

Одним из важнейших факторов, обуславливающих качественное состояние сельскохозяйственных земель, является степень увлажнения. Удельный вес переувлажненных почв в структуре пахотных земель составляет более 50%. По областям этот показатель колеблется от 44% в Гродненской области до 64% в Витебской. В условиях Беларуси установлена тесная взаимосвязь увлажненности почв с содержанием и запасами органического вещества (гумуса, торфа). По материалам агрохимического обследования к 2005 г. по сравнению с 2000 г. этот важнейший показатель плодородия почв в целом по республике снизился на 0,03% до уровня содержания 2,25%. По данным Белорусского НИИ почвоведения и агрохимии общая площадь эродированных сельскохозяйственных земель составила 556,5 тыс. га, из них 86% пришлось на пахотные земли. При этом дефляционные почвы составляют около 30% пахотных земель. Наибольшую угрозу представляет деградация торфяных почв в результате осушения и последующего их сельскохозяйственного использования.

Таким образом, земельные ресурсы являются основным национальным природным богатством Беларуси, от эффективности использования и охраны которых во многом зависит социально-экономическое благополучие и экологическая ситуация в республике. С целью предотвращения вышеотмеченных неблагоприятных процессов необходимо осуществление профилактических и восстановительных мер инженерно-технологического и мелиоративного характера.

УДК 339.13:637.3(476)

ЯЦКОВА С. В., студентка,

Научный руководитель: **ШАФРАНСКАЯ И.В.**, канд. экон. наук, доцент
УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия»

г. Горки, Республика Беларусь

РЫНОК СЫРОВ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Сыр является высококалорийным и биологически полноценным пищевым продуктом. 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 свойства сыр приобретает после длительного процесса созревания в сырных подвалах, где созданы условия для накопления в сырной массе вкусовых и ароматических веществ. При выработке кисломолочных сыров молоко свертывается под действием молочной кислоты. Основным сырьем для производства сыра в Беларуси является коровье молоко. Закваски белорусские сыроделы закупают в основном в России, в Институте маслоделия и сыроделия. А молокосвертывающие ферменты поставляются Московским заводом сычужных ферментов.

На сегодняшний день тенденция роста производства сыров в Беларуси сохраняется. Выпуск жирных сыров за 2010 г. по сравнению с тем же периодом 2009 г. увеличился на 9,7%, до 81,869 тыс. т, в том числе твердых и полутвердых – на 10,2% , до 74,458 тыс. т, плавленых – на 5,2%, до 4,66 тыс. т, рассольных – на 25,5%, до 610 т, прочих сыров – на 19,5%, до 190 т. В этой группе сократился только выпуск мягких сыров – на 3,5%, до 1,951 тыс. т.

Экспорт белорусских сыров происходит в основном в Россию. В 2010 г. поставки белорусской продукции на внешние рынки достигли объема 82,6 тыс. тонн, что относительно 2009 г. на 39% больше в стоимостном выражении. Импорт Республикой Беларусь сыров и творога в 2010 г. вырос относительно 2009 г. на 26,7% в стоимостном и сократился на 2,8% в физическом выражении и достиг объема в 3,5 тыс. тонн.

В 2012 г. объем потребительского рынка Беларуси прогнозируется в размере 22,7 тыс. тонн. Увеличение объемов потребительского рынка по продукции в весовом выражении за 2008–2012 гг. прогнозируется на 8,1%, что меньше темпов роста в целом по Восточной Европе (22,34 %).

Сегодня проблема состоит не только в том, чтобы произвести продукцию, но и в том, чтобы создать конкурентоспособный бренд и грамотно разработать стратегию его продвижения на рынке. Конкуренция сегодня не в производственном поле, а в коммуникационном. И для того, чтобы успешно строить коммуникации, необходимо понимать, как ведут себя потребители.

Белорусский рынок сыра является перспективным и динамично развивающимся. Спрос на сыры устойчив, объемы производства увеличиваются.