

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ІННВК «ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-НАВЧАЛЬНИЙ КОНСОРЦІУМ»  
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
МОГИЛІВ-ПОДІЛЬСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ ВІННИЦЬКОГО  
НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
ЧЕРНЯТИНСЬКИЙ КОЛЕДЖ ВІННИЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
ТЕХНОЛОГІЧНО-ПРОМИСЛОВОЙ КОЛЕДЖ ВІННИЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ  
НЕМИРІВСЬКИЙ КОЛЕДЖ БУДІВНИЦТВА, ЕКОНОМІКИ ТА ДИЗАЙНУ ВІННИЦЬКОГО  
НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
ЧЕРНІГІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



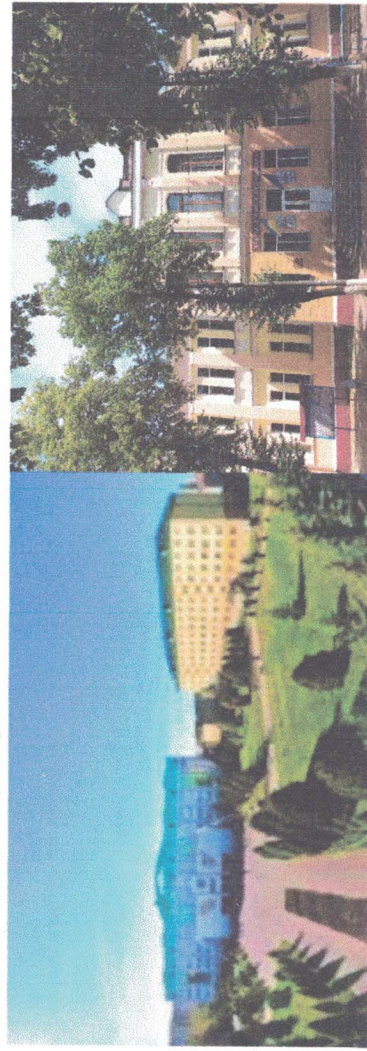
## ПРОГРАМА

**Всеукраїнської науково-практичної конференції  
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ ТА СТУДЕНТІВ**

**«ЕКОНОМІКА, БІЗНЕС ТА УПРАВЛІННЯ»**

**22-23 квітня 2019 року**

**м. Могилів-Подільський**



## ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

10<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup> (актова зала)

- 10.00-10.10** *Привітання учасників конференції*  
**КАЛЕТНИК Григорій Миколайович** - доктор економічних наук, професор, академік НААН України, президент Всеукраїнського навчально-наукового консорціуму
- МАЗУР Віктор Анатолійович** - кандидат сільськогосподарських наук, доцент, ректор університету
- ГОНЧАРУК Інна Вікторівна** - кандидат економічних наук, доцент, проректор з наукової, інноваційної та міжнародної діяльності
- КАЗЬМІР Валентина Анатоліївна** – директор Могилів-Подільського технолого-економічного коледжу Вінницького національного аграрного
- 10.10-10.20** «Ефективність виробництва біогазу з вторинних ресурсів АПК»  
**ГОНЧАРУК Інна Вікторівна** – к.е.н., доцент, проректор з наукової, інноваційної та міжнародної діяльності Вінницького національного аграрного університету
- 10.20-10.30** «Інноваційні підходи при виробництві якісного молока»  
**СКОРОМНА Оксана Іванівна** - к.с.-г.н., доцент, декан факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії Вінницького національного аграрного університету
- 10.30-10.40** «Управління соціально-економічним розвитком сільських територій»  
**МАЗУР Катерина Василівна** – к.е.н., доцент, завідувач кафедри аграрного Менеджменту Вінницького національного аграрного університету
- 10.40-10.50** «Використання інтерактивних методів навчання у закладах вищої освіти»  
**КОВАЛЬ Олена Вікторівна** - к.е.н., доцент кафедри бухгалтерського обліку Вінницького національного аграрного університету
- 10.50-11.00** Показники якості та безпеки перепелиного м'яса за введення до раціону птиці апівіту»  
**РАЗАНОВА Олена Петрівна** – к.с.-г.н., доцент, заступник декана з наукової роботи факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії Вінницького національного аграрного університету
- 11.00-11.10** «Безпечність молока: роль та важливість лабораторних досліджень»  
**ФАРІОНІК Тарас Володимирович** - к.в.н., доцент кафедри харчових технологій та мікробіології Вінницького національного аграрного університету



# ***Інноваційні підходи при виробництві якісного молока***

*Доповідач: декан факультету  
технології виробництва і переробки  
продукції тваринництва та  
ветеринарії ВНАУ, доцент Скоромна  
О.І.*



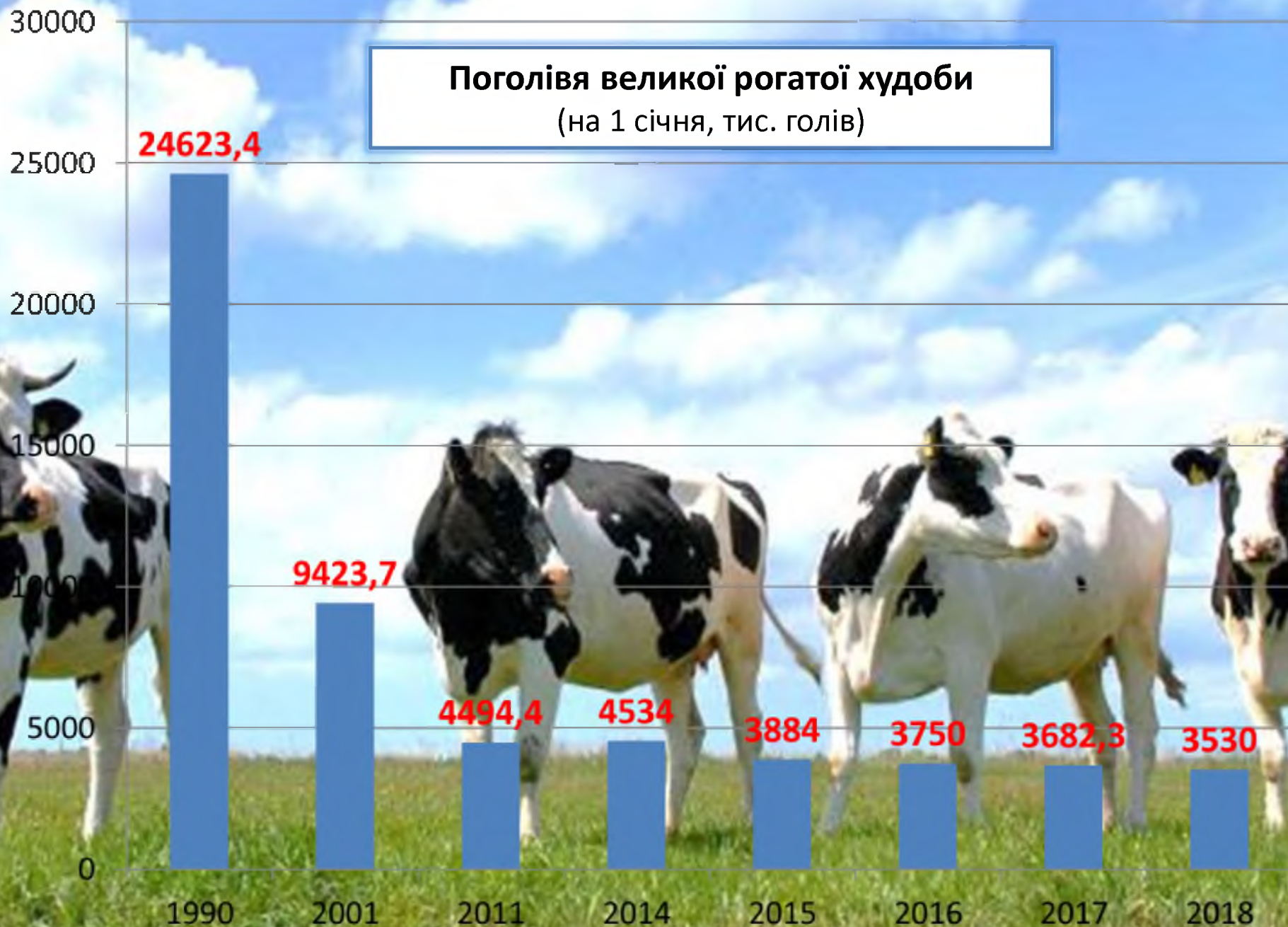
*Інтеграція України до СОТ та стратегічний курс на набуття членства в ЄС ставлять перед українським виробником молочної продукції нові завдання.*

