



ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА



support@milbranch.ru

ENG

[Подписка](#)[Свежий номер](#)[Архив номеров](#)[Реклама на портале](#)[Реклама в журнале](#)[О портале](#)[Электронная версия журнала](#)[О журнале](#)[Разместить рекламу](#)

ЛИЧНЫЙ КАБИНЕТ

Логин или E-mail Пароль запомнить[Регистрация](#) | [Я забыл пароль](#)

ОТРАСЛЕВОЙ РЕСУРС

ПОДПИСКА НА ЖУРНАЛ



Выпуск №1 2022 г.

2022 № 1 [Архив номеров](#) | [Подписка](#)

ЧИТАЙТЕ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ

- Новые подходы в подборе молочного сырья для производства смесей для искусственного вскармливания детей
- Победители и участники национального конкурса «Вкусы России» среди молочных продуктов в 2021 году
- Сыр: основные этапы от идеи до производства
- Сертификация «Халаль». Шаг 1. Разбираемся в понятиях и стандартах
- Новый технический регламент на сыроватку молочную пастеризованную и напитки на ее основе

[Подробный анонс](#) »

НОВОСТИ ПОРТАЛА

27 декабря 2021

[Вышел в свет 1-й номер журнала «Переработка молока» за 2022 г.](#)

Каталог предприятий

Доска объявлений

Товары и услуги

Презентации

Видео

Работа

Прайс-листы

ОТРАСЛЕВАЯ ИНФОРМАЦИЯ

[Вебинары](#)[Тендеры](#)[Новости отрасли](#)[ГОСТы](#)[Цены на молочную продукцию](#)[Новости компаний](#)[Публикации](#)[Обзор рынка](#)[Популярные запросы](#)[Мероприятия](#)[Словарь терминов](#)[Профессиональная литература](#)

X Anderol® Смазочные материалы с пищевым допуском

[Главная страница](#) | [Публикации](#)

"Интервью с Мухабом Аубековым, руководителем ООО СП «Чапаевское» Шпаковского района Ставропольского края"

Материал прочитан 1329 раз и оценен ★★★★★

DN: Мы знаем, что ваше хозяйство расположено в Ставропольском крае. Есть ли какие-то природные особенности этой местности, отражающиеся на ведении животноводства?

- Никаких особенностей местности рядом с хозяйством нет. На нашем предприятии природные условия не отражаются.

DN: Какова площадь земель хозяйства?

- 6 тысяч гектаров.

DN: Какое поголовье КРС содержится на ферме?

- На сегодняшний день вместе со шлейфом у нас – 5 889 животных. Из них дойных – 3010 коров.

DN: Хватает ли вам собственного молодняка для ремонта стада?

- В данное время – да. Вначале были трудности. Но сейчас хозяйство уже вышло на показатель ремонта стада в 24-25%.

DN: Имеет ли ваше хозяйство племстатус?

- Да, наше хозяйство является племрепродуктором.

DN: Справляетесь ли вы с обязательствами по реализации племенного молодняка?

- Конечно! В этом году мы уже продали 300 голов молодняка. Сейчас его хватает и на ремонт стада, и на выполнение обязательств.

DN: Какой породы животные на фермах хозяйства?

- Голштины американской селекции. Все стадо импортное. Применяем искусственное осеменение, семя закупаем у ABS.

DN: Как оборудован у вас доильный зал?

- У нас стоит карусель DeLaval на 80 мест.

DN: Карусель работает 24 часа в сутки?

- У нас три дойки, в сутки карусель работает 19,5 часов. Три смены рабочих.

