

## ЭКОНОМИКА АПК. ЗООТЕХНИЯ. ЭКОЛОГИЯ

### Экономика АПК

УДК 633/633.3

**АНОДЧЕНКО А.М.**, студент

Научные руководители - **БАЗЫЛЕВ М.В., ЛИНЬКОВ В.В.**, канд. с.-х. наук, доценты  
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины»,  
г. Витебск, Республика Беларусь

### **ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРОДЕЛИЕ В БЕЛАРУСИ: ПРОИЗВОДСТВО И РЕАЛИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Введение.** Сыр – это один из основных молочных продуктов питания не только в Беларуси, но и в мировом масштабе. На его изготовление направлено около четверти молока, производимого в масштабах планеты. При этом сыр представляет собой важнейший пищевой продукт, производимый из сыропригодного молока с использованием свертывающих молоко ферментов и молочнокислых бактерий или путем плавления различных молочных продуктов и сырья немолочного происхождения с применением солей-плавителей. Ежегодно выпускается около 20 млн т сыров, а за последнее десятилетие его производство возросло на 20%. Основным сырьем в настоящее время является молоко крупного рогатого скота, так как из коровьего молока вырабатывается 93% мировой продукции данного вида, около 3% получают из овечьего, около 2% – из козьего и, примерно 1,5% – из буйволиного. Ведущими производителями являются США и ЕС, на долю которых приходится 70% общемировых объемов производства сыра. Тем не менее Беларусь является достаточно крупным производителем сыра, в расчете на душу населения его производится 21,08 кг (2017 г.) [5]. Поэтому изучение промышленного сыроделия в Беларуси и рынков сыра является темой актуальной.

**Материалы и методы исследований.** Исследования проводились в 2013–2017 гг. с целью изучения промышленного сыроделия (производство и реализация) в Республике Беларусь. Для достижения данной цели решались следующие задачи: проводился анализ ассортиментной политики сыродельных заводов Беларуси, особенности их производственной и экономической деятельности; изучалась динамика производства и реализации сыров. В исследованиях использовались методы анализа, сравнений, логический, прикладной математики.

**Результаты исследований.** Сыр является высококалорийным и биологически полноценным продуктом. Пищевая ценность его обусловлена высокой концентрацией молочного белка и жира, наличием необходимых человеческому организму свободных аминокислот, минеральных солей, различных микроэлементов, витаминов. Различные его марки присутствуют во всех ценовых сегментах реализации. Он удовлетворяет самые различные вкусы, подходит для всех возрастных групп, является одновременно повседневным продуктом и продуктом, предназначенным для праздничного стола.

По твердости сыры делятся на свежие (мягкие), мягкие, полутвердые нарезные, твердые нарезные и твердые. Наиболее широко представлены твердые сыры под названием (маркой) «Пармезан» – самый известный и всемирно популярный итальянский сорт длительного периода созревания. Твердые сыры получают путем свертывания молока и последующей длительной обработки полученного сгустка, в ходе которой удаляется влага. Процесс обработки завершается формованием сырной массы и последующей посолкой полученных головок сыра. Свои специфические свойства сыр приобретает только после длительного процесса созревания в сырных подвалах, где создаются условия для накопления в сырной массе вкусовых и ароматических веществ [4]. Проведенные исследования показали, что в промышленном сыроделии Беларуси существуют определенные динамические тенденции его производства и реализации, направленные на увеличение общего производства сыра и осуществление грамотного менеджмента в работе с сырьевыми рынками молока и готовой продукции [1-5].

Так, производство сыра в 2017 г увеличилось по сравнению с 2013 г на 43,4%, расширение ассортимента привело к уменьшению импорта на 50,0% и росту экспорта на 33,4% [4, 5]. Вместе с тем расчеты коэффициента оптимизации показали большой резерв экспорта сыра по странам вне СНГ – показатель  $K=0,12$ .

**Заключение.** Рекомендуется интенсифицировать маркетинговые усилия для увеличения экспорта белорусского сыра в страны, не относящиеся к СНГ.

**Литература.** 1. Базылев, М. В. *Прогрессивный менеджмент в пограничных ситуациях* / М. В. Базылев, В. В. Линьков, Е. А. Лёвкин // XIX (девятнадцатая) научная сессия преподавателей, аспирантов, магистрантов, студентов : сборник докладов XIX (девятнадцатой) научной сессии, Витебск, 22 апреля 2016 г. : в 3 ч. / Витебский филиал Международного университета «МИТСО» ; редкол.: А. Л. Дединкин (гл. ред.) [и др.]. – Витебск, 2016. – Ч. 3 : Экономика, логистика, менеджмент: тенденции и перспективы развития. Естественные науки в современном мире. Перспективы развития информационных технологий. – С. 20–24. 2. *Балансы товарных ресурсов Республики Беларусь : Статистический сборник 2018 г. / Председатель редакционной коллегии И. В. Медведева.* – Минск : Национальный статистический комитет Республики Беларусь, 2018. – 60 с. 3. *Внутрихозяйственная техногенная кластеризация агропредприятия* / В. В. Линьков [и др.] // Ученые записки учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины» : научно-практический журнал. – Витебск, 2015. – Т. 51, вып. 1, ч. 2. – С. 72–75. 4. *Обзор рынка сыров Республики Беларусь* / В. Е. Садохо [и др.], 2019. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://www.infobaza.by/article/agro/obzorsyrov/>. – Дата доступа : 18.03.2019. 5. *Семков, А. Сыр – в авангарде экспорта* / А. Семков // *Белорусское сельское хозяйство.* – 2014. – № 10. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://agriculture.by/articles/agrarnaja-politika/syr-v-avangarde-jeksporta>. – Дата доступа : 18.03.2019.

УДК 338.31/338.001.36

**АНОДЧЕНКО А.М.**, студент

Научные руководители - **БАЗЫЛЕВ М.В., ЛИНЬКОВ В.В.**, канд. с.-х. наук, доценты УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

## **АНАЛИЗ ВИТЕБСКОГО РЫНКА РОЗНИЧНОЙ РЕАЛИЗАЦИИ ТВЕРДЫХ ЖИРНЫХ СЫРОВ**

**Введение.** Исследования важнейших продуктов питания, к которым относятся твердые жирные сыры, являются составной частью маркетингового изучения рыночных сегментов, покупательского спроса населения, позиционирования данного вида товара [1-3]. Поэтому такие исследования актуальны.

**Материалы и методы исследований.** Исследования проводились в 2015-2019 гг. при маркетинговом изучении розничной реализации твердых жирных сыров в г. Витебске. Цель заключалась в анализе различных торговых предприятий г. Витебска, занимающихся розничной продажей твердых жирных сыров отечественного и импортного производства. Для достижения представленной цели решались такие задачи, как проведение маркетинговых исследований ценовой политики крупных торговых сетевых магазинов в реализации твердых жирных сыров; осуществлялся анализ полученных результатов исследований и их интерпретация. В исследованиях использовались методы математической статистики, логический, сравнений.

**Результаты исследований.** Исследования показали, что структуру ассортимента розничных торговых предприятий Витебска делают два производителя: ОАО «Савушкин продукт» (сыр «Российский» 50% жирности, сыр «Пошехонский» 45%, «Брест-Литовск» классический 45%) и ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод» (сыр «Российский новый» 50%).