*Єдина категорія продовольчих товарів тваринного походження, що не потрапляє на ринок країн ЄС з готових продуктів – **це молоко та молочні продукти.***

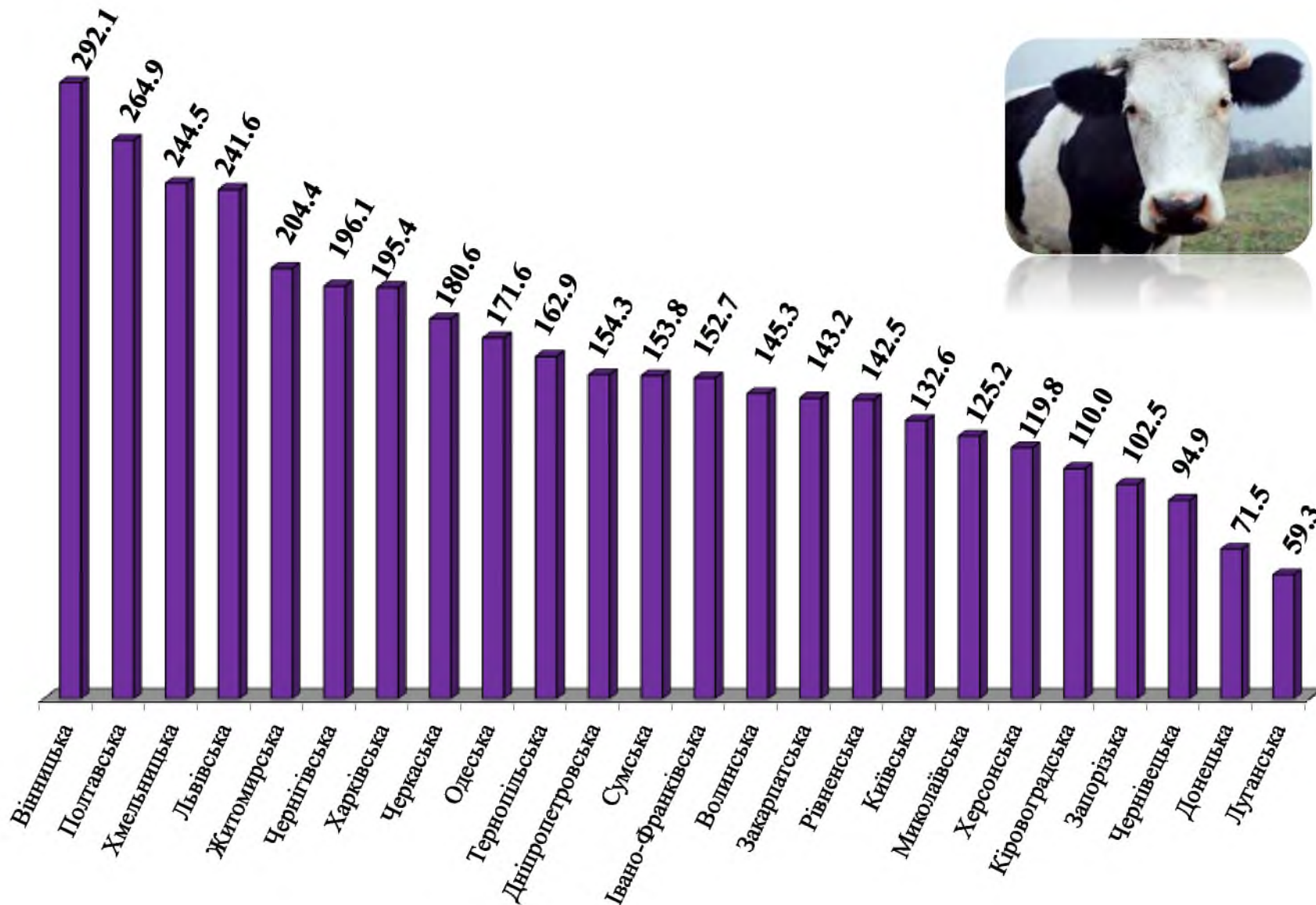
***Основне завдання** - дотримання всіх нормативних вимог, що висувуються до молочної продукції не тільки на рівні вітчизняного стандарту, а й тих, що передбачені директивами ЄС щодо якості молочної продукції.*