ПОИСК ПО ПОРТАЛУ

[Карта сайта](#) »

ОБЗОР РЫНКА

Цены [20 - 24 декабря](#)Цены [13 - 17 декабря](#)Цены [6 - 10 декабря](#)Цены [29 ноября - 3 декабря](#)Цены [22 - 26 ноября](#)Цены [15 - 19 ноября](#)Цены [8 - 12 ноября](#)[Еще...](#)Зарегистрированных посетителей: **11621**

ПОПУЛЯРНЫЕ ЗАПРОСЫ

[Сыр оптом](#)[Белорусский сыр](#)[Йогурт](#)[Сыр чанах](#)[Производство пищевых](#)[Полуавтомат розлива](#)[Завод пищевого](#)[Куплю сыр](#)[Производители молока](#)[Ресурсосберегающие технологии](#)

26 ноября 2021

[Вышел в свет 12-й номер журнала «Переработка молока» за 2021 г.](#)

26 октября 2021

[Вышел в свет 11-й номер журнала «Переработка молока» за 2021 г.](#)

ВСЕ НОВОСТИ

КОНТАКТЫ

Адрес редакции: 105066, Москва, Токмаков пер., д. 16, стр. 2, пом. 2, комн. 5

Редакция:

Телефон: +7 (499) 267-40-10
E-mail: barteneva@milkbranch.ru

Отдел подписки:

Прямая линия:
+7 (499) 267-40-10
E-mail: podpiska@vedomost.ru

Отдел рекламы:

Прямая линия:
+7 (499) 267-40-10, +7 (499) 267-40-15
E-mail: reklama@vedomost.ru

Вопросы работы портала:

E-mail: support@milkbranch.ru



[Разместить рекламу](#)

ПЕРЕРАБОТКА
МОЛОКА ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ
ЖУРНАЛ

ПОПУЛЯРНЫЕ ЗАПРОСЫ

[Молочная пленка](#)
[Плавленный сыр](#)
[Молочный сепаратор](#)
[Коровье молоко](#)
[Качество творога](#)
[Жирность творога](#)
[Цена масло](#)
[Сухие сливки](#)
[Мировой рынок](#)
[Сухое молоко цена](#)

DN: Какой у вас надой в среднем на корову?

- 8 500 кг на голову.

DN: Чем вы кормите животных?

- Мы заготавливаем кукурузный силос, люцерновое сено. Выращиваем собственное зерно кукурузы на сырье. Остальное все покупное, в том числе – соя, жмыхи...

DN: Как оборудована в хозяйстве система кормления?

- Мы приобрели два самоходных 22-кубовых кормораздатчика у DeLaval. Они обслуживают все наше поголовье. Один мы купили в 2009 году, второй – в 2011.

DN: Работаете ли вы с компьютерным программированием рационов с этими кормораздатчиками?

- Пока нет. Этот вопрос сегодня стоит на повестке дня в хозяйстве. Сейчас у нас есть специалист по кормлению, составляющий рационы. У него перед глазами ферма, рационы, каждая группа определена. Механизаторы работают с самого начала деятельности хозяйства.

DN: Сколько у вас групп по кормлению?

- Дойного поголовья - 14 групп, всего 23 группы.

DN: Пользуетесь ли вы современными системами управления стадом?

- Да, у нас установлена система ALPRO. Версия 6.5. Вскоре нам буду устанавливать 7-ую версию. Вещь очень полезная, и важно иметь в этой программе достоверные данные по всему поголовью. Иногда у нас были проблемы с идентификацией, именно поэтому мы решили провести комплексную модернизацию: перейти на последнюю версию программы управления стадом и замену некоторых компонентов системы считывания чипов идентификации.

DN: Систему и считывающие устройства меняют за счет гарантии? - Сейчас уже нет. Мы за собственные средства покупаем все. Стоимость замены в пределах 200 тысяч. Но надо помнить, что стадо было увеличено и для того объема, который сегодня держит наш ALPRO есть разница между 6-ой и 7-ой версией.

DN: Вы рассматривали какие-нибудь альтернативы карусели DeLaval?

- Сейчас согласно проекту ферма расширяется, фундамент уже залит. Хотим поставить в новое здание карусель на 60 мест. Строить ее будут совсем скоро - в 2014 году. С самого начала получилось так, что приоритет отдали карусели. Лично я работал и на параллели, и на карусели. Мне больше импонирует карусель.

DN: Вы были оператором?

