

РЫНОК СЛИВОЧНОГО МАСЛА РФ: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ

CREAM OIL MARKET OF THE RUSSIAN FEDERATION: CURRENT STATE AND PROSPECTS

Аннотация. Актуальность и новизна работы: статья посвящена вопросам рынка сливочного масла в РФ, рассмотрен ассортимент и методы его производства, приведены данные об объемах производства масла в РФ и мире, объемах импорта, основных странах-импортерах до и после введения санкций, потреблении масла на душу населения, основных видах фальсификации, а также результаты анкетирования преподавателей и студентов университета. Дана краткая историческая справка зарождения маслоделия в России и роль кооперации в развитии маслоделия.

Цель работы: анализ объемов производства и импорта масла сливочного, производства отдельных его видов в РФ, распределение импорта по отдельным странам, потребление импортного продукта по регионам страны, анализ уровня цен на масло, данные о потреблении сливочного масла на душу населения, также рассмотрены перспективы роста его производства.

Материалы и методы исследования: изучение и анализ литературных источников, статистических данных, анкетирование преподавателей и студентов.

Результаты работы: проведен анализ потребления масла сливочного преподавателями и студентами университета в разрезе мотивов выбора продукта и предпочтений той или иной марки. Результаты анкетирования показали, что 40% опрошенных ориентируется на производителя, при этом 49% респондентов не делают различий между отечественным и российским производителем. Предпочтение отдается известным маркам продукта, имеющим хорошую репутацию на продовольственном рынке. Также приведены данные о производстве и импорте сливочного масла, структуре производства продукта по регионам и видам масла, отпускных ценах.

Abstract. The relevance and novelty of the work: the article is devoted to the issues of the butter market in the Russian Federation, the assortment and methods of its production are considered, data on the volume of butter production in the RF and the world, the volume of imports, the main importing countries before and after the imposition of sanctions, the consumption of butter per capita are given, the main types of falsification, as well as the results of a survey of teachers and students of

Бронникова Валентина Викторовна – кандидат технических наук, доцент кафедры менеджмента и торгового дела, Российский университет кооперации (г. Мытищи, Московская обл., Российская Федерация); e-mail: vbronnikova@ruc.su,

Valentina V. Bronnikova – Candidate of Technical Sciences, Associate Professor, the Department of Management and Trade, Russian University of Cooperation (Mytishchi, Moscow region, Russian Federation).

Кирьянова Галина Петровна – кандидат биологических наук, доцент кафедры менеджмента и торгового дела, Российский университет кооперации (г. Мытищи, Московская обл., Российская Федерация); e-mail: gkiryanova@ruc.su.

Galina P. Kiryanova – Candidate of Biological Sciences, Associate Professor, the Department of Management and Trade, Russian University of Cooperation (Mytishchi, Moscow region, Russian Federation).

the university. A brief historical background of the origin of butter-making in Russia and the role of cooperation in the development of butter-making are given.

Purpose of the work: analysis of production volumes and imports of butter, production of certain types of butter in the Russian Federation, distribution of imports by individual countries, consumption of imported products by regions of the country, analysis of the price level for butter, data on butter consumption per capita, growth prospects are also considered its production.

Materials and research methods: study and analysis of literary sources, statistical data, questionnaires of teachers and students.

Results of the work: the analysis of butter consumption by teachers and students of the university was carried out in the context of the motives for choosing a product and preferences of a particular brand. The results of the survey showed that 40% of the respondents are oriented towards the manufacturer, while 49% of the respondents do not distinguish between domestic and Russian manufacturers. Preference is given to well-known brands of the product that have a good reputation in the food market. It also provides data on the production and import of butter, the structure of the product's production by region and type of butter, and selling prices.

Ключевые слова: сливочное масло, виды масла, рынок сливочного масла, объем производства, импорт сливочного масла, производители масла, прогноз производства.

Keywords: butter, types of butter, butter market, production volume, butter imports, butter producers, production forecast.

Маслодельный промысел в нашей стране существовал с древних времен, но до середины 1880-х годов маслоделие развивалось медленно из-за примитивности техники. Масло производилось в крестьянских хозяйствах и помещичьих усадьбах кустарным способом [1]. Промышленное производство сливочного масла в России началось в первой половине XIX века. Первый маслодельный завод с паровым приводом в Сибири, в Тобольской губернии, был открыт в 1886 году супругами Памфиловыми.

С появлением в 1872 году Ярославско-Вологодской железной дороги, а также строительством Транссибирской железной магистрали, пуск которой состоялся в 1890 году, петербургский купец А. Вальков открыл первый механизированный завод с использованием сепараторов при производстве сливочного масла. С этого момента количество заводов в России стало расти. В 1895 году в Сибири было уже 9 маслоделен, в 1896 году – 33, в 1897 г. – 73, в 1898 г. – 140, в 1899 г. – 334; в августе 1900 года было зарегистрировано уже 1107 маслодельных заводов, в 1901 году их число возросло до 2000, в 1913 году число маслодельных заводов достигло 4000 [2].

В Сибири почти все молоко, которое поступало на молочные предприятия (до 98%), уходило на производство сливочного масла. Ключевую роль в процессе развития

молочного дела сыграл крупнейший в мировой истории кооператив «Союз сибирских маслодельных артелей» (ССМА), центральная контора которого находилась в г. Кургане (1907–1918 гг.), и его организатор и первый руководитель А.Н. Балакшин [3, 4].

Сибирское масло до начала 1900-х годов почти целиком направлялось за границу, преимущественно в Данию и Англию. Экспорт сливочного масла из России ежегодно рос, в 1895 году было вывезено за границу 5 тысяч пудов масла, в 1906 году он достиг уже 3 миллиона пудов, а в 1913 году – 5 миллионов пудов. Производить сливочное масло на экспорт было экономически выгодно. Ежегодный экспорт сибирского масла давал золота столько же, сколько все золотые прииски Сибири за год [2].

В то время большинство сельских маслозаводов были мелкими полукустарными предприятиями с 2–3 рабочими, а экспорт сибирского сливочного масла до 1901 года был почти полностью в руках иностранных компаний. Конкуренцию иностранным перекупщикам составил уже упомянутый кооператив ССМА [3, 4, 5]. За пять лет работы ССМА к 1912 году Россия по экспорту масла вышла с 11-го места в мире, занимаемого в конце XIX века, на второе, уступив только Дании.

