

ХАРАКТЕРИСТИКА М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ

План

1. Історичний розвиток м'ясної промисловості в Україні.
2. Стан та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі України.
3. Класифікація та характеристика підприємств галузі.
4. Особливості діяльності підприємств м'ясопереробної галузі.

1.1. Історичний розвиток м'ясної промисловості в Україні

Перші комунальні бійні та підприємства з переробки м'яса худоби і птиці з'явилися наприкінці 19 ст. у великих містах (Львів, Київ, Одеса, Харків, Херсон). В царській Росії, до складу якої довгий час входила Україна не було м'ясної промисловості в сучасному її понятті. В той час мав місце м'ясний промисел, представлений декількома тисячами підприємств, що проводили забій худоби. Із яких незначна частина (близько 100) були розташовані на території сучасної України. Найбільшими з них були Одеська та Київська. На цих підприємствах застосовувались окремі елементи механізації праці. Наявність ручної лебідки для підйому туш вже було ознакою механізації виробничого процесу.

В 1929-1930 рр. було закладено основу корінної реконструкції тваринницької бази і створення м'ясної індустрії на основі досягнень науки і техніки. Перехід від кустарного виробництва до великих підприємств зумовлював необхідність вивчення питань економіки і організації виробництва, а також технічного оснащення підприємств, створення галузевої науки про м'ясо. Особливого розвитку наука про м'ясо отримала після організації в 1930 році науково-дослідного інституту м'ясної промисловості. В Україні був організований науково-дослідний інститут молочної і м'ясної промисловості, який став координатором галузевої науки. У 30-их р.р. XX ст. збудовано потужні м'ясокомбінати з холодильниками у Полтаві, Києві, Вінниці, Мелітополі, Кременчуці, Миколаєві, Дніпропетровську, Ворошиловограді (тепер Луганськ) та Одесі і птахокомбінати у Козятині (Вінницька область), Первомайську (Миколаївська область), Бахмачі (Чернігівська область). Докорінно реконструйовано діючі підприємства.

У роки II Світової війни було зруйновано майже всі м'ясокомбінати України. Суттєво потерпіло і тваринництво.

У післявоєнні роки підприємства м'ясної промисловості було відбудовано на новій технічній базі. Будівництво велося за типовими технічними проектами, які характеризувалися комплексністю споруд,

механізацією і конвейєризацією технологічних процесів. Широкого розвитку набуло також виробництво пташиного м'яса, зокрема бройлерів на спеціалізованих птахофабриках.

1.2. Стан та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі України

Здоров'я людини значною мірою визначається якістю та збалансованістю продуктів, які вона споживає. М'ясо і м'ясопродукти в її харчуванні посідають важливе місце і забезпечують широкий асортимент продукції високої якості та харчової цінності для споживання і нормальної життєдіяльності людини.

За даними Державної служби статистики України, українці з'їдають 61 кг м'яса на рік, що на 40% менше за норму. Так як на продовольчому ринку України ціни на куряче м'ясо є найнижчі, тому 46% з усіх видів м'яса, яке протягом року споживають українці, становить курятина. Яловичини з'їдають по 8,5 кг на кожного, хоча норма споживання яловичини є на рівні 12 кг на рік на людину. Для порівняння, у Люксембургу доросла людина з'їдає за рік приблизно 43 кг/рік, у США - 42 кг. Споживання свинини в Україні становить 17,6 кг/рік і є значно нижчим ніж в інших країнах Європи. Наприклад, в Австрії кожен споживає понад 60 кг свинини, у Данії - майже 50 кг, в Італії - 40 кг.

При загальному світовому виробництві м'яса на рівні 53...54 млн. тонн у рік його виробництво на душу населення має величезний діапазон коливань. Так, при середньому світовому виробництві на душу населення 33,2 кг, на країни Європи доводиться 83,5 кг, на Китай 29,4 кг, на Данію 326,9 кг, Бельгію 144,2 кг, на Україну 50 кг.

За даними Державної служби статистики України, м'ясна промисловість у 2012 році виробила близько 3,14 мільйона тонн м'яса (у живій масі), що на 3,4% більше, ніж у 2011 році. При цьому поголів'я великої рогатої худоби в Україні за підсумками року збільшилося на 1,8% і склало 4,5 мільйона голів, свиней - на 1,9%, до 7,5 мільйона голів, птиці - на 6,5%, до 213, 85 мільйона голів.

Станом на третій квартал 2013 року в Україні виробництво м'яса збільшилося і становить 1477 тис. тонн, за показником забійної маси, що на 9,8 % більше, ніж у відповідному періоді 2012 року. Імпорт м'ясних продуктів у перерахунку на м'ясо склав 224 тис. тонн (на 20,6 % менше, ніж у січні - серпні минулого року), експорт - 109 тис. тонн (на 62,7 % більше), що дозволило забезпечити фонд споживання м'яса населенням на рівні 1587 тис. тонн (на 1,7 % більше).

Структура споживання м'яса в Україні у 2013 році виглядає наступним чином:

- м'ясо птиці - 45 % (раціональний рівень 20 %),
- свинина - 42 % (34 % - раціональний рівень)

Спеціалізовані підприємства - м'ясопереробні комбінати, ковбасні та консервні заводи, беконні фабрики, які працюють на привізній сировині, спеціалізуються на певному асортименті продукції.

