

лучшего фильтра, чем биологический, еще не изобретено. Следовательно, если бы вся продукция была реализована «экстра», то дополнительная прибыль от продажи составила бы около 11,1 млрд руб.

Кроме того, потенциальная генетическая возможность породы коров равна 4 % жира в молоке. Фактическая жирность за 2015 год составила только 3,61 %. Поэтому резерв дополнительной прибыли от жирности молока равен 7,6 млрд руб. В целом же возможность увеличения годовой прибыли от качества молока равен свыше 18,7 млрд руб.

Если говорить о возможности реализации данного проекта, то реальность его вполне осуществима. Анализ показывает, что такие предприятия как СПК «Стасевка» реализует все молоко «экстра» и жирностью 4 %, УКСП «Совхоз Киселевичи» – соответственно 80 % «экстра» жирностью 3,8 %. Высокие показатели качества молока в СПК «Гигинт» и СПК «Колхоз имени А. Невского».

Не менее эффективны и резервы повышения качества реализуемой продукции мясного животноводства, а также продукции растениеводческой отрасли.

Таким образом, эффективное управление качеством продукции сельского хозяйства есть реальная возможность максимально использовать резервы этой отрасли, что позволяет решить финансовые проблемы предприятий АПК.

А. В. Дорофеева

Научный руководитель – С. В. Сакун, БФ БГЭУ (Бобруйск)

АНАЛИЗ РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

В системе агропромышленного комплекса наибольшее воздействие на окружающую среду оказывают предприятия молочной промышленности. В настоящее время в Беларуси при переработке молока и производстве сыров, творога и казеина образуется более 1500 тыс. т молочной сыворотки в год. Более 25 % из этого количества сбрасывается в канализацию. Попадание молочной сыворотки в систему канализации и непосредственно в водоемы наносит значительный урон окружающей среде, т. к. 1 т молочной сыворотки загрязняет водоемы так же, как 100 т хозяйственно-бытовых стоков.

Технический уровень создаваемых в республике производств позволяет перерабатывать только подсырную сыворотку и получать конечный продукт для кормовых целей, а также отдельные партии для производства пищевых продуктов. Вместе с тем установленное оборудование не позволяет перерабатывать творожную и казеиновую сыворотку, которая имеет высокий уровень кислотности. Кислая сыворотка занимает в Беларуси до 40 % от общего количества полученной в производстве сыворотки.

Одной из ведущих тенденцией в развитии молочной промышленности в нашей стране и за рубежом является широкое использование мембранных методов обработки. Использование в технологической схеме переработки молочной сыворотки с получением высокобелкового продукта мембранных процессов можно значительно повысить технико-экономические показатели этого способа переработки сыворотки.

Высокая концентрация протеина в продукте дает возможность эффективно, с наименьшими затратами балансировать корма для животных. По сравнению с растительными белками, белки получаемого продукта являются более устойчивыми. В производстве не используются генетически модифицированные виды молока и микроорганизмы.

Потребность в энергоресурсах и воде для данного проекта отражена в таблице 1.

Таблица

Потребность в энергоресурсах и воде

Наименование энергоресурсов	Оборудование	Кол-во ед., шт	Расход	Стоимость, евро
Топливо	Распылительная сушилка, Гкал/час	1	1	36,6
Электроэнергия	Воздушный компрессор, кВт/час	2	150	16,3
	Сушилка, кВт/час	1	25	2,7
	Насосы, кВт/час	5	30	3,2
Вода оборотки	Охлаждение ферментаторов, м ³ /час	-	5	3,6
Итого:	-	-	-	62,4

Примечание. Источник: собственная разработка на основе [1].

На основе данных, представленных в таблице, можно сделать вывод, что для обеспечения предприятия необходимыми ресурсами необходимо будет затратить 62,4 евро/час.

При расчете ТЭО исходя из работы завода 30 рабочих дней в месяц на основе калькуляции затрат на сходный по технологии процесс получения сыворотки сухой деминерализованной СД-НФ из сыворотки подсырной молочной и рыночных цен на белок кормовой, сформированный в Беларуси, определим, что время окупаемости предлагаемого проекта 3 года. Капиталовложения на реализацию технологических проектов стран Западной Европы окупаются за 9–10 лет.

Предлагаемый проект позволяет производить белковый продукт, в котором содержание белка в 3 раза превышает его содержание в сухой молочной сыворотке, получаемой по технологии стран Западной Европы и США.

Предлагаемый проект способствует решению важнейшей государственной проблемы – укреплению кормовой базы животноводства и повышению продовольственной безопасности страны за счет импортозамещения источников кормового белка.

Список использованных источников

1. Современные процессы получения двухслойных фильтрующих материалов / П. А. Витязь [и др.] // Материалы конференции «Порошковая металлургия: ее сегодня и завтра» («ПМ-2012»), 27–30 ноября 2012 г., Киев. – Институт проблем материаловедения имени И. Н. Францевича НАН Украины, 2012. – С. 142.

Т. П. Карнеенко

Научный руководитель – М. И. Какора, МГУП (Могилев)

РОЛЬ СЕБЕСТОИМОСТИ В ОБЕСПЕЧЕНИИ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

В условиях обеспечения национальной продовольственной безопасности Республики Беларусь особое значение в последние годы приобретают вопросы оценки конкурентоспособности продовольственных товаров отечественного производства и выявления путей её повышения.