

УДК 338.439:658.589:637.5

ИННОВАЦИОННАЯ ТРАНСФОРМАЦИЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ УКРАИНЫ КАК ВЕКТОР РЕШЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ПРОБЛЕМЫ

Кундеева Г.А., к.э.н, доцент, докторант кафедры менеджмента,
Национальный университет пищевых технологий, Киев, Украина,

g_a_k@ukr.net

Динамичные изменения экономической ситуации в Украине, связанные с продовольственным и финансовым мировыми кризисами, требуют обоснованной политики инновационного развития пищевой промышленности, особенно мясной. Активное использование инноваций в производстве мяса и мясных продуктов позволяет отечественным предприятиям достичь высокой степени технологической независимости, повысить их эффективность и конкурентоспособность. Переход предприятий мясной промышленности на путь инновационного развития способствует экономическому росту страны, повышению качества жизни населения и обеспечению рациона питания человека не только основными источниками белка, но и другими жизненноважными нутриентами.

Мясная промышленность Украины обладает значительными производственными мощностями и насчитывает более 3500 предприятий, из них 110 мясокомбинатов, 20 птицекомбинатов, 15 мясоперерабатывающих заводов и колбасных фабрик, а также значительное количество цехов малой мощности [1]. Экспертные оценки специалистов мясной промышленности свидетельствуют о том, что существенных различий в организации производства, как между отечественными мясокомбинатами, так и между мясоперерабатывающими предприятиями не существует. Тип производства и номенклатура зависят от производственных мощностей, размещения сырьевой базы и рынков сбыта [2].

Анализ научно-практических публикаций, освещающих вопросы инновационного развития предприятий мясной промышленности, указывает на специфические особенности их деятельности, обусловленные: сложной структурой производства, характеризующейся технологической и технической неоднородностью; ограниченным сроком реализации мясного сырья и готовой продукции; неравномерностью загрузки мясоперерабатывающего производства сырьем; широким и неустойчивым ассортиментом готовой мясной продукции, который определяется с одной стороны - рыночным спросом, а с другой стороны – структурой имеющегося сырья и его рациональным использованием [4, 5].

В условиях рыночной экономики предприятия Украины должны ориентироваться на удовлетворение потребностей потребителя, и именно такая ориентация стала за годы реформ индикатором необходимости выпуска той или иной продукции, поэтому отечественные мясоперерабатывающие предприятия планируют свое развитие, опираясь не столько на объемы производства, сколько на объемы реализации мясной продукции.

Анализ статистических данных производства мяса и мясопродуктов указывает на то, что значительную часть в объеме производства мяса занимает мясо птицы (почти в 10 раз больше, чем говядины) и на протяжении всего анализируемого временного периода его производство имеет стойкую тенденцию к увеличению. Объяснить это можно низкой себестоимостью производства мяса птицы и соответственно низкой, относительно других видов мяса, рыночной ценою, что обеспечивает стабильность спроса.

Значительную часть в объеме производства мясопродуктов занимают колбасные изделия, что вызвано растущим спросом на колбасные изделия, имеющих большую пищевую ценность и высокие эргономичные свойства. В структуре производства колбасных изделий первое место занимают колбасы вареные, сосиски та сардельки, что по нашему мнению определяется возможностью технологических вариаций их производства как по ГОСТу, так и по ТУ и тем самым удовлетворению спроса в разных ценовых диапазонах. Быстрый рост производства мясных полуфабрикатов и стабильное увеличение объемов производства колбасных изделий связан, на наш взгляд, с возможностью экономии времени на приготовление пищи, что становится важным фактором формирования спроса на мясную продукцию при постоянном ощущении нехватки времени у работающего населения страны.

Однако, несмотря на положительную тенденцию производства мясной продукции в последние годы (исключение говядина), потребление мяса и мясопродуктов на душу населения значительно меньше не только научно обоснованной нормы, разработанной Научно-исследовательским институтом гигиены питания Министерства здравоохранения Украины, но и минимальной нормы потребления данного вида продукта, зависящей от «размера» потребительской корзины (табл. 1).

Таблица 1

Фактическое среднедушевое потребления мяса и мясопродуктов в Украине*

Продукты продовольственной корзины	Минимальная норма потребления	Физиологическая норма потребления	Год								
			1990	2000	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Мясо и мясопродукты	52	83	68	33	39	42	46	43	50	52	51
в % до минимальной нормы			131	64	75	81	89	83	96	100	98
в % до физиологической нормы			82	40	47	51	55	52	60	63	61

*рассчитано автором на основе [6]

Такое состояние потребления мяса и мясопродуктов в Украине свидетельствует о несбалансированности питания. Дефицит белков животного происхождения можно компенсировать созданием функциональных продуктов

с заданными характеристиками (рецептурный состав, структурные формы). Разработка данных продуктов должна осуществляться в соответствии с принципами пищевой комбинаторики: первый принцип – элиминация, т.е. исключение из состава продукта какого-либо компонента; второй принцип – обогащение; третий – замена, при которой вместо одного изъятого компонента вводится другой аналогичный, обладающий полезными свойствами [7]. Принципы пищевой комбинаторики позволяют создавать колбасные изделия и мясные полуфабрикаты, обладающие комплексом заданных полезных свойств и имеющие высокие потребительские качества.