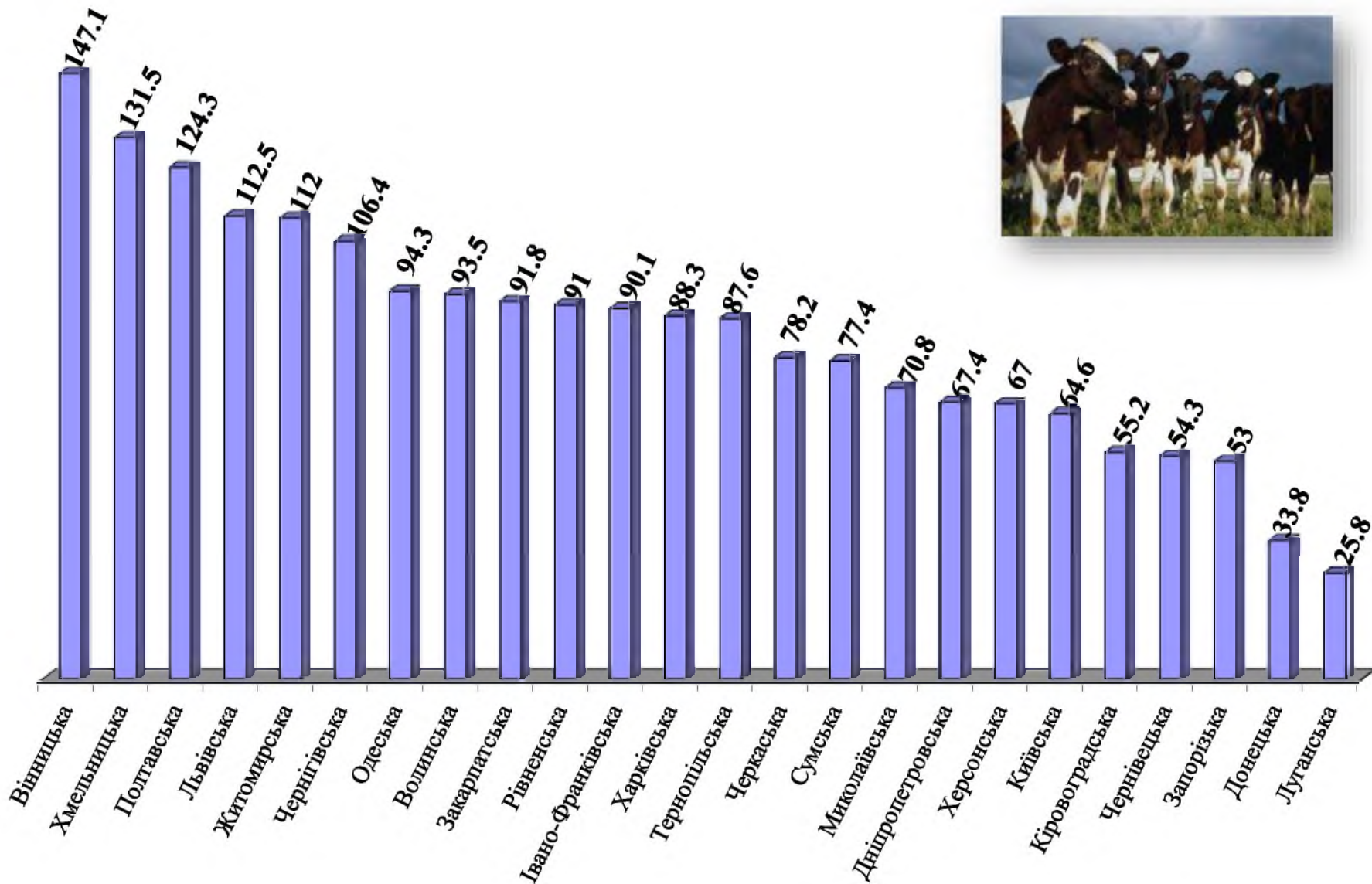
## Поголівя великої рогатої худоби (на 1 січня, тис. голів)



