

16. ВИРОБНИЦТВО ОРГАНІЧНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ – СЬОГОДЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Г.Є. Поліщук, М.П. Борова

Національний університет харчових технологій

Органічний рух має високий статус у суспільстві та сприятливу ринкову кон'юнктуру. Він підтримується сукупністю дії бізнесу, держави та недержавних організацій. Основні положення нормативно-правової бази виробництва органічного молока-сировини та його преробки викладено у Постанові ЄС № 834/2007: Статтях 6, 8 – 10. Відповідно до цих документів для виробництва

органічних молочних продуктів має використовуватися мінімум 95% інгредієнтів органічного сільськогосподарського походження, а використання добавок слід зводити до мінімуму. Наприклад, органічними складниками (сировиною) в молочному виробництві є: органічне молоко, органічне сухе знежирене молоко та суха молочна сироватка. Для одержання продуктів десертного призначення та сирів застосовують органічні фрукти, органічний цукор, органічні трави, органічні спеції. Решта (5% складу) може бути представлена неорганічними складниками, якщо вони не виробляються органічними методами, або є в переліку речовин, дозволених правилами впровадження (деякі їстівні плоди, горіхи, насіння, висушена малина, їстівні спеції; деякі олії без транс-жирних кислот).

Правила впровадження 889/2008 містять Статті 26 – 28 такі:

- застосування харчових і технологічних добавок та інгредієнтів в ході переробки харчових продуктів має базуватися на засадах прийнятих норм виробництва;
- впровадження відповідної процедури на основі систематичного виявлення критичних етапів переробки та ведення документації на кожному етапі виробництва;
- відповідність усіх процесів та інгредієнтів правилам органічного виробництва;
- уникнення змішування органічної та неорганічної продукції у разі їхнього одночасного виробництва.

Серед принципів, що застосовуються до організації виробництва органічних молочних продуктів є виключення з технологічного циклу прийомів, які б могли ввести в оману справжнє походження продукту, а також заборона використання ГМО та іонізуючої радіації. В органічному виробництві рекомендованими є лише біологічні, механічні та фізичні методи оброблення сировини. Хоча дозволені будь-які способи нагрівання, але бажано застосовувати якомога нижчу температуру. Гомогенізацію молока бажано не проводити через більшу користь негомогенізованого молока.

В Україні з 2008 р. налагоджено виробництво органічних молочних продуктів на таких підприємствах: ПрАТ „Етнопродукт” та „Органік Мілк” Технології таких продуктів нерозривно пов'язані з організацією виробництва органічного молока-сировини. Так, на підприємстві ПрАТ „Етнопродукт” виготовляється готова органічна продукція харчування під власною торговою маркою «ЕтноПродукт», та поставляється в торговельні мережі м. Києва та інших міст України. Органічна продукція, яку виробляє підприємство: молоко сире, молоко пастеризоване, сметана, кефір, кефір нежирний, йогурт питний нежирний, масло солодковершкове, мед, м'ясо, ковбаси, овочі, а також зернові і бобові. Діяльність приватного акціонерного товариства "ЕтноПродукт", як органічного виробника, від поля до готового продукту на полиці магазину, контролюється й сертифікується українським сертифікаційним органом у галузі органічної сертифікації "Органік Стандарт". Нині перед виробниками стоїть задача розширення асортиментного ряду молочної продукції та наукове обґрунтування окремих режимів технологічних операцій (пастеризації, сепарування, визрівання) за відсутності гомогенізації для формування звичних для вітчизняного

споживача органолептичних показників якості окремих видів органічних кисломолочних та жировмісних продуктів.