В 1922 году после Октябрьской революции все частные маслодельные и сыродельные заводы были переданы в систему потре-

бительской кооперации. С созданием Центросоюза в маслодельном производстве начинается переход от кустарного производства к промышленному [6].

Гордостью отечественного маслоделия заслуженно считается вологодское масло. Первый маслодельный завод в Вологодской губернии был организован Н.В. Верещагиным (родным братом известного художника). Артельные маслоделы из Вологды уже к 1875 году производили столько масла, что его просто некуда было девать. В России научились делать качественное масло, оно стало одним из символов России за рубежом. Новое масло Н.В. Верещагин назвал «Парижским», шведы называли его «Петербуржским», итальянцы – «Сладким Русским».

На Всероссийской выставке в Москве (1882 г.) и на Всемирной выставке в Париже (1906 г.) продукция верещагинских артелей неизменно занимала призовые места. В 1939 году Совет Народных Комиссаров СССР в честь 100-летия со дня рождения Н.В. Верещагина специальным приказом переименовал Парижское масло в Вологодское. Именно под этой маркой оно и продавалось в СССР и на постсоветском пространстве. А с 1 января 2010 года согласно решению Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РФ использовать бренд «Вологодское масло» могут лишь предприятия, выпускающие масло на территории Вологодской области из регионального сырья.

Сливочное масло, которое человечество знает с древних времен, и в наше время остается лучшим и практически единственным жировым продуктом животного происхождения, предназначенным для непосредственного употребления. Оно обладает прекрасными органолептическими показателями, имеет высокую пищевую ценность, гармонично сочетается практически со всеми продуктами и блюдами. Особенность сливочного масла в том, что оно является источником нативного жира, т.е. не подвергнувшегося никаким изменяющим химическую структуру модификациям в ходе технологических процессов, оно легко усваивается и имеет привлекательный неповторимый вкусовой букет. Сливочное масло богато витаминами и другими не менее важными для организма человека веществами, которые влияют на обмен веществ.

Важным является употребление масла в натуральном виде, а не для жарки, так как при воздействии высоких температур происходит

разрушение биологически активных веществ, содержащихся в сливочном масле. Биологическая ценность при этом теряется на 50-60%. Кроме того, при сгорании сухих веществ, содержащихся в плазме масла, образуются вредные для организма соединения [7].

К традициям русской кухни относится широкое использование сливочного масла, однако в этом случае рекомендовалось использовать топленое масло, которое практически не содержит в своем составе влаги, белков и водорастворимых витаминов, поэтому при жарке оно не пенится и не горит [8].

Исходя из вышесказанного, предметом нашего исследования явился современный рынок сливочного масла РФ, его ассортимент, состояние производства и импорта продукта, потребление сливочного масла на душу населения, рейтинг производителей, перспективы роста производства продукта, потребительский спрос на масло у преподавателей и студентов университета.

В РФ сливочное масло производят в соответствии с требованиями межгосударственного стандарта ГОСТ 32261-2013 без добавления каких-либо ингредиентов, за исключением поваренной соли, бета-каротина и бактериальной закваски [9]. При производстве масла с вкусовыми компонентами используются сахароза, соль и соответствующие вкусовые наполнители (какао, цикорий, зелень, сыр, грибы и др.). Допускается изготавливать масло с вкусовыми компонентами с использованием стабилизаторов, эмульгаторов, красителей и ароматизаторов [10, 11].

Сливочное масло – это продукт, который вырабатывают из натурального коровьего молока, оно состоит преимущественно из молочного жира. В сливочном масле влага распределяется в виде мельчайших капель различной величины и формы. Еще наши предки были убеждены в том, что сливочное масло чрезвычайно полезно для человека. Около 50 г сливочного традиционного масла в день способны восполнить треть суточной нормы витамина А, который улучшает зрение и поддерживает иммунную систему. Сливочное масло также помогает в усвоении таких витаминов как Е, D и группы В. Комплекс витаминов В, например, отвечает за активность, работу нервной системы, скорость передачи импульса по волокнам, хорошее самочувствие, в особенности, когда речь идет об обеспечении работоспособности. Основной состав традиционного сливочного масла

включает в себя жира 82,5%, белков 0,5%, влаги до 16,0%, ненасыщенных жирных кислот в среднем 2,5%, витамины А, Е, группы В, каротин, а также микроэлементы натрий, калий, кальций, магний, фосфор, железо [7,12].

Сливочное масло содержит также эссенциальные полиненасыщенные жирные кислоты и другие важные вещества, влияющие на нормальный обмен веществ. В масле содержится олеиновая кислота, которая участвует в построении клеточных мембран и помогает организму в профилактике рака. Сливочное масло имеет высокую калорийность, оно хорошо усваивается организмом.

В настоящее время производство масла сливочного в мире растет. Причинами этого считают постоянно растущее население земного шара, а также получившее в последнее время подтверждение полезности употребления сливочного масла со стороны диетологов. Этот продукт содержит незначительное количество транс-жиров, причем жиры эти естественного происхождения. Сливочное масло обладает противоопухолевыми свойствами, нормализует микрофлору ЖКТ, укрепляет иммунитет [13].

Так, в 2016 году мировое производство этого продукта выросло на 4,2% и составило 9,6 млн. тонн. В 2017 году рост производства составил 2,7% (9,9 млн. тонн), в 2018 году – 1,3%. Более половины мирового объема сливочного масла в 2019 г произвела Индия – 5,85 млн. тонн, на втором месте страны ЕС – 2,36 млн. тонн, на третьем – США с производством 0,86 млн. тонн, на четвертом – Новая Зеландия [14]. При этом Новая Зеландия обеспечивает 17,2% мирового импорта сливочного масла.

В последние три года объем производства сливочного масла в России растет (табл. 1) [15, 16]. За последние 5 лет по отношению к 2015 году прирост составил 8,1% (на 22,9 тыс. тонн).

