

## ХОЛДИНГ «МОГИЛЕВСКАЯ МОЛОЧНАЯ КОМПАНИЯ «БАБУШКИНА КРЫНКА»: РЕЗУЛЬТАТЫ И СТРАТЕГИЯ

**Бычков Н.А.**, к.э.н., доцент, **Челомбитько М.А.**, к.с.х.н., доцент, **Шаплыко Д.А.**, студент  
Белорусский государственный аграрный технический университет

Становление холдинговой компании имеет длительную историю. Могилевский молочный комбинат (ММК) был построен в 1979 году. Его главной задачей являлась организация качественной переработки сырья (молока) в регионе и производство основных видов молочной продукции для жителей г. Могилева, а также для обеспечения союзного госзаказа по поставкам масла и сухого молока за пределы Республики. В 1995 г. в ходе преобразования ММК стало открытым акционерным обществом, с 2006 года – ОАО «Бабушкина крынка», с 13 декабря 2012 года – управляющая компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка».

В основе формирования компании лежит присоединение к ММК 8 перерабатывающих предприятий региона, в результате чего компания выросла в крупнейшего производителя молочной продукции в Беларуси. В 2001 году были присоединены ОАО «Круглянский маслодельный завод» и ОАО «Краснопольский завод ЗЦМ», в апреле 2005г. – ОАО «Кировский маслодельный завод», ОАО «Белыничский сыродельный завод» и ОАО «Дрибинский маслодельный завод», а в декабре 2005 года – ОАО «Кричевский маслодельный завод». В конце 2006 года в Общество вошло ОАО «Костюковичский молокозавод». В 2012 году были присоединены ОАО «Быховмолоко» и ОАО «Осиповичский молочный комбинат». На базе реорганизованных заводов сегодня функционирует 13 филиалов и 2 производственных цеха. В структуру холдинга вошла также сельскохозяйственная организация ОАО «Бабушкино подворье» Хотимского района.

Уставный фонд компании по состоянию на 1.01.2013г. составляет 89 029 026 тыс. рублей в т.ч. доля Республики Беларусь – 23,16%, Могилевского облисполкома – 72,16, физических лиц – 4,47%. Стоимость основных фондов оценивается почти в 1 трлн руб. Процент износа активной части оборудования составляет 38,5%

Существующие производственные мощности холдинга характеризуются высоким уровнем переработки молока, современными технологиями производства продукции, высоким уровнем лабораторного и технологического контроля на всех стадиях производства.

Производственные мощности управляющей компании по производству продукции по состоянию на 1.01 2013 г. представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Производственные мощности управляющей компании по состоянию на 01.01.2013г.

Наименование вида продукции / товарной группы	Мощность, тонн/сутки
Масло животное	115,4
Цельномолочная продукция	788,8
Сухие молочные продукты	110,0
Сыры твердые	46,4
Мороженое	10,0
Заменитель цельного молока	20,0

Технологическое оборудование цехов основного производства представлено оборудованием как отечественного, так и импортного производства.

Управляющая компания постоянно проводит работу по модернизации и техническому перевооружению производственных фондов с внедрением новых современных высокопроизводительных, а также энерго- и ресурсосберегающих единиц оборудования.

В результате проводимых мероприятий по реорганизации молочных заводов региона объем переработки сырья достигает почти 1 млн. тонн. Около 70 % продукции, ассортимент которой составляет порядка 300 наименований, направляется на экспорт. Сырьевая зона компании включает 17 из 21 района Могилевской области, которые продают 80% молока-сырья, производимого в регионе. Экспорт за 2012 год превысил \$172 млн. Выручка на одного работника составила \$113 тыс. На 1 рубль обязательств компании получено 2 рубля выручки от реализации продукции. Создание подобного крупного холдинга позволило сформировать единую ценовую политику в регионе, и сейчас Могилевская область в части молочной продукции выступает на внутреннем и внешнем рынках под брендами «Бабушкина крынка», «Веселые внучата» и «Калі ласка», «Энергия жизни».

В результате консолидации активов и изменения системы управления в 1 кв. 2013г. отмечается рост выхода товарной продукции с 1 тонны сырья на 33 процента, производительности труда по добавленной стоимости почти в 4 раза по сравнению с соответствующим периодом 2012 г.

Компанией разработан и выполняется План мероприятий по снижению затрат на производство и реализацию продукции на 2013 год. Экономический эффект от выполнения данных мероприятий за январь-июнь 2013 года составил 3 млрд. рублей.

С целью увеличения загрузки производственных мощностей, наращивания объемов экспортно-ориентированной продукции компанией ведется постоянная работа по расширению сырьевой зоны и увеличению объемов заготавливаемого молока.

Диверсификация экспортных поставок является приоритетным направлением в работе холдинга. За первое полугодие 2013 года ОАО «Бабушкина крынка» - управляющая компания холдинга расширила географию поставок продукции в Россию, Туркменистан, Казахстан, Молдову, Польшу, Германию, Украину. Объем экспортных поставок составил более 24 тыс. тонн продукции на сумму около \$ 100 млн.

Осуществляется сертификация выпускаемой продукции требованиям «Халяль» для поставок продукции в мусульманские страны. Холдинг «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка» принимает активное участие в международных выставках, целью которых является поиск новых покупателей из дальнего и ближнего зарубежья.

