

ВІТЧИЗНЯНЕ ОБЛАДНАННЯ МІНІ-ПІДПРИЄМСТВ ВИРОБНИКІВ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

За даними статистики фактичне виробництво молочних продуктів за 3 останні роки значно знизилось і рівень його споживання становить 65 % від норми.

У структурі реалізації 72 % продаж припадає на молоко та молокопродукти, виробленими промисловими підприємствами, 16% цієї продукції купується на ринках, а решта становить сектор імпортової продукції. Попри труднощі, які переживає нині молочна галузь, вивчивши кон'юнктуру вітчизняного ринку молока і молочних продуктів, можна зробити висновок про доцільність створення приватного міні - підприємства з переробки молока. Незважаючи на відому фразу «якщо великі підприємства добре працюють - маленькі помирають», це справа прибуткова. Найперспективнішими з них є: сири, у тому числі тверді, йогурти та інші молочні десерти, згущене молоко та морозиво.

Метою даної роботи є допомога в оснащенні новітнім вітчизняним обладнанням міні – підприємств виробників молочної продукції.

Основним в створенні міні-підприємства є підбір технологічного обладнання. Важливими вітчизняними виробниками обладнання для виробництва перелічених продуктів для малих підприємств є ТОВ «Тронка-Агротех», АТ «Аттіс», НВП «Тетра ЛТД» (Київ), ВАТ «Темп» (Черкаси), АТ «Теспо» (Полтава), КП «Тесмо-М» (Хмельницький), тощо. Перелічені підприємства пропонують як повністю укомплектовані технологічні лінії з виробництва певних видів молочних продуктів, так і окремі агрегати. Ціни на установки для виробництва сиру, у тому числі й твердого, коливається в межах \$ 15 - 25 тис., лінії для виробництва йогуртів \$ 20 - 30 тис., лінії для виготовлення морозива \$ 10-20 тис. Лідером обладнання по переробці молока для невеликих підприємств є ВАТ Черкаський машинобудівний завод «Темп». Агрегат для подрібнення і плавлення сирної маси Л5-ОП2 - Н розроблений і пропонується сироробним цехам, виконує операції подрібнення, змішування, плавлення і охолодження. Для виготовлення всіх сортів вершкового масла методом періодичного збивання ВАТ Черкаський машинобудівний завод пропонує новий вітчизняний масловиготовлювач Л5-ОМН. Кількість масла за цикл (в залежності від жирності вершків) 140-200 кг максимальний об'єм загрузки ємкості 450 л, а час технологічного циклу знижений до 2,5 год. Новий масловиготовлювач має дві швидкості обертання барабану. За цикл установка використовує всього 2,5 кВт/год електроенергії, що на 35% менше, ніж працюючі зараз на підприємствах галузі маслоутворювачі російського виробництва. Технологічний інститут молока і м'яса (ТІММ) пропонує нове обладнання і емульгатор Я5-ОЕВ за допомогою якого можна виготовляти рідкі пастоподібні продукти, наприклад, «Сир плавлений пастоподібний» із вмістом жиру в сухій речовині 40, 45, 50, 55 і 60%. Вмістимість в різному виконанні 150, 250, 500 мл. Для невеликих міні-підприємств ВАТ Черкаський машинобудівний завод пропонує лінію для виготовлення глазуrowаних сирків ЛГС - 6, продуктивністю 6 тис.шт./год.

АТ «АТТИС» здійснює монтаж і пуско-налагодження устаткування, навчання персоналу з виробленням готової продукції, на діючих і на новостворених міні-заводах. Крім цього АТ «АТТИС» здійснює:

- поставку устаткування з гарантією, зі складу й під замовлення;
- монтаж трубопроводів з нержавіючої сталі.

Діючі й новостворені міні-заводи: від 500 до 1000 л/доба; від 1000 до 2000 л/доба; від 2000 до 5000 л/доба; від 5000 до 10 000 л/доба; від 100 000 до 200 000 л/доба.

При підборі нового вітчизняного обладнання, і при переробці-0,5-20 тонн молока за зміну, термін окупності підприємства становить від 1 до 2 років.