Как видно из данных, приведенных в таблице 1, в 2016 году отмечается снижение

производства сливочного масла по сравнению с объемами 2015 года. Причинами эксперты называют увеличение импорта сливочного масла из-за снижения мировых цен на молоко и продукцию из него, снижающийся спрос на дорогостоящую молочную продукцию в связи с продолжающимся падением доходов населения, ужесточением контроля за качеством молочной продукции, в том числе борьба с ее фальсификацией.

Проблема фальсификации масла является актуальной, этот продукт относится к наиболее часто подделываемым, методы фальсификации его весьма разнообразны. К ним относятся замена молочного жира жирами немолочного происхождения, занижение массовой доли жира в продукте, использование ароматизаторов, использование при производстве топленого масла и др. [17]. По информации Роскачества на масло с различными видами нарушений приходится более 25% рынка [18]. По другим данным, приведенным специалистами Научно-исследовательского финансового института Минфина, состав 44% сливочного масла не соответствует данным, приведенным на упаковке [19].

Лидерами производства сливочного масла за период с 2016 по 2020 гг. являются Центральный, Приволжский и Сибирский федеральные округа. В совокупности на их долю в 2020 г. пришлось 73,7% всего производства этой продукции. Лидеры среди производителей сливочного масла – Алтайский край (7,8% объема производства продукции), Республика Татарстан (7,6%), Воронежская область (5,8%), Пермский край (4,8%), Удмуртская Республика (4,3%). В совокупности на ТОП-5 регионов приходится 30,4% объема производства сливочного масла в России в 2020 г. [20].

Сливочное масло производится двумя методами: методом сбивания сливок после их созревания (непрерывного или периодического) и методом преобразования высокожир-

Таблица 1

Динамика производства сливочного масла в РФ

Год	Объем производства, тыс. тонн
2012	211,0
2013	218,7
2014	250,7
2015	259,1
2016	246,2
2017	268,5
2018	256,5
2019	260,2
2020	282,0

ных сливок. Последний метод называется «русским» и разработан специалистами молочной промышленности СССР. У истоков его разработки стоял В.А. Мелешин, работавший в Ленинградском институте инженеров молочной промышленности. Иногда этот метод производства называют мелешинским. При производстве масла преобразованием высокожирных сливок требуется определенное время для стабилизации структуры масла [10,21]. Этот метод используется при производстве масла только в странах СНГ, в Европе масло в основном производится методом сбивания с использованием маслоизготовителей непрерывного действия. Примерный объем производства масла «русским» методом в РФ составляет более 50% [22]. Для подавляющего большинства потребителей метод производства масла не является определяющим фактором при оценке вкусовых достоинств продукта.

Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют на сладко-сливочное (несоленое и соленое) и кисло-сливочное (несоленое и соленое). Массовая доля соли в продукте не превышает 0,8–1,0%. Анализ данных, касающихся объемов производства сливочного масла, показывает, что основной объем производства составляет масло без использования бактериальной закваски. Кисло-сливочное масло характеризуется приятным кисло-молочным вкусом и запахом, тем не менее в нашей стране годовое производство такого вида масла не превышает 0,6% общего объема. Так, по данным Росстата, доля выпускаемого в России кисло-сливочного масла в 2016 году составила 0,57% от общего объема произведенного продукта [23].

В РФ производится масло сливочное традиционное с массовой долей жира 82,5%, любительское с массовой долей жира 80,0% крестьянское (жира 72,5%), бутербродное (жира 61,0%), чайное (жира 50,0%) [6, 10]. По оценкам аналитиков компании Грифон-Эксперт, наибольшим спросом в нашей стране пользуется сливочное масло с массовой долей жира 72,5%. По разным экспертным оценкам на него приходится от 60 до 85% всего рынка сливочного масла [24]. Это может быть связано с ассортиментной политикой предприятий, т.к. для производства масла с массовой долей жира 72,5% требуется меньше молока, чем для масла традиционного. Кроме того, ориентация населения на здоровое питание заставляет

людей выбирать для употребления в пищу менее калорийные продукты.

На рынке РФ также присутствует масло сливочное с вкусовыми компонентами, самым популярным из которых, выпускающимся с 40-х годов прошлого века, является масло сливочное шоколадное. Разработанный ГОСТ 32899-2014 предусматривает широкую линейку таких видов масла. Сливочное масло с вкусовыми компонентами подразделяется на сладкое и соленое [10, 25].

К сладким видам относятся шоколадное, медовое, десертное. Шоколадное и медовое выпускается с массовой долей жира 62%. В качестве наполнителей используется соответственно какао-порошок и мед. Для десертного масла массовая доля влаги составляет 52 и 57%, наполнители – какао-порошок, кофе, цикорий, фрукты, ягоды. К соленым видам относятся закусочное с перцем, томатом, чесноком, зеленью, смесью овощей и зелени, деликатесное (с морепродуктами, мясopодуктами, сыром, грибами, смесью сыра и грибов). Массовая доля жира для закусочного масла – 55 и 62%.

Сливочное масло с вкусовыми компонентами может производиться с добавлением молочно-белковых наполнителей (сухого и сгущенного обезжиренного молока, сухой пахты, белкового концентрата и др.). Что касается объемов производства такого масла, то оно выпускается в количестве около 0,5% от общего объема. Производятся такие виды масла в нашей стране методом преобразования высокожирных сливок [26].

Анализируя поставки сливочного масла из-за рубежа (табл. 2), следует отметить что за последние 5 лет импорт сливочного масла то увеличивался, то снижался. При этом объемы импорта в 2015–2019 гг. не достигали объемов поставок масла в 2013 и 2014 году. В 2019 году импорт составил 103,6 тыс. тонн. В настоящее время около 80% всего объема потребления сливочного масла производится в РФ, в 2014 году этот показатель составлял около 67%.

По данным экспертов в 2019 г. основными странами-поставщиками сливочного масла в Россию были Республика Беларусь (67,2%), Новая Зеландия (9,9%), Уругвай (9,8%), Аргентина (6,1%) (рис. 1).

Перераспределение импорта в пользу названных стран-импортеров произошло после введения со стороны США и стран ЕС экономических санкций в отношении России, касающихся ввоза отдельных видов сель-

скохозяйственной продукции, сырья и продовольствия из этих стран [28]. Данные об объемах импорта сливочного масла в РФ по странам в 2013 приведены на рисунке 2.