# Поголів'я ВРХ по всіх категоріях господарств в розрізі областей України станом на 1 жовтня 2018 р. (тис. гол.)

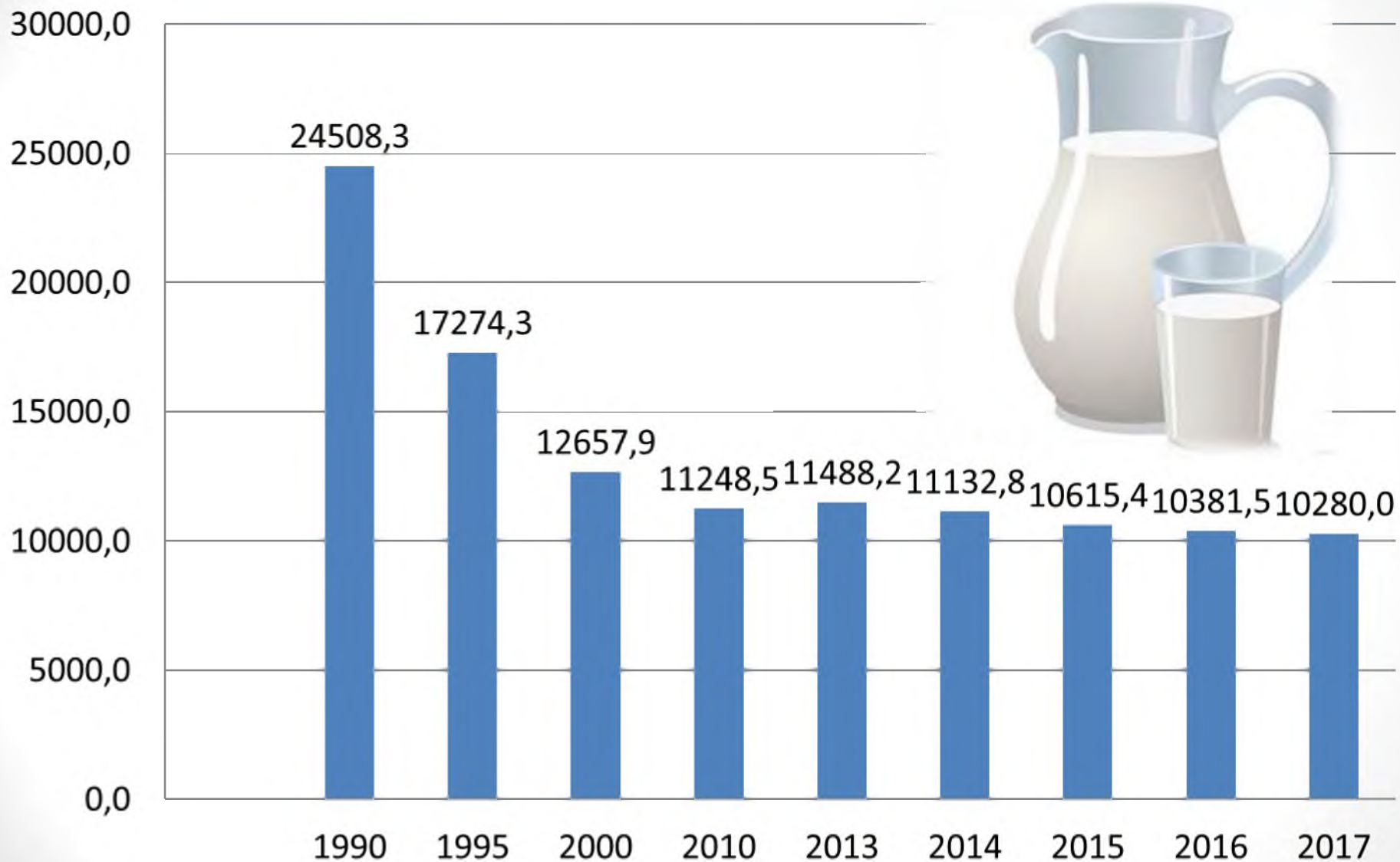


# Поголів'я корів по всіх категоріях господарств в розрізі областей України станом на 1 жовтня 2018 