В основе производственной стратегии лежат три составляющие: использование только натурального сырья, проведение мероприятий по техническому перевооружению и внедрение международных стандартов, регламентирующих требования к системам менеджмента качества.

Сущность мероприятий по модернизации производства состоит в замене физически изношенного, непроизводительного и морально устаревшего оборудования на новое высокопроизводительное, технологическое и энергосберегающее оборудование, позволяющее повысить производительность труда, увеличить объемы выпуска продукции, уменьшить энергопотребление, улучшить условия труда работающих.

Общая сумма инвестиций в технико- технологическую модернизацию производства составит более 20 млн евро.

Реализация мероприятий по модернизации и реконструкции позволит расширить ассортимент выпускаемой продукции, существенно улучшить качество сырья и готовой продукции, увеличить сроки ее хранения, освоить новые виды упаковки, улучшить дизайн и эргономику и пр.

Справочно. ОАО «Бабушкино подворье» образовано в результате реорганизации КСУП «Забелишино» Хотимского района путем преобразования в открытое акционерное общество с участием ОАО «Бабушкина крынка» в 2011 г. На внеочередном общем собрании акционеров 2 октября 2012 г. принято решение на вхождение в состав участников холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка». Основной вид деятельности дочерней компании - производство сельскохозяйственной продукции.

Как результат совместной инвестиционной деятельности, выручка от реализации сельскохозяйственной продукции возросла в 2 раза. В основе стратегии развития дочерней ком-

пани лежит повышение интенсивности развития отраслей сельского хозяйства, включая молочное животноводство путем создания прочной кормовой базы, дальнейшее проведение технико-технологической модернизации, снижение издержек производства, повышение доходности отраслей сельского хозяйства. Прогнозируется рост урожайности зерновых культур с выходом к 2018 году на уровень свыше 40 ц/га, доведение уровня продуктивности дойного стада до 6300 кг в год, увеличение добавленной стоимости на одного работника в 3,3 раза, выручки от реализации продукции – в 2,6 раза.

УДК 664.8:631.527:635.61/.63.

### ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ СЕМЯН ТЫКВЕННЫХ КУЛЬТУР

Франко Е.П.<sup>1</sup>, к.т.н., Зайцева А.Л.<sup>1</sup>, аспирант, Касьянов Г.И.<sup>2</sup>, д.т.н.

<sup>1</sup>РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию»

<sup>2</sup>Кубанский государственный технологический университет

В качестве перспективных источников растительного сырья для создания продуктов функционального назначения, содержащих в своем составе физиологически функциональные ингредиенты, авторами предложено использовать семена тыквенных культур.

Из семян дыни, тыквы и арбуза можно получать CO<sub>2</sub>-экстракты с высоким содержанием незаменимых жирных кислот. CO<sub>2</sub>-шрот, остающийся после переработки семян, содержит в своём составе белок, аминокислотный состав которого уникален и позволяет восполнить, приведении его в продукты питания, недостаток многих аминокислот в организме человека.

Для получения CO<sub>2</sub>-экстрактов семена тыквенных культур измельчают в крупку с размером частиц 1,5-2,0 мм, затем вальцуют в лепесток толщиной 0,2 мм. При более мелком измельчении сырья лепестки быстро разрушаются и нарушают дренажные свойства сырья. Подготовленное сырье загружают в экстрактор, который после герметизации заполняют жидким диоксидом углерода из сборной емкости. Извлечение масла из лепестка осуществляют при температуре 18-25°С и давлении 5,4-6,4 МПа. В течение 10-15 мин экстракцию проводят настаиванием. После пропитки измельченного сырья жидким CO<sub>2</sub> резко сбрасывают давление. Это приводит к нарушению термодинамического равновесия системы твердое тело – растворитель, и кратковременному соединению объема экстрактора с ресивером, давление в котором ниже давления насыщенных паров растворителя. За счет разности давления в объеме частиц сырья и в растворителе возникает парожидкостный поток растворителя, увлекающий находящиеся в свободном состоянии ингредиенты к поверхности частиц. На рисунке 1 показана схема переработки семян тыквенных культур, с получением CO<sub>2</sub>-экстракта и CO<sub>2</sub>-шрота.

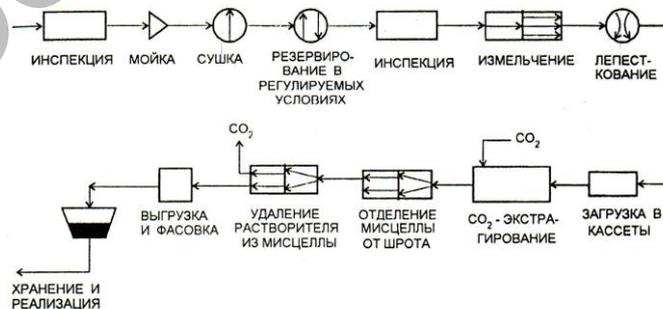


Рисунок 1 – Схема переработки семян тыквенных культур

В таблицах 2,3 представлен химический состав CO<sub>2</sub>-шротов.

Разработанные технологии переработки семян тыквенных культур, позволяют не только создать новые продукты питания, но и рационально использовать вторичные ресурсы, регулировать химический состав и улучшать органолептические свойства готовой продукции.