

УДК 338.43.01**Л. Баль-Прилипко, Б. Леонова, О. Сокирко**

Національний університет біоресурсів і природокористування України, Україна

**АКТУАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВІТЧИЗНЯНОЇ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ****L. Bal-Prylypko, B. Leonova, A. Sokirko****ACTUAL TRENDS OF NATIONAL MEAT PROCESSING INDUSTRY**

В умовах ринкової економіки особливо важливим є випуск і забезпечення населення якісною харчовою продукцією. М'ясопродукти займають вагомую частку у структурі роздрібного товарообороту серед інших товарних груп, як джерело надходження повноцінних білків, мінеральних речовин, насичених і поліненасичених жирних кислот, деяких вітамінів, та інших поживних речовин. Тому продукція цієї групи має важливе значення у раціоні харчування. Ковбасні вироби характеризуються високою харчовою цінністю та наявністю широкого асортименту продукції, яка задовольняє потреби різноманітних категорій споживачів. Важливим аспектом є те, що для ринку ковбасних виробів характерний більш високий рівень конкуренції, ніж для інших продовольчих ринків.

Серед критеріїв, що визначають вибір ковбасних виробів споживачами, ключовими є вартість і якість продукції. Далі за значимістю йдуть марка і виробник. Перехід на ресурсозберігаючі технології переробки сировини, надходження м'яса з неадекватним складом і функціонально-технологічними властивостями, установка нового технологічного обладнання, потреба в конкурентоздатній продукції, а також і інші причини визначають необхідність у постійному відновленні асортименту за рахунок розробки рецептур і технологій м'ясопродуктів нових видів. При аналізі промислового виробництва виробів ковбасних їх обсяг склав 258,2 тис. тонн, що в порівнянні з 2013 роком, менше на 5,2% (залишок на 01.01.2015 становив 1,5 тис. тонн). Найбільше вироблено ковбас варених, сосисок, сардельок – 167,1 тис. тонн (або 64,7% від загального виробництва ковбас).

Також було вироблено: 6,6 тис. тонн (2,6%) – виробів ковбасних з печінки (ліверних) та подібних виробів і харчових продуктів на їхній основі, що на 0,6% більше минулого року; 44,7 тис. тонн (17,3%) – ковбас напівкопчених, що менше на 5,3% минулого року; 23,9 тис. тонн (9,2%) – ковбас варено-копчених, напівсухих, сиров'ялених, сирокочених, включаючи «салями», що 0,4% менше; 4,7 тис. тонн (1,8%) – виробів ковбасних копчено-запечених, що 33,2% менше. Експортовано 933 тонни ковбасних виробів, що на 33,4% менше, ніж у 2013 році. За цей період імпортовано 738 тонн ковбасних виробів, що на 29,8% менше ніж у 2013 році.

Основними експортними ринками збуту для вітчизняних ковбасних виробів були ринки РФ – 72% і Республіки Молдова – 26%. Імпорт ковбасних виробів здійснювався, в основному, з країн Європейського Союзу, це Іспанія (26%), Словаччини (27%), Італія (25%) і Німеччина (11%).

М'ясопереробні підприємства відзначають зниження попиту на ковбасні вироби. Це пов'язане з низькою купівельною спроможністю українського населення, для якого ковбаси, чи не в першу чергу, стають предметом економії. Протягом останніх років вподобання споживачів зміщаються у сторону споживання безпосередньо м'яса. Наразі маємо наступну ситуацію: з однієї сторони м'ясопереробні підприємства мають можливість купити якісне вітчизняне м'ясо за доступними цінами, а з іншої сторони – недостатній попит не дає їм можливості нарощувати виробництво.

Крім цього в галузі є низка проблем, що може вплинути на обсяги реалізації ковбасних виробів, а саме:

- зменшення обсягів виробництва м'ясної сировини, зокрема: яловичини;
- несвоєчасність розрахунків підприємств торгівлі з переробними підприємствами;
- наявність додаткових витрат м'ясопереробних підприємств при реалізації ковбасної продукції торговим мережам – виплата так званих бонусів у розмірі 5-15%;
- обмежена купівельна спроможність населення та зменшенням обсягів споживання населенням ковбасних виробів;
- недостатність фінансової підтримки з боку держави та інвесторів;
- зростання кількості збиткових підприємств.

Згідно з чинним законодавством (від 20.09.2015), система HACCP уже є загальнообов'язковою та в обов'язковому порядку впроваджується в усіх операторів ринку, які здійснюють виробництво, логістику, реалізацію продуктів харчування. Міністерством здійснюється координація та постійний моніторинг діяльності щодо впровадження системи HACCP на підприємствах харчової та переробної промисловості.

На сьогоднішній день в Україні впроваджено системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів на 574 підприємствах харчової та переробної промисловості та розпочато роботу щодо їх впровадження ще на 97 підприємствах, що в цілому складає 22 % від загальної кількості підприємств, зокрема: ДСТУ ISO 9001:2000 «Системи управління якістю. Вимоги» (ISO 9000) впроваджено на 385 підприємствах, в стані розробки та впровадження на 29 підприємствах; ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» (HACCP) впроваджено на 278 підприємствах, в стані розробки та впровадження на 66 підприємствах; ДСТУ ISO 22000-2005 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» (HACCP) впроваджено на 202 підприємствах, в стані розробки та впровадження на 60 підприємствах.

Можна прогнозувати, що перерозподіл споживчих переваг по виробнику та прихильність споживачів до нових видів м'ясної продукції, відбудеться за рахунок активних маркетингових дій і неординарних технологічних рішень.

Шляхи вирішення проблем м'ясної галузі :

I – Збільшення виробництва тваринницької сировини:

- підтримка розвитку тваринництва в сільськогосподарських підприємствах (здешевлення будівництва і реконструкції тваринницьких ферм і комплексів (50% вартості), здешевлення кредитів, взятих під капітальні видатки в тваринництві).

II – Безпечність, якість і собівартість: створення кооперативів; дотримання технології відгодівлі тварин, одержання якісної сировини; впровадження систем управління якістю HACCP і ISO та інших; застосування при виробництві вимог державних стандартів, регламентів; належний ветеринарний-санітарний контроль виробництва продукції; модернізація виробництва (застосування новітніх технологій, енергозберігаючого обладнання).

IV – Диверсифікація виробництва:

виробництво продукції тривалого терміну зберігання, дитячого харчування, участь у соціальних програмах із забезпечення населення продуктами харчування тваринного походження, зокрема популяризація культури споживання яловичини

V – Розширення експорту продукції:

виробництво конкурентоздатної продукції, диверсифікація ринків збуту (реалізація продукції тваринного походження на ринки країн Азії, Північної та Південної Африки, Північної та Південної Америки, Європи).