

Таблица 2

Микробиологические критерии для продуктов из пастеризованного молока (колонизированные единицы на грамм исследованного материала)

Бактериальная группа	Страна	Объем выборки	Приемочное число	Минимум	Максимум
Энтеробактерий	Евросоюз	5	2	<1	5
Колиподобные бактерии	Германия	5	1	0	5
Энтеробактерий	Швейцария	-	-	10	-
Моноцитогенез	Евросоюз	5	0		10 ²
	Германия	-	-		
	Швейцария	-	-		

Таблица 3

Микробиологические критерии для продуктов из сухого молока (колонизированные единицы на грамм исследованного материала)

Бактериальная группа	Страна	Объем выборки	Приёмочное число	Минимум	Максимум
Колибактерии	Евросоюз	5	0	<10	
	Германия	5	2	10	
	Швейцария	-	-	10	-
Сальмонелла	Евросоюз	5	0	Не обнаружено в 25 гр.	
	Германия	10	0	Не обнаружено в 25 гр.	
	Швейцария	-	-	Не обнаружено в 25 гр.	
Стафилакокки	Евросоюз	5	2	10	10 ²
	Германия	5	2	10	10 ²
	Швейцария	-	-	-	10 ⁵
Моноцитогенез	Евросоюз	5	0	10 ²	
	Германия	5	0	Не обнаружено в 25 гр.	
	Швейцария	-	-	Не обнаружено в 25 гр.	

Таблица 4

Микробиологические критерии для сыра (колонизированные единицы на грамм исследованного материала)

Бактериальная группа	Страна	Объем вы-борки	Приёмочное число	Минимум	Максимум
Колибактерии	Евросоюз	5	2	10 ³	10 ⁴
	Германия	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Сальмонелла	Евросоюз	5	0	Не обнаружено в 25 гр.	
	Германия	5	0	Не обнаружено в 25 гр.	
Стафилакокки	Евросоюз	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Германия	5	2	10 ³	10 ⁴
Моноцитогенез	Евросоюз	5	0	10 ²	
	Германия	5	0	Не обнаружено в 25 гр.	

Целью диссертационной работы Anja Ziermann является обобщение микробиологических критериев в молочном секторе. В качестве материала служили рабочие документы, уже действующие национальные стандарты и принятые предписания. Исследователь также дополнительно разрабатывает рекомендации для микробиологических критериев различных отраслевых организаций или специализированных обществ. Для сравнения приводятся действующие микробиологические стандарты для молочной продукции в Швейцарии, которые были приняты в 2004 г.

Далее мы приводим сравнительную таблицу микробиологических параметров молочной продукции для стран ЕС.

Список литературы

1. Ziermann A. Mikrobiologische Kriterien für Milch, Milchprodukte und andere Lebensmittel in Europa // Inaugural-Dissertation zur Erlangung der tiermedizinischen Doktorwürde der Tierärztlichen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität München, Germany, 2005. 181s.
2. Kommission der Europäischen Gemeinschaften Entwurf einer Verordnung der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel Stand. April 2004.

СОЗДАНИЕ СИСТЕМЫ ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА ПРИМЕРЕ НЕМЕЦКОЙ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Смирнов А.А., Журавлева Н.Н.

ФГБОУ ВО Костромская ГСХА, Караваяво, e-mail: a.smirnov24@mail.ru

Рынок молока и молочных продуктов является одним из пяти стратегических рынков продовольствия. Проведенный анализ молочной отрасли России показал, что на сегодняшний день доля молочных продуктов входящих в минимальный набор продуктовой корзины россиян, составляет в среднем 20%. Анализ качества молочных товаров показал, что молочная продукция отечественного производства значительно хуже по качеству по сравнению с молочной продукцией импортного производства. Так для повышения качества отечественной молочной продукции, российским производителям имеет смысл изучить опыт зарубежных конкурентов. Ведь именно конкуренция

является одним из главнейших факторов, влияющим на повышения качества продукции, выше качество – выше спрос, выше спрос-выше объем продаж и величина выручки соответственно. Рассмотрим какие меры принимаются для получения высококачественной молочной продукции на примере Германии.

Немецкая молочная промышленность гарантирует своим клиентам, что только лучшее из лучшего попадет на полки магазинов. Качество и гигиена молочной продукции при её производстве и переработке, имеет первостепенное значение, поэтому подвергается строгому контролю. Иными словами, на пути от коровы до магазина молочные продукты постоянно контролируются. Любой участник в цепи производства продукции способствует гарантированности качества и безопасности.