р. (тис. гол)



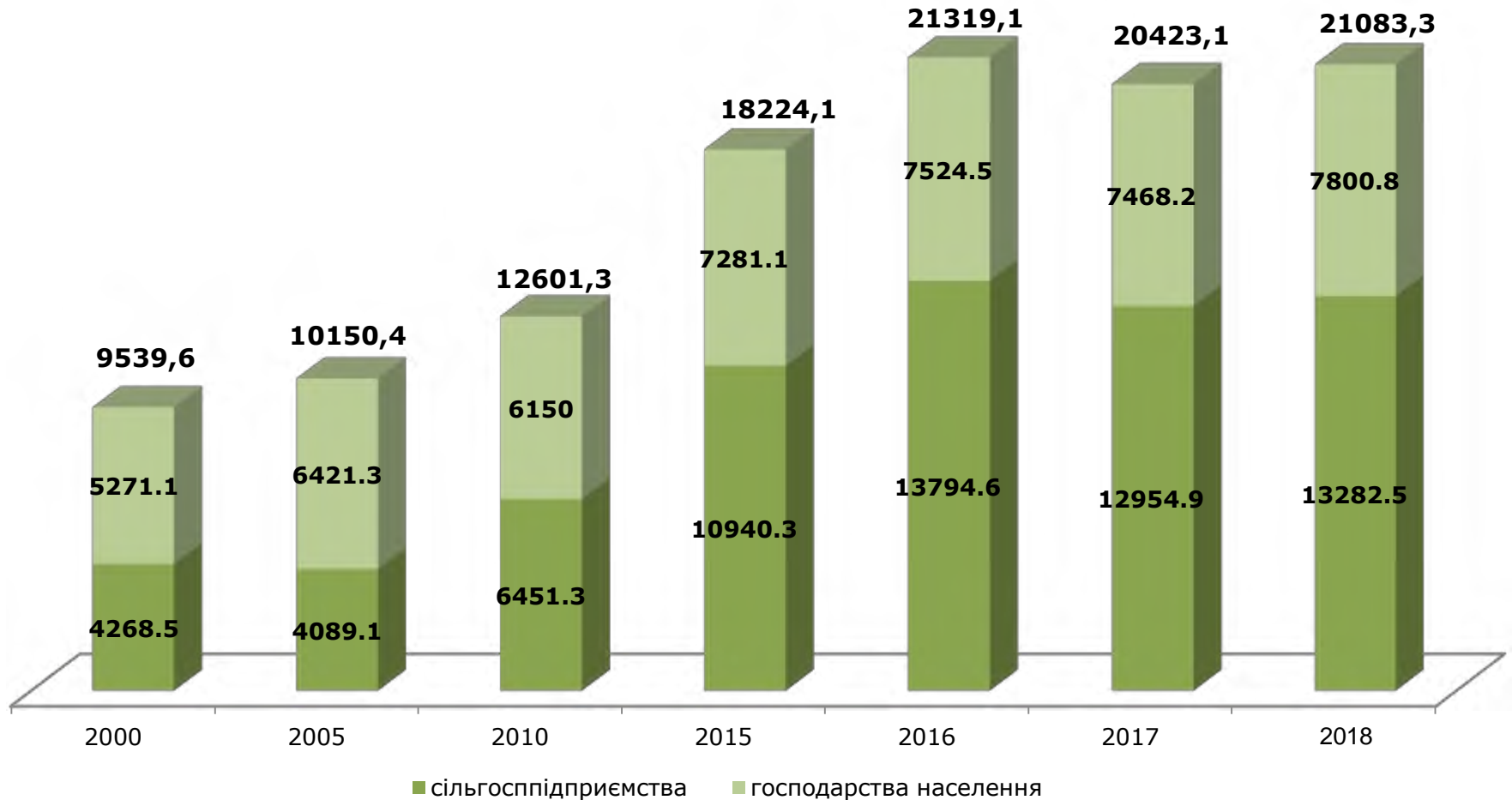


## Виробництво молока всіх видів, тис.т

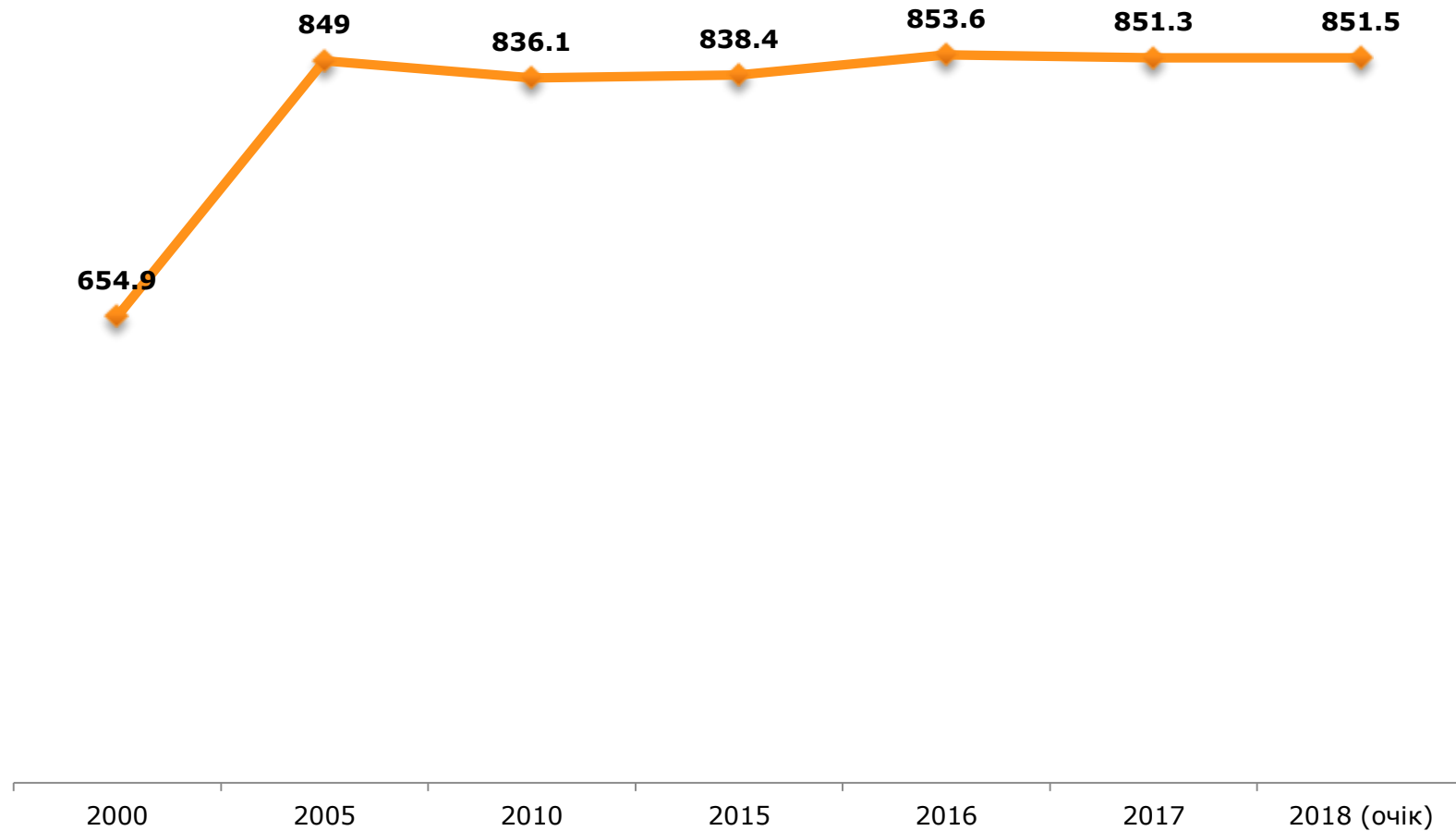




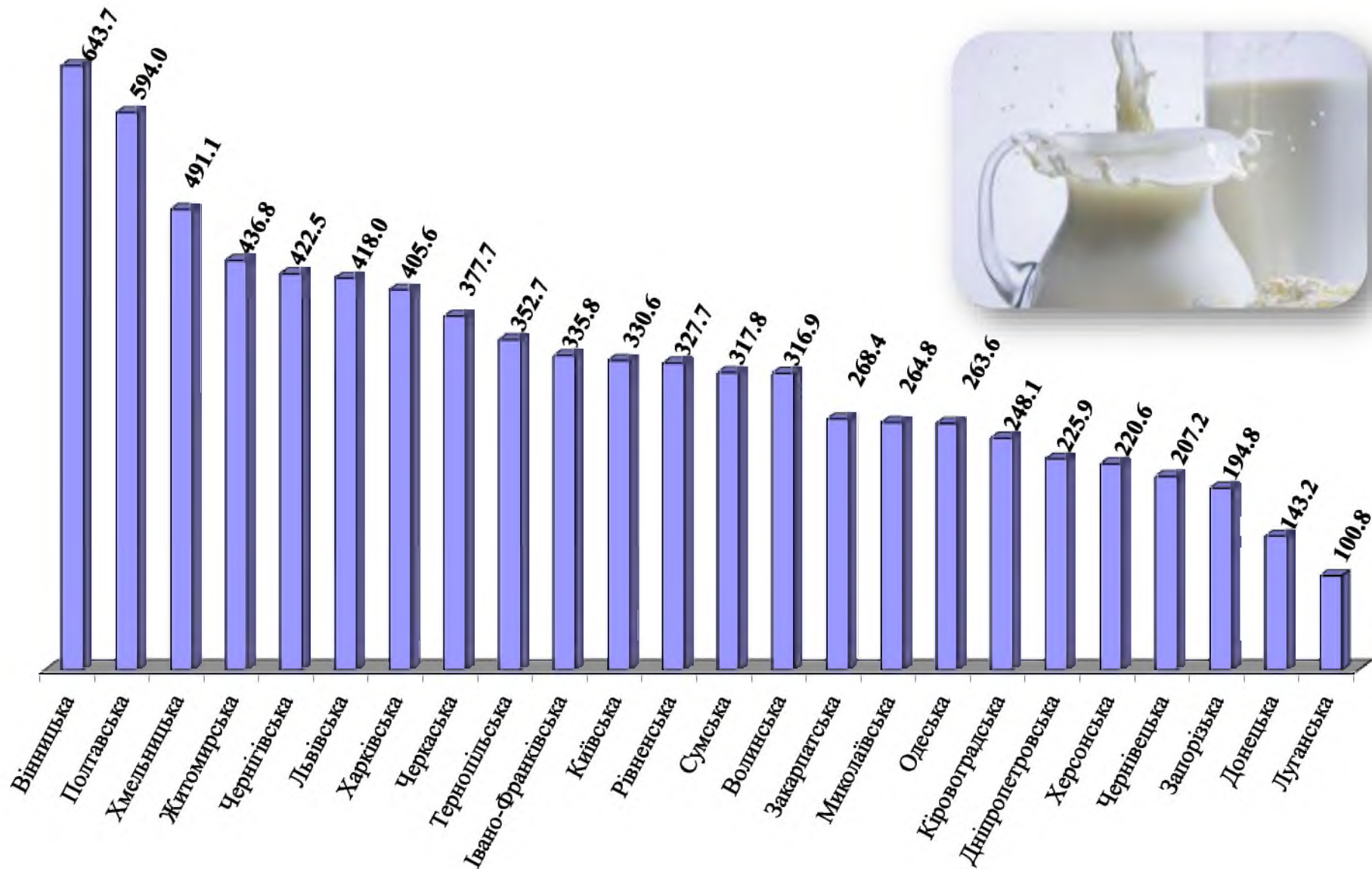
# Валова продукція сільського господарства (всі категорії господарств), млн. грн.