- Нет, я когда-то работал управляющим хозяйством, в котором стояла параллель.

DN: Сколько вы работаете на Чапаевском и где работали до этого?

- В этом хозяйстве я работаю 5 лет. До этого более 28 лет проработал в сельском хозяйстве. Был и директором, и лет 18 - главным ветврачом.

DN: Сколько людей работает в хозяйстве?

- У нас работает 86 человек. В том числе управляющий персонал. DN: Сложно ли было набрать такое количество сотрудников? - Хозяйство расположено возле села Казинка. В селе живет более 2,5 тыс. человек. Примерно 80% наших сотрудников из этого села.

DN: Часто ли персонал посещает обучающие семинары?

- Были выезды на Украину, в Липецкую область... Ранее, когда деятельность хозяйства только начиналась.

DN: Кто в основном работает у вас на ферме? Молодежь, семейные люди или пожилые?

- Семейные люди, по большей части до 40 лет.

DN: Как вы их привлекаете на ферму и удерживаете?

- Материальной заинтересованностью, строгим 8-ми часовым рабочим днем. Налажены бытовые условия в хозяйстве; у нас есть все: душевые, спецодежда, место работы, комнаты отдыха. Только так работаем. Люди видят, что здесь нормально, чисто. А система оплаты труда очень интересная.

DN: Какая она?

- Коротко можно рассказать так. Если смена проработала 8 часов, она доит 2800 голов, то учитывается время, за которое она подоила это количество животных, сколько молока получено. Есть нормы, от которых отталкивается система оплаты. Если все нормы выполнены и в течение месяца не было спада, не было нарушений, то зарплата будет в пределах 25-27 тысяч. Учитывается и поток молока – молокоотдача, как подготовлено животное, - сколько раз останавливалась карусель – то есть ее пропускная способность. Из

7-8 позиция складывается полный день. Если не допущены никакие нарушения и показатели в норме, то зарплата прогрессирующая с нарастающей ставкой.

Если пропускная способность была низкой, поток молока был низкий, были нарушения в технологии, то в этом случае зарплата падает. Над каждым с палкой не стоишь: все рассказывает компьютер. Есть бригадир, она после смены открывает ALPRO, смотрит, как отработала смена, какие были проблемы. Даже ежедневно она знает, сколько они заработали.

Бригадиры не освобожденные. Если работает 9 человек в смене, одна из доярок и является бригадиром. У нас на ферме работает минимум людей. Почему так сделано? Потому что в основном техника все выполняет бесперебойно.

DN: Как все-таки вы контролируете 86 человек?

- У нас везде стоят камеры. На карусели с 4-х сторон. В любое время технолог может отмотать и посмотреть в ускоренном режиме всю дойку. Там четко видны любые нарушения. Кроме того, есть дежурный специалист, который остается на ночь. Дойка идет круглые сутки: Если возникают какие-то проблемы, то он решает все на месте.

DN: Какие у вас показатели по качеству молока?

- 96% молока мы сдаем высшим сортом. В среднем по году у нас жир вышел 3,5%, белок - 3,2%. Сдаем на завод Юнимилк (ГК Danone в России – Ред.) Остальное молоко идет на выпойку молодняку.

DN: Собираетесь ли вы заниматься собственной переработкой? - Проект просто-напросто еще не закончен. Планируется еще увеличение поголовья. Холдинг хочет, чтобы мы надаивали 100 тонн в сутки - это примерно еще тысяча голов. Видимо, потом будет своя переработка.

DN: По какой цене у вас Юнимилк покупает молоко?

- Такие вещи нельзя говорить. Достаточно хорошая цена.

DN: Если цену не называть, то хватает ли вам ее на то, чтобы закрыть себестоимость и заложить маржу?

- На сегодняшний день – да. Скачок цены имеет место быть. Но в основном такая хорошая цена нам дается за то, что мы производим молоко высшего сорта. Наше молоко идет на детское питание, за это существуют определенные доплаты.

DN: Как вы думаете, как поведет себя цена на молоко на новогодних каникулах и в начале 2014 года?