Так же, на молочных фермах находится ряд нормативных положений. Основными документами, гарантирующими качество производимых продуктов, является «Закон о пищевых продуктах и продовольственных товарах» и «Положение о молоке». Районные органы власти берут регулярные пробы для проверки качества молочных продуктов. Для получения разрешения на производство молочных продуктов, молочные заводы должны быть допущены ответственным ветеринарным учреждением. Предприятия должны соблюдать единую контрольную систему на основе интернационального положения качества с анализом рисков. Кроме того, организации и их сотрудники должны соблюдать требования гигиены. Ветеринарное учреждение выдает допущенному предприятию так называемый знак качества, который печатается на каждой упаковке. Этот знак рекомендует употребление в пищу данного товара. Кроме того, многие развивающиеся молокозаводы дополнительно к государственным положениям разрабатывают собственные мероприятия и системы управления качеством продукции, чтобы улучшить надёжность молочных продуктов. Например, создание системы сертификации согласно Европейскому стандарту. Так же, имеются внешние учреждения, которые разрабатывают новые методы исследования качества продукции, чтобы проверять обработанные молочные продукты, и улучшают управление качеством продукции на молочных заводах.

Даже на заключительной стадии контроля качества молока и молочных продуктов проводится множество проверок. В то же время соответствующие органы власти проводят выборочные проверки молочных продуктов в розничной торговле. Данные проверки проводятся на основании ряда Положений:

1. Положение о молоке;
2. Положение о сыре;
3. Положение о масле;
4. Положение о молочных изделиях.

Наряду с установленными законом положениями организации предпринимают и прочие дополнительные добровольные усилия, для проверки качества своей молочной продукции.

Например, для определения качества сырого молока, применяются следующие критерии:

Критерием гигиены производства молока является бактериальный показатель. Он предоставляет информацию о количестве бактерий в сыром молоке.

Критерий «безопасности» и технологичности молока. Он гарантирует, что молоко не содержит каких-либо антибиотиков. Этот критерий является особенно важным для изготовления сыра и кисломолочных продуктов.

Критерий наличия соматических клеток в сыром молоке, этот критерий является показателем здоровья вымени коровы.

Качество молочной продукции является основой оплаты. Качество молока и молочных продуктов является решающим критерием для получения цены, т.е. цена соответствует качеству произведенных товаров. Именно это и заставляет предприятия держать собственную продукцию на нужном уровне качества, и способствует постоянному улучшению способов его повышения.

Список литературы

1. Wie wird die Qualität von Milch in den Molkereien bestimmt? [Электронный ресурс]: Milchindustrie-Verband e.V.2016. – Электронные данные. – Режим доступа: <http://www.meine-milch.de/artikel/qualitaet-und-produktsicherheit-bei-der-produktion-von-milch> . – Загл. с экрана.
2. Wie sichert der Milcherzeuger die Qualität seiner Rohmilch? [Электронный ресурс]: Milchindustrie-Verband e.V.2016. – Электронные данные. – Режим доступа: <http://www.meine-milch.de/artikel/wie-sichert-der-milcherzeuger-die-qualitaet-c3%a4t-seiner-rohmilch> . – Загл. с экрана.

ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА КАРТОФЕЛЯ. ОПЫТ НЕМЕЦКИХ ИССЛЕДОВАТЕЛЕЙ

Сытина А.А., Журавлёва Н.Н.

ФГБОУ ВО «Костромская государственная сельскохозяйственная академия», Каравеево, e-mail: stervo4ka199@rambler.ru

Для повышения эффективности производства экологического картофеля требуется множество управленческих решений: от выбора соответствующих технологий до реализации в торговой сети. В связи с этим возникла необходимость изучения зарубежного опыта с целью успешного формирования конкурентоспособного отечественного продукта. В рамках данной статьи мы приводим обзор передового научного опыта немецких исследователей данного направления.

Herwart Böhm, Kirsten Buchecker, Jana F Dresow, Wilfried Dreyer, Christian Landzettel, Sylvia Mahnke-Plesker, Franz Westhues в своей статье «Исследовательский проект для оптимизации экологического производства картофеля – теоретические основы и описание проекта» говорят о том, что необходимо разработать проект по органическому культивированию картофеля. Это необходимо для того, чтобы полученный картофель был экологичным и соответствовал всем требуемым нормам и стандартам качества. Получив качественный экологический картофель сельскохозяйственные предприятия будут коммерчески прибыльными и рентабельными, так как их экологически чистая продукция будет пользоваться спросом у потребителей. Также, авторы считают, что при постоянном органическом культивировании будет улучшение потребительских свойств картофеля, т.е. его вкусовых качеств.

Herwart Böhm, Wilfried Dreyer und Kirsten Buchecker в статье «Значение разведения картофеля в экологическом земледелии, маркетинг и их дальнейшие перспективы» говорят о том, что начиная с 2000-х годов XXI века резко стал возрастать спрос среди населения на потребление экологического (органического) картофеля. Авторы отмечают, что посевные площади картофеля в экологическом земледелии увеличились с конца 90-х годов с 4,8 га до 8,4 га. Этому росту способствовала продажа органического картофеля через сеть дискаунтеров. Исследователи подчёркивают, что данная технология продаж в некоторой степени имела негативные последствия, так как производители были вынуждены продавать от 60% до 80% продукции через дискаунтеров. В связи с этим, возникла необходимость в разработке новой маркетинговой стратегии такой как «сенсорный маркетинг», основной задачей которого является воздействие на чувства покупателя (сенсорику), чтобы