После введения Россией ответных мер в отношении ряда стран на российский продовольственный рынок перестало поступать сливочное масло из Финляндии, Нидерландов, Дании, Франции и других стран. При этом продолжают осуществляться поставки из Новой Зеландии, Уругвая и Аргентины. Экспертами отмечается, что до введения сан-

кций из Франции и Финляндии поступало масло наиболее высокого качества [29].

Согласно данным компании Tebiz Group в 2019 г основными потребителями импортного масла были Москва (48,8%), Санкт-Петербург (19,6%), Смоленская область, Вологодская и Московская области. Поставка импортного масла в эти регионы в сумме составила 92,6% от общего объема ввозимого продукта.

Данные Росстата по состоянию на декабрь 2020 года показывают, что отпускные

Таблица 2

Динамика импорта сливочного масла в РФ [27]

Год	Объем производства, тыс. тонн
2012	109,8
2013	120,2
2014	120,7
2015	91,0
2016	96,6
2017	90,5
2018	79,9
2019	103,6

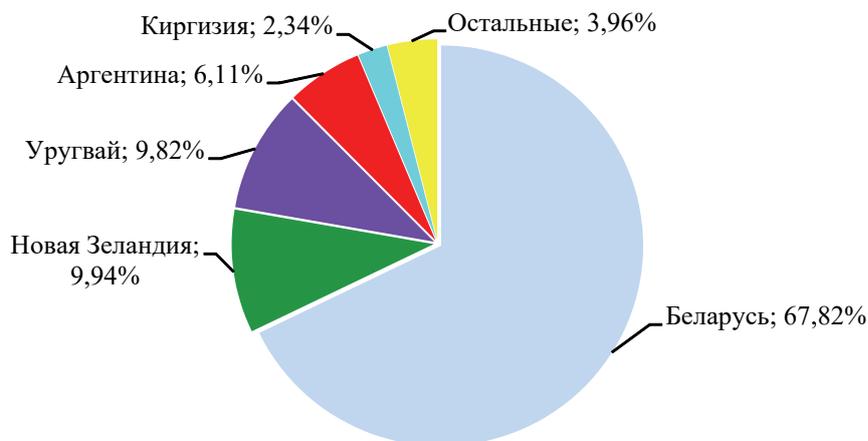


Рис. 1. Объем импорта сливочного масла в РФ по странам в 2019 г.

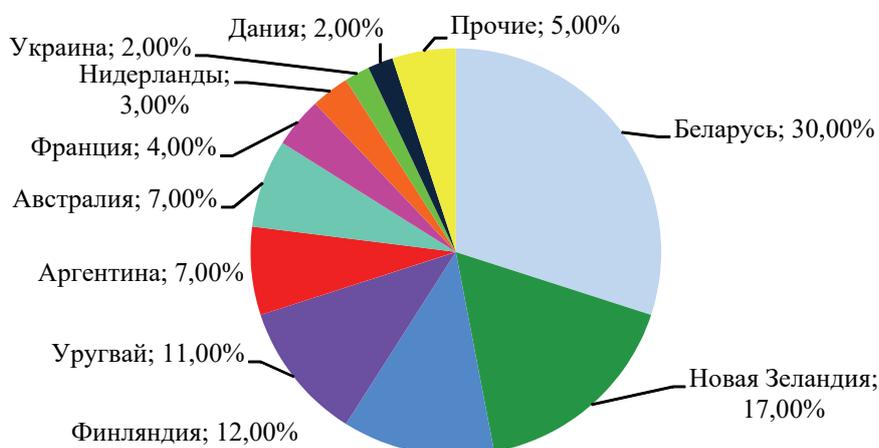


Рис. 2. Объем импорта сливочного масла в РФ по странам в 2013 г (по данным ФТС России)

цены производителей сливочного масла находились на отметках 390,4 руб/кг без НДС. За год по данным того же источника они выросли на 1,8%, за 5 лет – на 54,6%, за 7 лет – на 88,0% (рис. 3).

По данным Минсельхоза РФ, уже в январе 2021 года, цены производителей на сливочное масло составили 506,3 руб/кг с НДС. По оперативным данным средние розничные цены на сливочное масло в России на 08 февраля 2021 года, составили 644,2 руб/кг. Росстат отмечает, что наиболее высокие цены на сливочное масло в России на этот период наблюдались в Дальневосточном ФО 788,7 руб/кг и Северо-Западном ФО 752,4 руб/кг, наиболее низкие – в Южном ФО 560,9 руб/кг и Приволжском ФО 563,6 руб/кг [30].

Причиной подорожания сливочного масла являются рост цен на сырое молоко, энергоносители, комплектующие для производственных линий, а также расходы, связанные с подключением к автоматизированной системе «Меркурий», нанесением кодов маркировки на готовую продукцию, что призвано проследить путь продукта от фермы до потребителя.

В целом рынок сливочного масла оценивается экспертами как стабильный, который демонстрирует сформированную культуру его потребления.

Во время пандемии коронавируса представители многих торговых компаний сошлись во мнении, что в целом спрос на молочную продукцию оставался достаточно устойчивым. Заместитель генерального директора ООО «Комос» Ю. Сергеева отмечает в настоящее время рост спроса на традицион-

ные молочные (сметана, сливочное масло, творог). Коммерческий директор «Утконос онлайн» М. Толоконников отмечает рост спроса во всех категориях молочных продуктов в 2020 г. Возросший спрос на масло сливочное и творог М. Толоконников связывает с тем, что в период пандемии люди чаще стали готовить дома.

По оценке аналитиков ОЭСР-ФАО, потребление масла в РФ будет повышаться в среднем на 1% [31]. По оценкам BusinesStat в 2021 г прогнозируется увеличение спроса на рынке сливочного масла, что связывается с возобновлением деятельности предприятий общественного питания, которые на протяжении 2020 г значительную часть времени работали в режиме определенных ограничений. Однако прогнозируемый рост производства масла не будет значительным из-за проблем с сырьевой базой. В дальнейшем прогнозируется снижение продаж сливочного масла и спредов, что связывают с ориентацией населения на здоровый образ жизни и ограничение употребления высококалорийных продуктов [32, 33].

