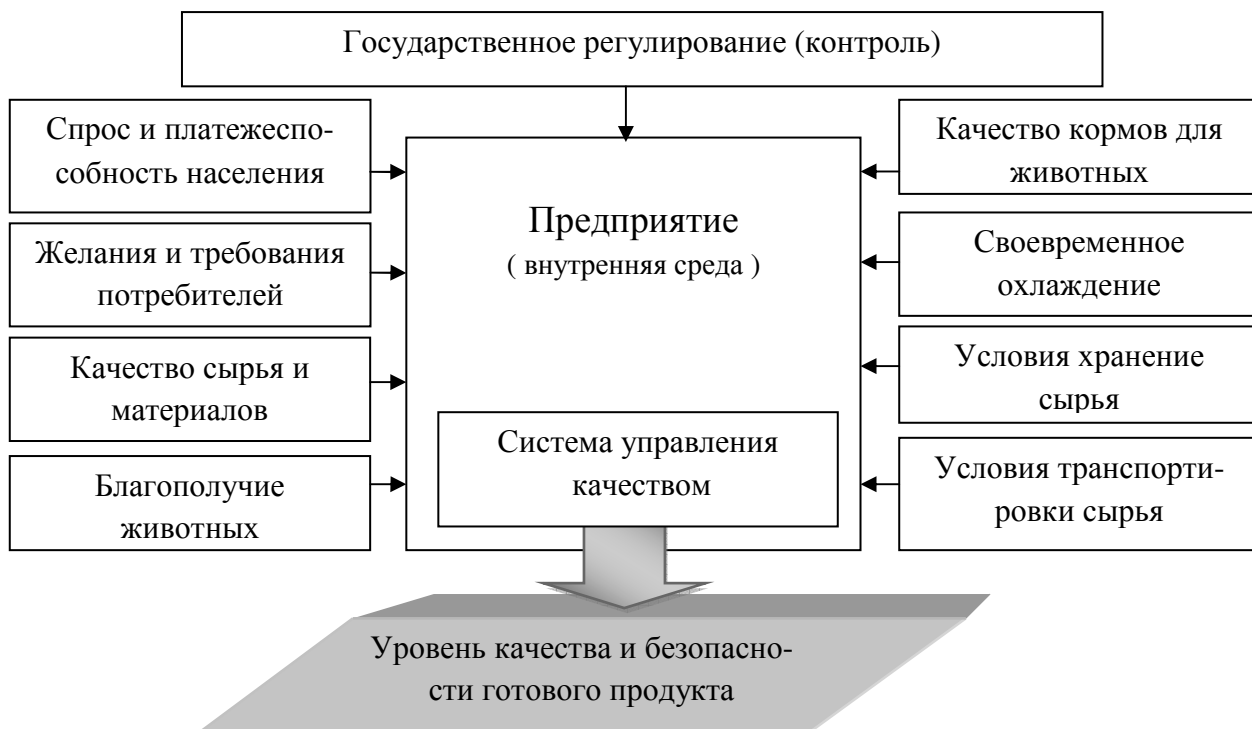


Рис. 1. Влияние факторов внешней среды на деятельность предприятия и качество готового продукта (составлено автором)

Объемы производства и уровень прибыли молокоперерабатывающих предприятий главным образом определяется, выходя из имеющегося спроса на цельномолочную продукцию и платежеспособности населения. Покупательная способность населения в свою очередь зависит от имеющегося уровня дохода, что и определяет возможность потребителей регулярно и в надлежащем количестве употреблять молочную продукцию.

В последние годы наблюдается снижение покупательной способности населения, которое привело к существенному сокращению потребления молока и молочных продуктов, что в расчете на душу населения в 2010 году составляло 206 кг против 212 кг 2009 года. Потребление молока на душу населения в Украине за 2010 год уменьшилось на 45,7% от рациональной годовой нормы потребления (РНП) – 380 кг (табл.1).

Таблица 1.**Динамика объемов производства и потребления молока и молочных продуктов на одного человека в Украине за 2000-2011 гг., кг**

Года	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Производство	257	276	293	286	289	291	284	264	254	252	245	243
Уровень производства, в % к РНП	67,6	72,6	77,1	75,3	76,1	76,6	74,7	69,5	66,8	66,3	64,5	63,9
Потребление	199,1	205,2	225,3	226,4	226,0	225,6	234,7	224,6	213,8	212,4	206,4	204,9
Уровень потребления, в % к РНП	52,4	54,0	59,3	59,6	59,5	59,4	61,8	59,1	56,3	55,9	54,3	53,9

Источник: по данным Госкомстата Украины

Текущий уровень цен на большинство видов цельномолочной продукции является рекордно высоким, превышая средний уровень покупательной способности населения. Ситуация также ухудшается кризисными ожиданиями, что вынуждает население тратить меньше. Ожидаемые изменения общеэкономической ситуации в Украине на ближайшее будущее скорее имеют негативный фон. При таких условиях текущий рекордно низкий уровень объемов потребления молочной продукции сохранится с негативным снижающим трендом. Для молокоперерабатывающих предприятий это негативное давление к последующему сокращению объемов производства молочной продукции.

