

ВИКОРИСТАННЯ ВЕНДІНГОВИХ АПАРАТІВ ДЛЯ РЕАЛІЗАЦІЇ МОЛОКА

Кузьмін К.С., бакалавр, kuzmin.kera@gmail.com
Ковальов О.О., асистент

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Головною проблемою реалізації молока є пошук цільової аудиторії (потенційних покупців). Найбільш доцільним з точки зору вирішення означеної проблеми є монтаж вендингових апаратів (молокоматів) з продажу молока там, де спостерігається найбільший людино-потік: в торгових центрах і продуктових магазинах; в холах санаторіїв і лікарень; у підземних переходах і станціях метро; на центральних вулицях спальних районів.

Головною перевагою молокоматів для бізнесу є можливість скоротити ланцюжок посередників між виробником і кінцевим покупцем у вигляді переробних заводів і комбінатів. Встановлення апарату поза приміщенням являє проблему з точки зору можливого пошкодження апарату вандалами. Настороженість суспільства по відношенню до сирого молока, з огляду на його потенційну загрозу здоров'ю людини, являють головну проблему з реалізацією. Тому для успішної роботи власник вендингової мережі по продажу молока повинен, або довести потенційному покупцеві абсолютну безпеку своєї продукції, або перейти на продаж пастеризованого молока, що йде в розріз з головною ідеєю даного бізнесу. До переваг можемо віднести такі фактори як: свіжість, натуральність продукції в порівнянні з молочним асортиментом продуктових магазинів; можливість запропонувати покупцеві більш низьку ціну в порівнянні з пастеризованим молоком.

Молокомат - торговий автомат з продажу свіжого молока, його зовнішній вигляд нагадує холодильник з банкнот- або монетопримачем. Принцип роботи вендингового апарату полягає в тому, що молоко отримане від виробника без будь-якої переробки, зливається в ізольовані кеги, об'ємом яких від 100 до 300 літрів, які встановлюються в апарати. В кінці дня молоко, що залишилося зливається, і в подальшому використовується для виробництва кисломолочної продукції, по завершенню кеги знімаються і промиваються за допомогою дезінфікуючих засобів.

Поставка молока здійснюється безпосередньо з ферми, тобто без посередників. В даному способі виключаються такі способи підготовки молока, як очищення, сепарація, пастеризація, стерилізація та упаковка. За оцінками спеціалістів молоко, реалізоване за допомогою молокоматів приблизно на третину дешевше в порівнянні з молоком в торговельних мережах. Оцінка умов роботи молокоматів дозволяє стверджувати, що з точки зору збільшення часу роботи між обслуговуваннями доцільно комплектувати апарати гомогенізаторами. Це механічний процес руйнування жирової фази та їх розподілу в об'ємі емульсії. Гомогенізація перешкоджає відстоюванню молока, втрату молочного жиру на внутрішніх поверхнях кег, формування шару жиру на його поверхні, і попереджає облітерацію трубок для подачі молока.

Використання молокоматів являє собою перспективний спосіб реалізації молока, для вирішення проблеми облітерації внутрішніх поверхонь трубок, можливо досягти шляхом підбору певного типу гомогенізатора.

Список використаних джерел

1. Самойчук, К. О., Ковальов, О. О., Паляничка, Н. О., Колодій, О. С., Лебідь, М. Р. (2019). Експериментальні дослідження параметрів струминного гомогенізатора молока з роздільною подачею вершків щільового типу. Праці ТДАТУ, 19(2), 117–129.
2. K.Samoichuk, A. Kovalyov, V. Oleksiienko, N. Palianychka, D. Dmytrevskyi, V. Chervonyi, D. Horielkov, I. Zolotukhina, A. Slashcheva. Determination of fat milk dispersion quality in the jet-slot type milk homogenizer. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. № 5/11 (107). pp 16–24.