Другие эксперты, в частности, специалисты INFOline, прогнозируют снижение спроса на молочные продукты, что связано с продолжающимся падением доходов населения, снижением численности населения страны и сложной эпидемиологической обстановкой [34].

Подтверждением опасений спада производства и потребления масла служат прозвучавшие в последнее время заявления экспертов и чиновников разного уровня о снижении надоев молока и темпов заготовки

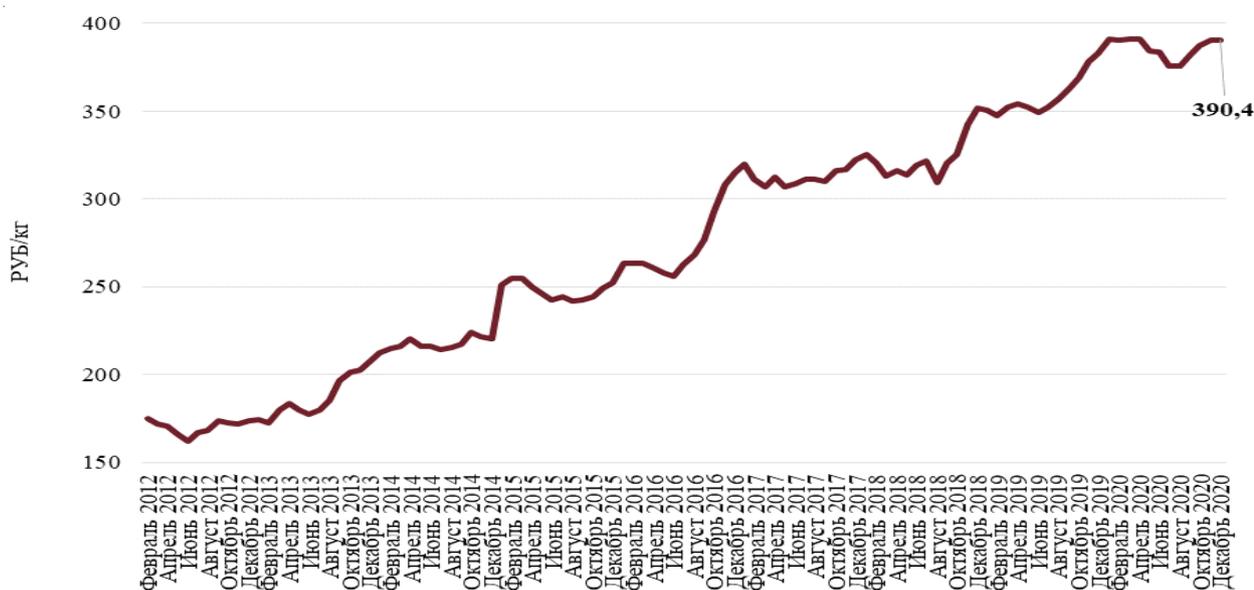


Рис. 3. Динамика оптовых цен на сливочное масло в РФ по состоянию на декабрь 2020 г.

кормов из-за засухи, затронувшей ряд регионов России. Это может привести к подорожанию сырья, а следовательно, и конечной продукции, а также возможному сокращению поголовья крупного рогатого скота [35, 36].

В соответствии с приказом Министерства здравоохранения РФ рекомендуемая норма потребления сливочного масла на человека в РФ составляет 2 кг в год. Для сравнения: потребление сливочного масла в ЕС в год составляет 4 кг в год на человека. Основные потребители сливочного масла в мире – французы (8,2 кг в год на душу населения). На втором месте Дания с потреблением 6,4 кг на душу населения, за ней следует Исландия – 6 кг в год. Данные о фактическом душевом потреблении сливочного масла в России выглядят следующим образом: 2012 г – 2,22 кг, 2014 г – 2,51 кг, 2016 г – 2,31 кг, 2018 – 2,27 кг.

При выполнении работы исследован потребительский спрос на сливочное масло среди преподавателей и студентов Российского университета кооперации. В ходе исследования на вопросы анкеты ответило 53 респондента, из них женщин 32, мужчин 21 человек. Вниманию респондентов было предложено 7 вопросов:

- как часто Вы употребляете сливочное масло? (варианты: каждый день; 2–3 раза в неделю; 2–3 раза в месяц; практически не употребляю);

- как Вы относитесь к импортному сливочному маслу? (варианты: считаю, что лучше российское; считаю что лучше импортное т.к. за рубежом выше требования к качеству; не делаю различий);

- при покупке сливочного масла на что Вы ориентируетесь? (варианты: на производителя; на марку; на содержание жира; на цену);

- какие марки сливочного масла Вы предпочитаете?

- употребляете ли Вы сливочное масло в натуральном виде? (варианты: да; нет);

- в составе каких блюд Вы употребляете сливочное масло? (варианты: каши; пюре картофельное, соусы, для жарки; мучные кондитерские изделия);

- связываете ли Вы вопросы здорового питания с употреблением сливочного масла? (варианты: да; нет; затрудняюсь ответить).

На основании данных опроса можно сделать следующие выводы:

- 28% респондентов употребляет сливочное масло 2–3 раза в неделю, 26% – 2–3 раза в месяц; 34% практически не употребляют масло;

- 32% опрошенных отдают предпочтение отечественным маркам сливочного масла, 49% не делают различий;

- при покупке масла решающим фактором для большинства респондентов является производитель (40%) и марка товара (26%), на стоимость продукта ориентируются 12% опрошенных;

- при покупке предпочтение отдается следующим маркам (по мере убывания): Брест-Литовск, Вологодское, Простоквашино, Экомилк, Вкуснотеево, Тысяча озер. Предпочтение отдается известным маркам продукта, имеющим хорошую репутацию на продовольственном рынке и входящими в ТОП-10 лучших марок по исследованиям, проведенным различными экспертами (Expertology, эксперты телепроекта «Контрольная закупка», Росконтроль и др.) [37, 38];

- большинство опрошенных (68%) чаще употребляет масло в натуральном виде при приготовлении бутербродов;

- при приготовлении блюд масло используется в составе каш (34%), пюре картофельного (33%), мучных кондитерских изделий (18%), практически не используется масло для жарки (8%);

- связывают вопросы здорового питания с употреблением сливочного масла 43% опрошенных, не связывают – 47%, остальные затруднились с ответом.