- Я думаю, что дальше будет расти. Почему? – Потому что обнаружился дефицит. Для всей России я не могу это объяснить. Но факт – сегодня качественного молока почти нет, у нас в регионе в частности.

DN: Поддерживает ли вас местное правительство? Помогли ли вам со строительством дорог, газификацией, проведением электричества?

- Нет, в этом вопросе не помогли. Но мы получаем субсидии за племстатус. Плюс поквартальные дотации за литр сданного молока.

DN: За какой квартал вы последний раз получили субсидии на молоко?

- Не буду говорить. Я произвожу молоко. Остальное пусть решает холдинг.

DN: Сколько у вас получается субсидия на литр товарного молока из федерального и регионального бюджета?

- Могу привести неточные данные... Но, как я слышал в начале года, 3 рубля на литр произведенного молока высшего сорта.

DN: Какое-то время назад СОЮЗМОЛОКО предлагали программу 5*8=40, суть которой состояла в том, чтобы дать производителям молока 5 рублей на литр, чтобы за несколько лет достигнуть производства в стране в 40 млн. тонн. Если бы вам дали вместо трех пять рублей – это сильно бы улучшило ситуацию на хозяйстве?

- Конечно! Было бы легче дышать и думать о дальнейшем развитии, об увеличении поголовья, об улучшении стада... и тому подобном. Конечно, было бы лучше.

DN: Недавно Минсельхозом было высказано предположение, что лучше деньги, предназначенные на субсидирование литра товарного молока, перераспределить на субсидирование инвестиционных кредитов, чтобы закрыть внезапно обнаружившиеся обязательства министерства. Это наладило или наоборот бы ухудшило ваше положение?

- Я бы по-другому ставил вопрос. Я бы дотации оставил, а сроки выплат кредитов увеличил. Потому что за те 8-10 лет, на которые сегодня дается кредит, надо все окупить и при этом завтра остаться на плаву и жить. Я бы до 15 лет сделал эти кредиты. Если такое решение приняли, то это умный шаг.

DN: Как вы считаете, за счет каких факторов складывается конкурентоспособность молока?

- Первое – это, конечно, качество. Второе – рынок, он определяет. Чтобы было качество,

должно быть соответствующее оборудование. И персонал – обученный персонал и отсутствие текучести кадров. Конечно, нужна заинтересованность людей в работе. Сегодня у нас текучести кадров практически нет. Люди дорожат своим рабочим местом, относятся к своим обязанностям довольно щепетильно и это хорошо.

Источник: DairyNews.ru

Статьи журнала "Переработка молока"



[Оптимизация процесса упаковки продукции фиксированного веса](#)

На упаковке любого продукта всегда можно увидеть этикетку с его весом. Любой покупатель знает, за...



[Символу советской эпохи – бело-голубой этикетке сгущенного молока – 75 лет](#)

В 2011 г. в молочноконсервной отрасли произошло знаковое событие, которое осталось незамеченным. ...



[Технологические качества коровьего молока](#)

Как отмечалось в статье Е. Домчевой и В. Миронова «Рокфор российской закваски», опубликованной в № 22...



[Продовольственная безопасность – главная задача деятельности Молочного Союза России](#)

Об актуальных вопросах Доктрины продовольственной безопасности, госпрограммы развития сельского хо...



[Новые страницы о Вологодском масле](#)

К 175-летию Н. В. Верещагина Вологодское масло – разновидность сладкосливочного. Особенностью ег...



[Особенности использования патентной информации](#)

Вот уже третий год в журнале «Переработка молока» ведется рубрика «Патентная информация». Прежде в...



[Производство заквасок в России](#)

Производство и разработку кисломолочных продуктов, включая продукцию нового поколения и с функциона...



[Фасовка молока на малом предприятии](#)

Малые производители молока (крестьянские и фермерские хозяйства) все чаще организуют собственную пе...