Объем производства мяса и мясопродуктов отечественных мясоперерабатывающих предприятий зависит не только от организационно-технологических факторов производства и возможностей сырьевой базы, но и от спроса на мясо и мясопродукты. Развитие мясной промышленности Украины в значительной степени определяется покупательской способностью населения. Реальная покупательная способность населения определяется не только доходом, но уровнем цен на потребительском рынке. По данным экспертов рынка мяса и мясопродуктов около 60-65% (63,1% в 2011г.) объема спроса на мясную продукцию сконцентрировано на группе товаров среднего ценового диапазона. Следующей группой по удельному весу является мясная продукция низкого ценового диапазона (15-20% объема спроса), и на высокий ценовой уровень приходится около 10-15% объема спроса [3].

Сложившаяся структура спроса на рынке мяса и мясопродуктов требует от технологов и экономистов решения вопроса по снижению себестоимости колбасных изделий. С этой целью на мясоперерабатывающих предприятиях широко применяется третий принцип пищевой комбинаторики, а именно частичная замена основного сырья (говядины и свинины) мясом птицы механического обваливания, животными и растительными белками. Необходимость удешевления колбасных изделий требует использования функциональных добавок как рецептурных составляющих.

Использование пищевой комбинаторики позволяет расширять ассортимент колбасных изделий, при этом, существенно не влияя на качество готового продукта, по новым оригинальным технологиям с использованием нетрадиционного сырья. Новые рецептуры колбас специалисты разрабатывают с учётом комплексного использования сырья – состав основного мясного и вспомогательного сырья, специи и пищевые добавки, используемые в качестве рецептурных ингредиентов колбасных изделий, должны соответствовать стандартам и в тоже время подчёркивать их специфичность [2]. Обогащение колбасных изделий растительным сырьем возможно только за счет частичной замены животного белка в пределах ГОСТа 4436:2005 «Колбасы вареные, сосиски, хлебы мясные. Общие технические условия» [8].

Помимо внедрения новых рецептур для предприятий мясной промышленности все более актуальным становится внедрение новых ресурсосберегающих технологий. В первую очередь это связано с тем, что в структуре производственных издержек предприятий данной промышленности 80-95% занимают материальные издержки, большую часть из которых

составляют издержки на сырье, энергию и воду. Вышеуказанные издержки значительно выросли в денежном выражении за период кризиса: транспортные услуги – на 21%, водоснабжение – на 29%, газ – на 35% [2]. Поэтому внедрение инновационных технологий, таких как технология интенсивного охлаждения, позволяет: снизить потери массы готового продукта до 0,8-1,5% вместо 10-20% в зависимости от вида мясных изделий; уменьшить потери воды на технологические нужды в сравнении с традиционным охлаждением изделий; сократить время охлаждения в 3-5 раза и таким образом ускорить процесс производства; снизить на 2/3 норму производственной площади, которая используется для охлаждения колбас [3]. Именно инновационное развитие мясной промышленности является основным фактором снижения себестоимости продукции и повышения эффективности производства и обеспечения населения страны качественными мясными продуктами широкого ассортимента. Вектор модернизации производственных мощностей и внедрения инновационных технологий обеспечит рациональное использование сырья, своевременную его переработку, уменьшение потерь сырья в процессе производства, а готовой продукции – в процессе хранения и доставки потребителю, что в свою очередь способствует решению продовольственной проблемы в Украине.

Литература.

1. Спеціалізація і поєднання галузей сільськогосподарських підприємств/ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://agroua.net/economics/documents/category-123/doc-204/>
2. Свиноус І. В. Щодо проблеми конкурентоспроможності українських м'ясопродуктів / І. В. Свиноус // Вісник БНАУ, № 81, 2011: [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.btsau.kiev.ua>.
3. М'ясна індустрія. – Режим доступу: <http://www.kolbasaclub.ru/encyclopedia/165>
4. Драган О.І. Формування інноваційної стратегії на підприємствах м'ясої промисловости / О.І. Драган // Економіка ринкових відносин: Київський університет ринкових відносин, – 2011. – №7, – С.158-162.
5. Федулова І.В. Інноваційний потенціал підприємств [монографія]/ І.В. Федулова, Г.О. Кундєєва // К.: Медінформ, 2010. – 348 с.
6. Офіційний сайт [Електронний ресурс] – Режим доступу: <<http://ukrstat.gov.ua>
7. Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов. / Антипова Л. В. , Глотова И. А. , Рогов И. А. – М.: Колос, 2001. – 376с.
8. ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, хліби м'ясні. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 32 с.