Таким образом, результаты исследования рынка сливочного масла в России показывают, что в последние три года в стране растет производство сливочного масла. За период 2017–2020 гг. прирост производства составил 11%.

Объемы поставок импортной продукции в 2017–19 гг. снижались, в 2020 г импорт масла увеличился. После введения санкций изменился состав стран-импортеров, чья продукция представлена на рынке сливочного масла. Наибольшие объемы импорта в настоящее время обеспечивает Беларусь, объем импорта в стоимостном выражении в 2019 г из РБ составил 67,8% против 30% в 2013 г. На втором месте по объемам поставок масла в РФ находится Новая Зеландия.

Основной объем российского рынка занимает масло сливочное с массовой долей жира 72,5%, по разным оценкам доля такого продукта на рынке колеблется от 60 до 85%. Масло кисло-сливочное выпускается в объемах не более 0,6%, в объемах около 0,5% от общего выпуска производится масло с вкусовыми компонентами.

Потребление сливочного масла на душу населения в РФ колеблется на уровне 2,2–2,5 кг в год и отстает от показателей потребления этого продукта населением стран ЕС.

Проведенный в университете опрос показал, что при покупке масла сливочного 40% респондентов ориентируется на производителя, 23% – на марку, при этом 49% опрошенных не делают различий между отечественным и российским производителем. 43% опрошенных связывают вопросы здорового питания с употреблением сливочного масла.

Чаще всего респондентами масло употребляется при приготовлении каш, пюре кар-

тофельного, мучных кондитерских изделий и приготовлении бутербродов.

Отпускные цены на сливочное масло постоянно растут и за последние пять лет увеличились на 54,6%, тем не менее спрос на сливочное масло остается устойчивым. Это дает возможность прогнозировать стабилизацию рынка. Некоторые эксперты прогнозируют небольшой рост производства сливочного масла в 2021 г. Однако многие факторы, такие как погодные условия, экономическая ситуация в стране, возможное ослабление рубля и т.д. могут внести коррективы в такие прогнозы.

Список используемых источников:

1. Николаев А.А. Как Сибирь в начале XX века оказалась в центре мировой торговли маслом / А.А. Николаев. ЭКО. 2016. № 6. С. 36–49.
2. Степановский И.К. Маслоделие-богатство севера / И.К. Степановский. Вологда: тип. т-ва «Знаменский и Цветов», 1912, 298 с.
3. Пахомчик С.А. Опыт, состояние и перспективы сибирской сельскохозяйственной кооперации / С.А. Пахомчик // Сибирская деревня: история, современное состояние, перспективы развития: материалы X Междунар. науч.-практ. конф., посвящ. 60-летию освоения целинных и залежных земель. Омск, 2014. Ч. I. С. 28–33.
4. Пахомчик С.А. Молочная кооперация Сибири: вчера, сегодня, завтра: монография / С.А. Пахомчик. ТГСХА. Тюмень, 2011. 224 с.
5. Казаков Е.Э. Становление промышленного маслоделия Сибири в начале XX в. (роль А.Н. Балакшина) / Е.Э. Казаков // Интерэкспо Гео-Сибирь. 2016. Т. 6. № 1. С. 103–106.
6. Вышемирский Ф.А. Этюды о масле, маслоделии и маслоделах / Ф.А. Вышемирский. М., 2008. – 368 с.
7. Вышемирский Ф.А. Пищевая ценность и вкусовой букет сливочного масла / Ф.А. Вышемирский // Сыроделие и маслоделие. 2014. № 5. С. 50–54.
8. Молоховец Е.И. Подарок молодым хозяйкам или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве / Е.И. Молоховец. СПб.: Типография Н.Н. Клубукова, 1901. 1052 с.
9. Бронникова В.В. Исследование пищевой ценности комбинированного молочного продукта / В.В. Бронникова // Доклады Тимирязевской сельскохозяйственной академии. 2009. № 281. С. 335–337.
10. Вышемирский Ф.А. Универсальность русского метода производства сливочного масла / Ф.А. Вышемирский // Сыроделие и маслоделие. 2016. № 6. С. 50–53.
11. ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2014. 21 с.
12. «Коровье» масло в современном питании / Вышемирский Ф.А. // Сыроделие и маслоделие. 2012. № 3. С. 61–64.
13. Мощенко А.В. Ветеринарно-санитарные выводы о вредных и полезных свойствах сливочного масла / А.В. Мощенко, Е.В. Шмат // Тенденции развития науки и образования. 2017. № 25-2. С. 33.
14. Производство сливочного масла в мире в 2019 году [Электронный ресурс] – URL: <https://direct.farm/post/2297>.
15. Соркин С.В. Современное состояние и тенденции развития мирового производства молока и молочной продукции / С.В. Соркин. – Международные отношения: история, теория, практика: материалы X науч.-практ. конф. молодых ученых фак. междунар. отношений Белорус. гос. ун-та. Минск: БГУ, 2020. С. 169–175.
16. Итоговый доклад о результатах деятельности Минсельхоза России за 2020 год [Электронный ресурс] – URL: mcsx.gov.ru.
17. Топникова Е.В. Вопросы выявления фальсификации сливочного масла остаются актуальными / Е.В. Топникова, Е.С. Данилова // Маслоделие сегодня: сырье, качество, безо-

пасность, методы производства, выбор оборудования: сб. материалов видеоконференции. Углич, 2020. С. 47–54.