# Виробництво молока, тис. тонн

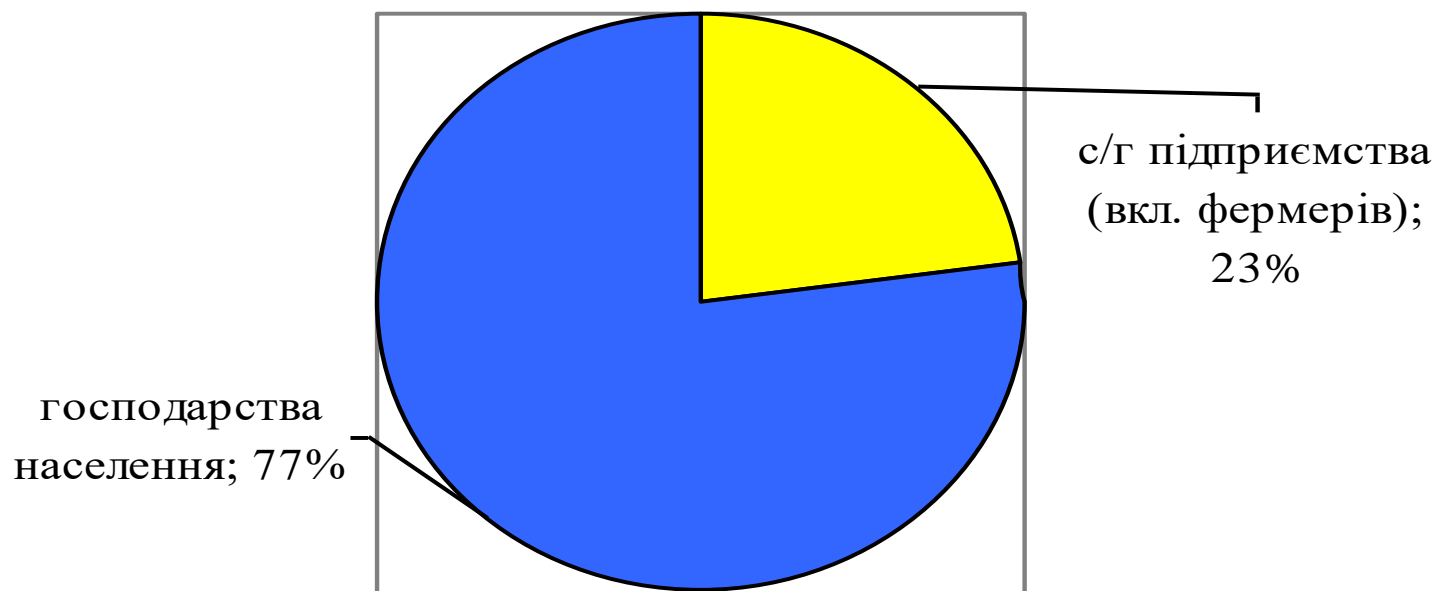


# Виробництво молока по всіх категоріях господарств в розрізі областей України на кінець 2018 р. (тис. тонн)





# Аналіз надходження молочної сировини в господарствах Вінницької області станом на 1.01.2019 року





**На Вінниччині наразі працюють 735 пунктів прийому та заготівлі молока.** *В Іллінецькому районі, лише ТОВ «Люстдорф» має їх близько 70.*

У Немирівському районі один із найбільших молокоприймальних пунктів де встановили 119 холодильних установок у 38 територіальних громадах.



# Позиції Вінницької області серед регіонів України





**Питома вага Вінницької області у загальнодержавному виробництві окремих продуктів харчової та переробної промисловості на кінець 2018 р. (тис. тонн)**



**ШВЕЙЦАРСЬКО-УКРАЇНСЬКИЙ ПРОЕКТ**

**СТВОРЕННЯ СИСТЕМИ КОНТРОЛЮ ЗА  
БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ**

**Проект з безпечності молока**

**Концепція реалізації Пілотного проекту із  
впровадження програми контролю сирого  
молока у Вінницькій, Миколаївській,  
Полтавській та Харківській областях**

# Концепція реалізації Пілотного проекту із впровадження програми контролю сирого молока у Вінницькій, Миколаївській, Полтавській та Харківській областях

1. Метою Концепції є відпрацювання пілотного проекту, враховуючи людські ресурси, відбір зразків сирого молока та логістику (транспортування), практичне застосування, оцінку недоліків та переваги, для впровадження найбільш ефективної моделі Пілотного проекту на рівні держави.
2. Концепція визначає загальні умови реалізації Пілотного проекту із запровадження програми контролю сирого молока як системи узгодженої взаємодії між операторами ринку, що виробляють та зберігають сире молоко, акредитованими лабораторіями та територіальними органами.



# МОДЕЛЬ «ЛАБОРАТОРІЯ»



**«Молочний модуль» - це програмний додаток, який буде інтегрований до Головної інформаційної системи Держпродспоживслужби і сприятиме співпраці операторів ринку з лабораторіями та компетентним органом, з метою виконання вимог нового національного законодавства.**

**Пілотний проект програми контролю сирого молока дасть чітке уявлення про майбутню розробку сучасної та ефективної системи контролю якості та безпечності сирого молока в Україні. Участь у пілотному проекті, а у майбутньому також і в національній програмі контролю сирого молока, дозволить :**

- гарантувати безпечність та якість молока для споживачів;
- дозволить виконати вимоги чинного харчового законодавства;
- підготуватись до запровадження національної програми контролю сирого молока;
- отримати достовірні результати досліджень сирого молока у господарстві, яке вводиться в обіг;

- проаналізувати можливі проблеми у господарстві та здійснити корегувальні дії у співпраці з компетентним органом, з метою покращання здоров'я тварин, удосконалення гігієни доїння, поліпшення благополуччя тварин, що в результаті сприятиме ефективності молочного бізнесу, зменшення витрат та збільшення прибутків;
- постійний доступ до результатів досліджень, їх автоматичний статистичний аналіз, надання доступу третім особам (наприклад, молоко-переробним підприємствам)



# Критерії сирого молока та введення в обіг та мінімальна періодичність їх контролю

Критерії сирого молока для цілей пілотного проекту є:

- загальне бактеріологічне забруднення (ЗБЗ) – кількість мікроорганізмів (КУО) в 1 мл за температури 30 °С;
- кількість соматичних клітин (КСК) в 1 мл молока;
- наявність інгібіторів (ІНГ);
- точка замерзання (ТЗ)

# Критерії сирого молока для введення в обіг та мінімальна періодичність їх контролю

Показник	Критерій, Регламент ЄС №853/2004	Критерій, ДСТУ 3662-2018, (з 01.01.2020)
Загальне бактеріологічне забруднення, мл	100 000	500 000
Кількість соматичних клітин, мл	4000 000	500 000
Наявність інгібіторів	Відсутні	Відсутні
Точка замерзання °С, не вище ніж	-	-0,52

Залежність  $t^{\circ}$  замерзання молока від кількості долитої води

<b><math>t</math> замерзання <math>^{\circ}\text{C}</math> молока</b>	<b>Долито до молока води, %</b>
<b>— 0,55</b>	<b>0</b>
<b>— 0,54</b>	<b>1,8</b>
<b>— 0,53</b>	<b>3,6</b>
<b>— 0,52</b>	<b>5,4</b>
<b>— 0,51</b>	<b>7,3</b>
<b>— 0,50</b>	<b>9,1</b>

## **Законодавче підґрунття для пілотного проекту**

Основним підґрунттям є **Закон України від 18.05.2017 №2042-VIII** «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», а саме **Стаття 40** «Державний контроль сирого молока та молозива». Крім цього низка підзаконних нормативно-правових актів.



**Фальсифікація** - дії, спрямовані на обман покупця і/або споживача шляхом підробки об'єкта купівлі-продажу з корисливою метою.