Для обеспечения эффективной предпринимательской деятельности необходимо, чтобы производители ориентировались на удовлетворение потребностей потребителей, поскольку от степени их удовлетворенности зависит уровень рентабельности предприятия. Потенциальным производителям молока и цельномолочной продукции следует изучать и исследовать тенденции изменения предпочтений потребителей, чтобы обнаружить будущие потребности рынка и спроектировать продукцию, которая отвечает данным требованиям.

Характеристики и свойства молочных продуктов, к которым потребитель может четко сформулировать свои желания и требования, принадлежат к явным требованиям. Совокупность этих требований можно определить на основе проведенного маркетингового исследования. Выполнение, которого предприятием-производителем обеспечит удовлетворение потребителей, а невыполнение – приведет к неудовлетворению. Уровень удовлетворенности потенциальных покупателей прямо пропорционально зависит от степени выполнения их требований и ожиданий производителями.

Исследуя предпочтения потребителей необходимо помнить, что они выражают только те требования, которые можно отнести к категории явных, но существуют еще две категории не выраженных: неосознанные требования и подразумеваемые.

Подразумеваемые требования потребителей представляют собой категорию требований, которые всем известны и поэтому они не высказываются. В то же время, невыполнение данной категории требований приведет к резкой неудовлетворенности потребителей [1]. Потребители, которые столкнулись с невыполнением таких требований, возможно больше не будут покупать продукцию данного производителя. Категория подразумеваемых требований в основном отображена в нормативных документах на продукцию, их выполнение является обязательным условием. Очень важно при проектировании продукции реализовать данную категорию требований, так как несоответствие общепринятым нормам способно оттолкнуть любого покупателя.

Неосознанные требования представляют собой такую категорию требований, которые не могут быть сформулированы потребителем по причине незнания о возможности их реализации. Категория неосознанных требований представляет собой инновационные решения. Невыполнение данных требований приведет к отсутствию, какой либо реакции со стороны потребителя. Выполнение же поможет достичь максимального удовлетворения и восхи-

щения потребителя данной продукцией, и как следствие – увеличит объемы продаж.

Неосознанные требования невозможно определить традиционными методами исследования потребительских предпочтений, они нуждаются в более фундаментальных исследованиях.

Таким образом, для того, чтобы оставаться на рынке, молокоперерабатывающему предприятию достаточно удовлетворять явные и подразумеваемые требования потребителей. Но для того, чтобы занять лидирующие позиции на рынке, повысить конкурентоспособность продукции, этого недостаточно. Необходимо стремиться удовлетворять требования потребителя, предлагая продукцию, которая на порядок выше удовлетворяет его требования. Восхищаясь данной продукцией, потребитель будет постоянно ее покупать, советовать своим знакомым. Предоставление преимущества определенным молочным продуктам отдельного производителя становится определяющим фактором того, что предприятие производит безопасную и высококачественную молочную продукцию.

Качество сырья и материалов является основным внешним фактором, от которого прямо зависит качество и безопасность молочной продукции. Невозможно изготовить качественный пищевой продукт из сырья неудовлетворительного качества. Гарантом получения высококачественного молочного сырья являются надлежащие условия содержания молочного стада, использования качественных полноценных кормов при кормлении животных, постоянное наблюдение за состоянием их здоровья.

При заболевании коров (мастит, туберкулез и др.) снижается их молочная производительность, изменяется химический состав, органолептические показатели и технологические свойства молока. Наиболее заметные изменения в составе молока наблюдаются при маститах [3].

Примесь молока, полученного от коров с субклинической формой мастита, снижает содержание сухих веществ, повышает бактериальную обсеменение

ненность сборного молока, ухудшает его технологические свойства. Такое молоко, обычно, инфицировано термостойкими и биологически активными стафилококками, инаktivация которых достигается при температуре 85°C с выдержкой 30 мин. После чего, данное сырье является менее термостойким и в нем медленно протекают биохимические процессы сквашивания [3].

Попадание на производство 15-25% молока от коров больных маститом способствует существенному снижению качества творога, сметаны, сливочного масла и кисломолочных напитков; сыры изготовлены, из данного сырья, характеризуются изъянами вкуса, консистенции, и рисунка.

Молочное сырье, полученное в период лекарственной терапии животных и спустя 3-5 дней после ее окончания, приемке не подлежит, поскольку молоко с частичным содержанием антибиотиков непригодно для изготовления сыров, кисломолочной продукции, сливочного масла, так как в нем приостанавливается развитие кисломолочных бактерий, и продолжают развиваться вредные для человеческого здоровья микроорганизмы.