18. *Перцева Е.* Сливочное масло оказалось растительным. Известия, 2018. № 91. С. 4.
19. Правила маркировки сливочного масла в 2021 году [Электронный ресурс] – URL: <https://www.atol.ru/blog/pravila-markirovki-slivochnogo-masla-v-2021-godu/>.
20. Анализ рынка сливочного масла в России [Электронный ресурс] – URL: <https://gidmark.ru/marketingovoe-issledovanie-rynka-slivochnogo-masla>.
21. *Стаховский В.А.* Влияние методов производства на качество сливочного масла / В.А. Стаховский // Переработка молока. 2013. № 6 (164). С. 14–16.
22. Сливочное масло на российском рынке. История и современные тенденции в производстве и упаковке [Электронный ресурс] – URL: <https://messe.unipack.ru/publication/53473/>.
23. Valio запустила производство кисломолочного масла. [Электронный ресурс] – URL: https://milknews.ru/index/novosti-moloko_12591.html.
24. Рынок масла сливочного и спредов в России (прогнозы) – по результатам маркетингового исследования за 2018 г. [Электронный ресурс] – URL: https://groupmarketing.ru/id_product/4000516/rynok_masla_slivochnogo_i_spredov_v_rossii_prognozy_po_rezultatam_.html.
25. ГОСТ 32899-2014 Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2015. 20 с.
26. *Вышемирский Ф.А.* Универсальность русского метода производства сливочного масла / Ф.А. Вышемирский // Сыроделие и маслоделие. 2017. № 2. С. 53–56.
27. Статистика импорта сливочного масла [Электронный ресурс] – URL: <https://statimex.ru/statistic/040510/import/def/world/RU/>.
28. *Рыбалова Т.И.* Эпохе продуктового эмбарго два года / Т.И. Рыбалова // Молочная промышленность. 2016. № 9. С. 5–8.
29. Динамика объемов внешней торговли Российской Федерации молоком и молочной продукцией. [Электронный ресурс] – URL: https://www.souzmoloko.ru/netcat_files/469/668/h_39b68b7e0b47730df969.
30. Обзор цен на сливочное масло в России в 2012-2021 гг. [Электронный ресурс] – URL: <https://milknet.ru/news/obzor-tsen-na-slivochnoe-maslo-v-rossii-v-2012-2021-gg-418161>.
31. Рынок молока РФ на фоне падения спроса и роста запасов определяет пути развития [Электронный ресурс] – URL: <https://www.interfax.ru/business/717836>.
32. Анализ рынка маргарина, спреда и сливочного масла в России [Электронный ресурс] – URL: <https://news.unipack.ru/82155/>.
33. *Бронникова В.В.* Рост ожирения: причины, экономические последствия, меры профилактики / В.В. Бронникова, В.И. Мошков // Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. 2017. № 2. С. 69–76.
34. INFOLine: Актуальные тренды на молочном рынке России и мира. [Электронный ресурс] – URL: <https://www.dairynews.ru/news/infoline-aktualnye-trendy-na-molochnom-rynke-rossi.html>.
35. Подгорелый хлеб [Электронный ресурс] – URL: <https://versia.ru/gazeta-nasha-versiya-27-ot-19-iyulya-2021>.
36. *Полухин А.* Фермеры засыхают на корму. – Коммерсантъ. – 2021. – №117. – С.1.
37. *Маслова А.* 13 лучших производителей сливочного масла [Электронный ресурс] – URL: <https://expertology.ru/13-luchshikh-proizvoditeley-slivochnogo-masla/>.
38. Лучшее сливочное масло по мнению Росконтроль и Контрольной закупки. [Электронный ресурс] – URL: <https://tehcovet.ru/reitingi/produkty/luchshee-slivochnoe-maslo-po-mneniyu-roskontrol-i-kontrolnoj-zakupki.html>.

References

1. *Nikolaev A.A.* Kak Sibir' v nachale KHKH veka okazalas' v tsentre mirovoj trgovli maslom / A.A. Nikolaev. ЕНКО. 2016. № 6. S. 36–49.
2. *Stepanovskij I.K.* Maslodeliye-bogatstvo severa / I.K. Stepanovskij. Vologda: tip. t-va «Znamenskij i TSvetov», 1912, 298 s.