## Фальсифікація молока

призводить до:

Економічних  
втрат

Погіршення  
якості готової  
продукції

Ризиків для  
безпеки  
здоров'я  
споживачів



# Контроль фальсифікації молока

## Кількісна фальсифікація

- розбавлення водою
- додавання речовин лужного характеру
- додавання крохмалю або борошна
- додавання саліцилової або борної кислоти
- змішування пастеризованого і сирого молока
- заміна молочного жиру рослинними жирами



# Контроль фальсифікації молока

**Молоко вважається фальсифікованим, якщо:**

- частково знятий жир
- додані сторонні речовини
  - вода
  - збиране молоко
  - мийні речовини
  - формалін
  - антибіотики



# Чим може бути розбавлене молоко?

- водою
- молоком без жиру
- водою і молоком без жиру





# Ознаки розбавленого молока за зовнішнім виглядом

- більш прозоре
- з синюватим відтінком
- водянистої консистенції
- при збовтуванні воно дає мало піни
- має біля стінок посуду на кордоні широке синє кільце



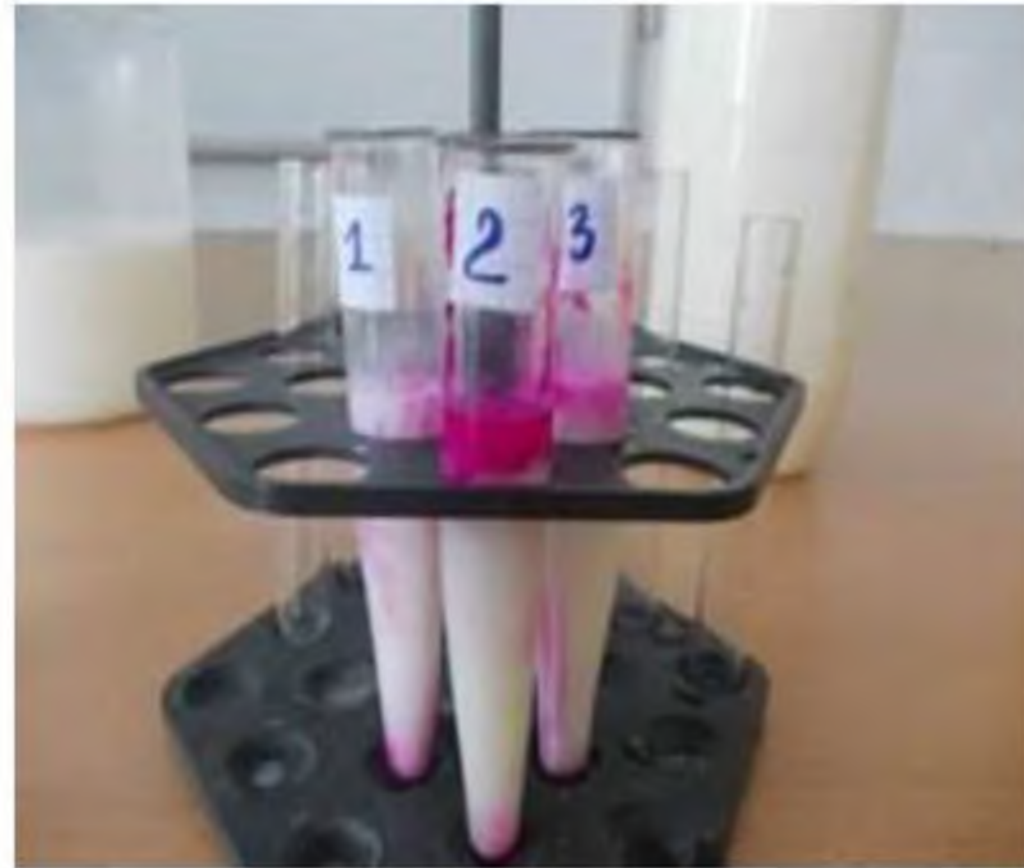
# Які добавки маскують розбавлення молока?

- крохмаль
- борошно
- сухе знежирене молоко
- цукор
- крейда
- карбонат натрію
- карбонат кальцію



## Речовини, що використовуються як фальсифікатори для продовження терміну придатності молока

- сечовина
- сода
- аміак
- антибіотики
- дезінфікуючі речовини:
  - - пероксид водню
  - дихлорізоціанурат натрію
  - саліцилова кислота
  - борна кислота



# Фальсифікація молока методом додавання інгібіторів

- антибіотики
- сульфаніламідни
- нітрофурани
- сечовина
- аміак
- вапняна вода

## Миючо-дезинфікуючі та консервуючі засоби

- хлорні
- йодні
- формалін
- перекис водню
- дихлорізоціанурат натрію
- сода



# Які джерела потрапляння інгібіторів в молоко?

- порушення в вибраковці молока при лікуванні тварин
- санітарна обробка доїльного і молочного обладнання
- використання неякісних кормів
- попадання хімічних речовин з кормом





# Неприємні і небезпечні «додатки» до молока

- пестициди
- гербіциди
- антибіотики



# Які фізико-хімічні показники свідчать про розбавлення молока водою?

щільність

температура замерзання



На підставі чинного законодавства до 2020 року молоко всіх гатунків, зокрема й 2-го, приймається і використовується молокопереробними підприємства для харчових цілей.

До 1 січня 2020 року молоко 2-го гатунку переробні підприємства прийматимуть на будь-які цілі.

З 1 січня 2020 року по 1 січня 2022 року, буде встановлено перехідний період, протягом, якого молоко 2-го гатунку будуть і далі приймати, але вже тільки в технічних цілях для виробництва нехарчових продуктів (наприклад, кормів для тварин або казеїну).

**До 1 січня 2020 року селяни можуть спокійно здавати молоко на підприємства.**

У сучасних умовах у процесі виробництва молочних продуктів застосовується система НАССР на всіх молокопереробних підприємствах області з 2018 року, що включає визначення контрольних критичних точок, у яких може бути завдано шкоди якості та безпеці продукції, встановлення критичних лімітів у цих точках і розробку коригувальних дій.

Виробити якісне молоко можливо тільки в умовах відповідного технологічного забезпечення, яке потребує модернізації виробничих процесів. Контроль за якістю продукції має бути не окремою операцією, а відбуватися на всіх стадіях, які забезпечують виробничий процес, а також у самому виробничому процесі, бо якість молока та молочної продукції, смакові властивості залежать від його складників.