Еще по теме "Пахта"

[Переработка молока - Популярные запросы | Пахта](#)

Пахта Научно-технических рекомендациях подробно освещены состав и свойства вторичного молочного сырья – обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки...

[В разделе «Публикации» - "Характеристика побочного молочного сырья: молочная сыворотка, пахта, обезжиренное молоко. Способы производства и сущность технологии производства различных видов сметаны"](#)

В обезжиренное молоко и пахту из цельного молока переходит свыше 70% сухих веществ, при этом практически полностью – белки и молочный сахар. Молочная сыворотка.

[Переработка молока - "Пахта — вторичное молочное сырье"](#)

Пахта — ценное вторичное молочное сырье, получаемое при производстве сливочного масла из пастеризованных сливок.

[Словарь терминов молочной промышленности - В разделе «Словарь терминов» - Словарь](#)

Пахта Научно-технических рекомендациях подробно освещены состав и свойства вторичного молочного сырья – обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки...

[В разделе «Предприятия» - Каталог предприятий](#)

[Словарь терминов молочной промышленности - В разделе «Словарь терминов» - Словарь](#)

ПАХТА - побочный продукт переработки молока, получаемый при производстве масла. «Федеральный закон (Технический регламент)...

[В разделе «Профессиональная литература» - Промышленная переработка вторичного молочного сырья. Обезжиренное молоко. Молочная сыворотка. Пахта](#)

Научно-технических рекомендациях подробно освещены состав и свойства вторичного молочного сырья – обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки...

[Переработка молока - "Пахта – основа производства диетических продуктов"](#)

В ранее публикуемых статьях журнала (например, в статье Э. П. Шалапугиной и Н. В. Шалапугиной «Разработка новых продуктов из пахты», № 11, 2006 г...

[В разделе «Новости отрасли» - "Русское молоко" выпускает на молочный рынок "Пахту"](#)

13.03.2009. Компания "Русское молоко" с марта этого года будет поставлять на прилавки Москвы и Подмосквья новый продукт под названием "Пахта".

[Нормативно-методические документы в области переработки молока - В разделе «ГОСТы»](#)

Молочная сыворотка. Переработка молока - Популярные запросы | Пахта Переработка молока - "Кисломолочное желе из пахты" Пахта...

[В разделе «ГОСТы» - ГОСТ Р 53513-2009](#)

Молочная сыворотка. Переработка молока - Популярные запросы | Пахта Переработка молока - "Кисломолочное желе из пахты" Пахта...

[Словарь терминов молочной промышленности - В разделе «Словарь терминов» - Словарь](#)

Переработка молока - Популярные запросы | Пахта Переработка молока - "Кисломолочное желе из пахты" Пахта - великолепное сырье для выработки нежирных молочных продуктов.

МЕНЮ ПОРТАЛА "ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА"

- ▶ [О журнале](#)
- ▶ [Подписка](#)
- ▶ [Редакция](#)
- ▶ [Свежий номер](#)
- ▶ [Архив номеров](#)
- ▶ [Реклама на портале](#)
- ▶ [Реклама в журнале](#)
- ▶ [О портале](#)
- ▶ [Каталог предприятий](#)
- ▶ [Доска объявлений](#)
- ▶ [Товары и услуги](#)
- ▶ [Работа](#)
- ▶ [Презентации](#)
- ▶ [Прайс-листы](#)
- ▶ [Видео](#)
- ▶ [Вебинары](#)
- ▶ [Тендеры](#)
- ▶ [Новости отрасли](#)
- ▶ [ГОСТы](#)
- ▶ [Цены на молочную продукцию](#)
- ▶ [Новости компаний](#)
- ▶ [Публикации](#)
- ▶ [Обзор рынка](#)
- ▶ [Популярные запросы](#)
- ▶ [Мероприятия](#)
- ▶ [Словарь терминов](#)
- ▶ [Профессиональная литература](#)



support@milkbranch.ru

© 2007-2022. Издательский дом "Отраслевые Ведомости". Все права защищены

Копирование информации данного сайта допускается только при условии установки ссылки на оригинальный материал