Химический состав молока-сырья значительным образом определяет его технологические свойства, качество и пищевую ценность молочных продуктов. Он может изменяться в широких пределах в зависимости от периода лактации, возраста, состояния здоровья животных, качества кормов, условий их содержания и периодичности доения.

Молоко является благоприятной питательной средой для развития разнообразных микроорганизмов, поэтому необходимо максимально ограничить возможность их попадания в молоко. Для этого необходимо строгое соблюдение санитарных и ветеринарных правил содержания и кормления животных на молочных фермах, санитарно-гигиенических условий получения, хранения и транспортирования молока [3].

После получения молока необходимо обеспечить сохранение его имеющихся свойств, минимальное обсеменение его микрофлорой. Для этого

на фермах после доения молоко очищают от механических примесей и охлаждают. Охлаждения осуществляют сразу после очистки.

Долговременное хранение молока при низких температурах на фермах без предварительной пастеризации не рекомендуется, поскольку может привести к развитию в нем гнилостной микрофлоры, расщеплению белков и гидролизу жира. В таких случаях молоко приобретает горький вкус.

В процессе транспортировки молочного сырья основным заданием есть сохранение его качества при минимальных потерях и транспортных расходах.

Кроме проблем низкой культуры производства молока проблема качества молочного сырья усиливается проявлениями разного рода фальсификации. Перечень того, что добавляют в молоко для повышения показателей его «качества» просто ужасает. Это и моющие средства, благодаря которым повышается жирность, это и растительные жиры, антибиотики, вода и тому подобное.

Те молокоперерабатывающие предприятия, которые обеспокоены качеством сырья, стремятся увеличить объемы его закупки в сельскохозяйственных предприятиях. Это может быть хоть частичной гарантией того, что оно будет отвечать необходимым требованиям.

Основные требования к качеству и безопасности молочного сырья, цельномолочных продуктов, определяются и регулируются на государственном уровне. Действующее украинское законодательство является крайне несовершенным и не гармонизованным относительно требований международных стандартов, санитарных, экологических, ветеринарных и фитосанитарных норм.

Государственные требования относительно процесса производства, контроля молочного сырья, санитарно-эпидемиологического контроля, обеспечения качества молочных продуктов, прописано в следующих нормативно-правовых актах: Закон Украины «О ветеринарной медицине», «О безопасно-

сти и качестве пищевых продуктов», «О молоке и молочных продуктах» [1]. Основным документом на государственном уровне, который устанавливает требования к качеству молочного сырья, есть ДСТУ 3662-97 «Молоко коровье цельное. Требования при закупке», его требования являются значительно ниже в сравнении с международными стандартами ISO.

Вопросами регулирования и контроля качества молока на государственном уровне занимаются органы исполнительной власти по вопросам технического регулирования, санитарно-эпидемиологическая служба, ветеринарная служба, а также инспекции качества и формирования ресурсов сельскохозяйственной продукции.

На данном этапе развития отечественного производства молока и молочных продуктов, усилия государства должны быть направлены на гармонизацию технических норм и стандартов. Так как, гармонизация требований международных и национальных стандартов, увеличение объемов производства молочного сырья, что должно соответствовать нормам качества, является неотложной потребностью и одним из основных принципов государственной политики относительно обеспечения качества и безопасности молока и молочных продуктов.

Введение на государственном уровне нормативно-правовых актов с учетом требований Европейского законодательства, будет способствовать обеспечению повышения и поддержания на надлежащем уровне показателей качества молочного сырья и цельномолочной продукции, контролю технологических процессов производства и переработки молока, а также защите отечественного рынка молочной продукции.

Выводы

Проанализированные факторы внешней среды формируют и диктуют производителям молочной продукции условия дальнейшего развития, основные требования к качеству и уровню безопасности готовой продукции, со-

блюдение, и выполнение которых возможно лишь при эффективном и рациональном использовании имеющегося потенциала внутренней среды.

Литература

1. Брагин Ю.В., Корольков В.Ф. Путь QFD: проектирование и производство продукции исходя из ожиданий потребителей. Ярославль, изд. центр Яртелекома, 20003. – 239 с.

2. Самаріна М.О. Порівняльний аналіз окремих питань нормативно-правового регулювання виробництва молочної сировини, управління її якістю й безпекою в Україні та ЄС / М.О. Самаріна // Вісник Полтавської державної аграрної академії. – Полтава: ПДАА. – 2009. - № 4. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nbuu.gov.ua/>

3. Технология молока и молочных продуктов / Г.В. Твердохлеб, З.Х. Диланян, Л.В. Чекулаева, Г.Г. Шилер. – М.: Агропромиздат, 1991. – 463 с.

Поступила в редакцию 28.07.2013 г.