## **10 основних молочних компаній лідерів за 2018 рік**

1. **«Данон»** (м. Херсон і Кременчук) – 13,15% - 112 тис.т
2. **«Молочний альянс»** (Пирятинський, Баштанський, Городенківський, Згурівський, Тростянецький, Новоархангельський сирозаводи, Золотоніський маслоробний комбінат, Яготинський маслозавод, Варвамаслосирзавод та компанії «Еталонмолпродукт» і торговий дім «Еталон»)– 11,19%
3. **«Лакталіс»** (на базі Миколаївського міського молочного комбінату) – 9,95%
4. **«Люстдорф»** (м. Іллінці Вінницької області) – 9,8%
5. **«Вімм-Білл-Данн»** (Київська область і Харків) – 8,84%



6. **Придніпровський молочний комбінат** (Васильківський сирзавод, Царичанський маслозавод, Переципинський молочний цех та Новомосковський фруктовий цех) – 5,52%

7. **«Галичина»** (Львівська область) – 5,26%

8. **Тернопільський молокозавод** (м. Тернопіль) – 5,2%

9. **«Терра Фуд»** (Тульчинський маслосирзавод, Крижопільський сирзавод, Вапнярський сирзавод, Рожищенський сирзавод, Решетилівський маслозавод, Новоодеський сирзавод) – 4,71%

10. **Група компаній «Формула»** (Київська область) – 3,11%

# Сильні сторони розвитку молочної галузі:

- 1. Історичні та географічні передумови розвитку молочної галузі в Україні;
- 2. Відкритість ринку;
- 3. Достатнє кадрове забезпечення;
- 4. Розвиток міжнародної співпраці;
- 5. Поширення кластерів та холдингів. Криза посилить вплив холдингів, оскільки дрібні та середні виробники будуть вимушені покинути ринок;

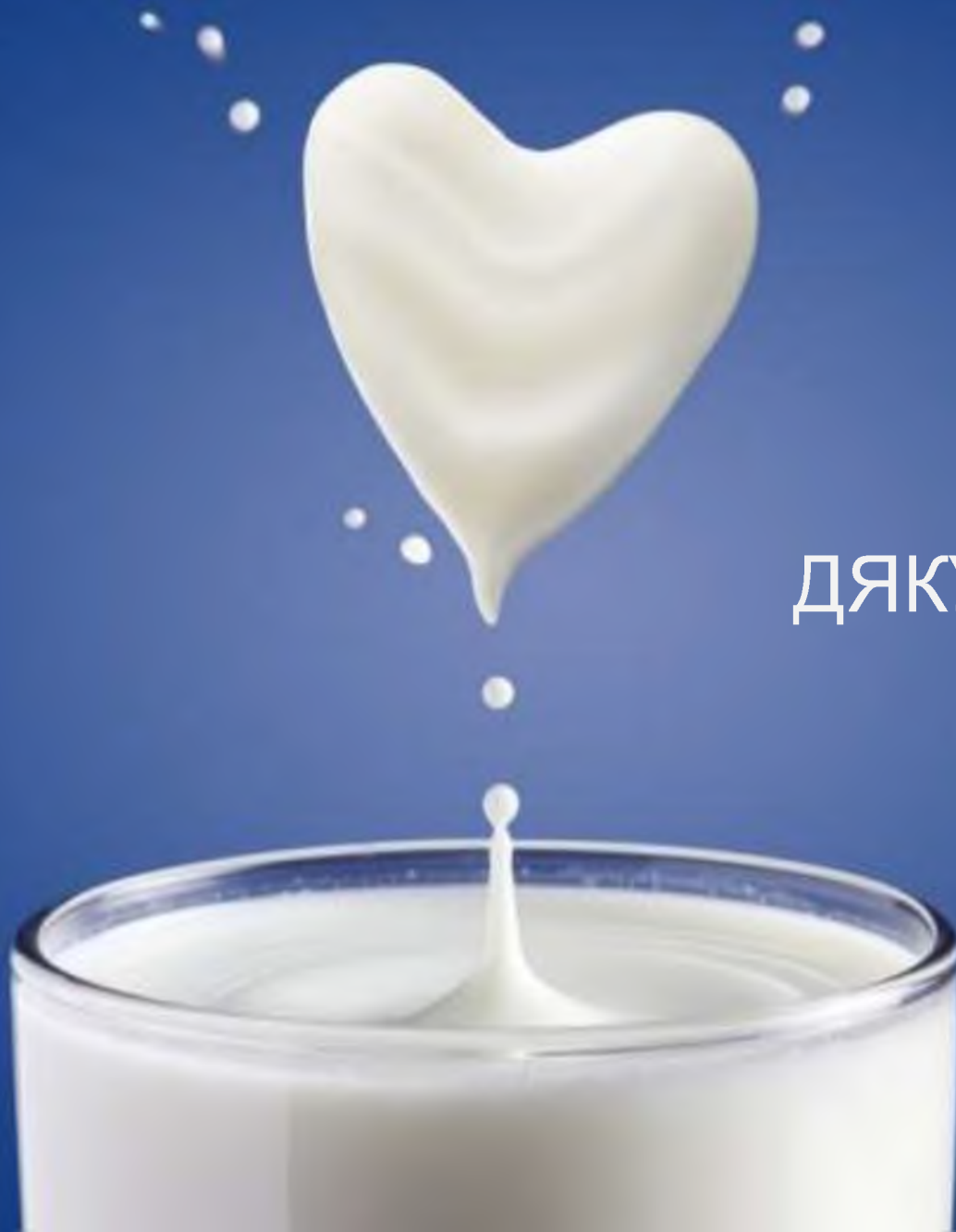
- 6. Галузь не належить до імпортозалежних. Майже вся сировина та матеріали, необхідних для переробки молока і виробництва молочних продуктів, є вітчизняними;
- 7. Екологічність виробництва. Практично все виробництво молочних продуктів є маловідходним або ж навіть безвідходним. Таке виробництво не шкодить довкіллю;

# Слабкі сторони у розвитку молочної галузі:

- 1. Низький рівень державної підтримки підприємств галузі;
- 2. Високий коефіцієнт зносу основних засобів у галузі (майже 80%);
- 3. Низька якість сировини;
- 4. У зв'язку з технічною недосконалістю рівня виробництва молочної продукції українські підприємства не спроможні повною мірою конкурувати на зовнішніх ринках;

- 5. Необхідність пошуку нових ринків збуту.
- Найбільша проблема - низька конкурентоспроможність українських підприємств порівняно з європейськими конкурентами.





ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ННВК "ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-НАВЧАЛЬНИЙ КОНСОРЦІУМ"  
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
МОГИЛІВ-ПОДІЛЬСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ ВІННИЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ



# СЕРТИФІКАТ

учасника Всеукраїнської науково-практичної конференції

**«ЕКОНОМІКА, БІЗНЕС ТА УПРАВЛІННЯ»**

(Держ. реєстр. УкрІНТЕІ № 107 від 14.03.2019р.)

**СКОРОМЦІЙ ОКСАНІ ІВАНІВНІ**



Президент Консорціуму  
Г.М.Калетнік



ВНАУ  
В.А.Мазур



Інженерно-технічний факультет ВНАУ  
В.А.Казьмір



22-23 квітня 2019 р.  
м. Могилів-Подільський