3. *Pakhomchik S.A.* Opyt, sostoyanie i perspektivy sibirskoj sel'skokhozyajstvennoj kooperatsii / S.A. Pakhomchik // Sibirskaya derevnya: istoriya, sovremennoe sostoyanie, perspektivy razvitiya: materialy X Mezhdunar. nauch.-prakt. konf., posvyashh. 60-letiyu osvoiniya tselinnykh i zaleznykh zemel'. Omsk, 2014. CH. I. S. 28–33.
4. *Pakhomchik S.A.* Molochnaya kooperatsiya Sibiri: vchera, segodnya, zav-tra: monografiya / S.A. Pakhomchik. TGSKHA. Tyumen', 2011. 224 s.
5. *Kazakov E.E.H.* Stanovlenie promyshlennogo maslodeliya Sibiri v nachale KHKH v. (rol' A.N. Balakshina) / E.E.H. Kazakov // Interehkspo Geo-Sibir'. 2016. T. 6. № 1. S. 103–106.
6. *Vyshemirskij F.A.* EHtyudy o masle, maslodelii i maslodelakh / F.A. Vyshemirskij. M., 2008. 368 s.
7. *Vyshemirskij F.A.* Pishhevaya tsennost' i vkusovoj buket slivochnogo masla / F.A. Vyshemirskij // Syrodellie i maslodelie. 2014. № 5. S. 50–54.
8. *Molokhovets E.I.* Podarok molodym khozyajkam ili Sredstvo k umen'sheniyu raskhodov v domashnem khozyajstve / E.I. Molokhovets. SPb.: Tipografiya N.N. Klobukova, 1901. 1052 s.
9. *Bronnikova V.V.* Issledovanie pishhevoj tsennosti kombinirovan-nogo molochного produkta / V.V. Bronnikova // Doklady Timiryazevskoj sel'skokhozyajstvennoj akademii. 2009. № 281. S. 335–337.
10. *Vyshemirskij F.A.* Universal'nost' russkogo metoda proizvodstva slivochnogo masla / F.A. Vyshemirskij // Syrodellie i maslodelie. 2016. № 6. S. 50–53.
11. GOST 32261-2013 Maslo slivochnoe. Tekhnicheskie usloviya. M.: Standartinform, 2014. 21 s.
12. «Korov'e» maslo v sovremennom pitanii / Vyshemirskij F.A. // Syrodellie i maslodelie. 2012. № 3. S. 61–64.
13. *Moshhenko A.V.* Veterinarno-sanitarnye vyvody o vrednykh i poleznykh svojstvakh slivochnogo masla / A.V. Moshhenko, E.V. SHmat // Tendentsii razvitiya nauki i obrazovaniya. 2017. № 25-2. S. 33.
14. Proizvodstvo slivochnogo masla v mire v 2019 godu [EHlektronnyj resurs] – URL: <https://direct.farm/post/2297>.
15. *Sorkin S.V.* Sovremennoe sostoyanie i tendentsii razvitiya mirovogo proizvodstva moloka i molochnoj produktsii / S.V. Sorkin. – Mezhdunarodnye otnosheniya: istoriya, teoriya, praktika: materialy X nauch.-prakt. konf. molodykh uchenykh fak. mezhdunar. otnoshenij Belarus. gos. un-ta. Minsk: BGU, 2020. S. 169–175.
16. Itogovyj doklad o rezul'tatakh deyatelnosti Minsel'khoza Rossii za 2020 god [EHlektronnyj resurs] – URL: mcx.gov.ru.
17. *Topnikova E.V.* Voprosy vyyavleniya fal'sifikatsii slivochnogo masla ostayutsya aktual'nymi / E.V. Topnikova, E.S. Danilova // Maslodelie segodnya: syr'e, kachestvo, bezopasnost', metody proizvodstva, vybor oborudovaniya: sb. materialov videokonferentsii. Uglich, 2020. S. 47–54.
18. *Pertseva E.* Slivochnoe maslo okazalos' rastitel'nym. Izvestiya, 2018. № 91. S. 4.
19. Pravila markirovki slivochnogo masla v 2021 godu [EHlektronnyj resurs] – URL: <https://www.atol.ru/blog/pravila-markirovki-slivochnogo-masla-v-2021-godu/>.
20. Analiz rynka slivochnogo masla v Rossii [EHlektronnyj resurs] – URL: <https://gidmark.ru/marketingovoe-issledovanie-rynka-slivochnogo-masla>.
21. *Stakhovskij V.A.* Vliyanie metodov proizvodstva na kachestvo slivochnogo masla / V.A. Stakhovskij // Pererabotka moloka. 2013. № 6 (164). S. 14–16.
22. Slivochnoe maslo na rossijskom rynke. Istoriya i sovremennye tendentsii v proizvodstve i upakovke [EHlektronnyj resurs] – URL: <https://messe.unipack.ru/publication/53473/>.
23. Valio zapustila proizvodstvo kisloslivochnogo masla. [EHlektronnyj resurs] – URL: https://milknews.ru/index/novosti-moloko_12591.html.
24. Rynok masla slivochnogo i spredov v Rossii (prognozy) – po rezul'tatam marketingovogo issledovaniya za 2018 g. [EHlektronnyj resurs] – URL: https://groupmarketing.ru/id_product/4000516/rynok_masla_slivochnogo_i_spredov_v_rossii_prognozy__po_rezultatam_.html.
25. GOST 32899-2014 Maslo slivochnoe s vkusovymi komponentami. Tekhnicheskie usloviya. M.: Standartinform, 2015. 20 s.
26. *Vyshemirskij F.A.* Universal'nost' russkogo metoda proizvodstva slivochnogo masla / F.A. Vyshemirskij // Syrodellie i maslodelie. 2017. № 2. S. 53–56.
27. Statistika importa slivochnogo masla [EHlektronnyj resurs] – URL: <https://statimex.ru/statistic/040510/import/def/world/RU/>.
28. *Rybalova T.I.* EHpokhe produktovogo ehmbargo dva goda / T.I. Rybalova // Molochnaya promyshlennost'. 2016. № 9. S. 5–8.

29. Dinamika ob"emov vneshnej trgovli Rossijskoj Federatsii molokom i molochnoj produktsiej. [EHlektronnyj resurs] – URL: https://www.souzmoloko.ru/netcat_files/469/668/h_39b68b7e0b47730df969.
30. Obzor tsen na slivochnoe maslo v Rossii v 2012-2021 gg. [EHlektronnyj resurs] – URL: [milknet.ru: https://milknet.ru/news/obzor-tsen-na-slivochnoe-maslo-v-rossii-v-2012-2021-gg-418161](https://milknet.ru/news/obzor-tsen-na-slivochnoe-maslo-v-rossii-v-2012-2021-gg-418161).
31. Rynok moloka RF na fone padeniya sprosa i rosta zapasov opredelyaet puti razvitiya [EHlektronnyj resurs] – URL: <https://www.interfax.ru/business/717836>.
32. Analiz rynka margarina, spreда i slivochnogo masla v Rossii [EHlektronnyj resurs] – URL: <https://news.unipack.ru/82155/>.
33. *Bronnikova V.V.* Rost ozhireniya: prichiny, ehkonomicheskie posledstviya, mery profilaktiki / V.V. Bronnikova, V.I. Moshkov // Fundamental'nye i prikladnye issledovaniya kooperativnogo sektora ehkonomiki. 2017. № 2. S. 69–76.
34. INFOLine: Aktual'nye trendy na molochnom rynke Rossii i mira. [EHlektronnyj resurs] – URL: <https://www.dairynews.ru/news/infoline-aktualnye-trendy-na-molochnom-rynke-rossi.html>.
35. Podgorelyj khleb [EHlektronnyj resurs] – URL: <https://versia.ru/gazeta-nasha-versiya-27-ot-19-iyulya-2021>.
36. Polukhin A. Fermery zasykhayut na kormu. – Kommersant". – 2021. – №117. – S.1.
37. *Maslova A.* 13 luchshikh proizvoditeley slivochnogo masla [EHlektronnyj resurs] – URL: <https://expertology.ru/13-luchshikh-proizvoditeley-slivochnogo-masla/>.
38. Luchshee slivochnoe maslo po mneniyu Roskontrol' i Kontrol'noj zakupki. [EHlektronnyj resurs] – URL: <https://tehcovet.ru/reitingi/produkty/luchshee-slivochnoe-maslo-po-mneniyu-roskontrol-i-kontrolnoj-zakupki.html>.

Материал поступил в редакцию: 06.08.2021.