На даний час підприємства м'ясопереробної галузі працюють із різною потужністю: максимальна - 30...40 т м'яса за добу, а мінімальна

- 0.5...1 т м'яса за добу. У залежності від кількості перероблюваної сировини підприємства галузі поділяються на категорії:

1.4. Особливості діяльності підприємств м'ясопереробної галузі

Обсяги виробництва переважної кількості підприємств галузі не досягають проектної потужності. Це пояснюється насамперед недостатньо розвиненою власною сировинною базою, а також зростанням імпорту більш дешевої мороженої яловичини, свинини та харчових субпродуктів, що негативно впливає на роботу м'ясопереробних підприємств. Актуальність проблеми визначається не тільки нерегулярними поставками та непередбачуваними коливаннями закупівельних цін, а й нестабільною і не завжди високою якістю вітчизняної сировини. Все це стримує нарощування обсягів виробництва та знижує конкурентоспроможність готової продукції. Саме розвиток власної сировинної бази зможе наситити ринок якісною сировиною та забезпечити стабільну роботу м'ясопереробних підприємств.

Аналізуючи світовий досвід, вирішити цю проблему можливо за рахунок всебічного розвитку галузі спеціалізованого м'ясного скотарства, яка може забезпечити збільшення виробництва високоякісної яловичини. В Україні створилися об'єктивні умови для інтенсивного формування цієї галузі тваринництва.

У багатьох регіонах України, що мають незатребувані земельні площі, при створенні культурних і поліпшенні наявних природних угідь і пасовищ, таку можливість можна направити на використання специфічних особливостей м'ясної худоби при її вирощуванні. Ця галузь тваринництва може стати майбутньою перспективою не тільки в забезпеченні високоякісним м'ясом і м'ясопродуктами по науково обґрунтованих нормах харчування, але й у поліпшенні життєвого рівня населення, створенні стратегічних ресурсів нашої країни і її експортного потенціалу.

Для подальшого розвитку м'ясного виробництва у цілому необхідно стимулювати розвиток птахівництва, свиначства, вирощування великої

- 1 категорія
- 2 категорія
- 3 категорія
- 4 категорія
- 5 категорія
- 6 категорія

більше 55 тис. т за рік

30-55 тис. т за рік

12-30 тис. т за рік

5-12 тис. т за рік

3-5 тис. т за рік

1-3 тис. т за рік

рогатої худоби і досягти в м'ясному господарстві пропорцій, що відповідають європейським стандартам — 1/3 : 1/3 : 1/3.

До основних виробників м'ясної продукції на ринку України експерти відносять підприємства наведені у табл 1.1.:

Таблиця 1.1.

<i>Назва підприємства</i>	<i>Характеристика підприємства</i>	<i>Потужність, т за добу</i>	<i>Асортимент</i>
ТОВ «Дружба народів»	Є власний свинокомплекс, комплекс відгодівлі ВРХ на 30 тис. голів, племінна ферма	50	90 найменувань
ПАТ «Кременчукм'ясо»	Має цех первинної переробки	70	Усі види ковбас, копчення зі свинини та ін.
ТОВ «Тульчинм'ясо»	Є власний забійний цех	17(у т. ч.9.3т охолодженого м'яса)	Усі види ковбас, вироби з ліверу
ТОВ М'ясокомбінат «Ювілейний»	Схема замкненого технологічного циклу (від забою худоби до виробництва готової продукції)	60	Ковбасні вироби, консерви, копчення
ТОВ Глобинський м'ясокомбінат"	Має свинокомплекс	57	Усі види ковбас, м'ясні та курячі делікатеси
Яготинський м'ясокомбінат ТОВ «Ідекс»	Має свинокомплекс; обладнання і технології з Німеччини; Сертифікат ISO 9001.2000	150	Копченості, варені, копчені, варено-копчені ковбаси, сосиски, сардельки, паштети, шинки
МПЗ «Колос» ТМ«Чернівецькі ковбаси»	Має особистий високотехнологічний свинокомплекс і м'ясопереробний цех		М'ясопродукти, ковбаси
ПАТ Ковельський м'ясокомбінат	Має забійний цех, ковбасний цех, обладнання для заморожування	5 - ковбаси; 1,5-напівфабрикати; 50-м'ясо й субпродукти	Усі види ковбас, вироби із харчової крові, м'ясні напівфабрикати, кулінарні вироби

Переважна кількість м'ясної сировини витрачається на ковбасне виробництво, значна частина - на м'ясні консерви, заморожені та охолоджені напівфабрикати. Сектор виробництва ковбасних виробів становить 30 % загального обсягу готових м'ясопродуктів.

На сьогодні одним із найпривабливіших сегментів є виробництво охолоджених і заморожених напівфабрикатів високого ступеня готовності: натуральні та рублені напівфабрикати, фаршировані та нефаршировані, з маринадом або соусом, з гарніром і без тощо. Купівельний попит і виробництво напівфабрикатів високого ступеня

готовності в охолодженому й замороженому вигляді дедалі зростає й випереджає розвиток ковбасного виробництва.

Структура асортименту напівфабрикатів поєднує продукти, які суттєво відрізняються між собою за технологічними, функціональними, органолептичними характеристиками, а також ступенем готовності - від класичних сирих до майже готових напівфабрикатів, які потрібно лише розігріти: січені напівфабрикати з начинкою і без; натуральні напівфабрикати в маринадах, заливках і без; швидкозаморожені продукти, другі готові страви; натуральні напівфабрикати: великошматкові, порційні й дрібношматкові.

Порівнюючи статистичні дані за 2012 рік, в Україні виробництво м'ясних напівфабрикатів (включаючи і м'ясо птиці) зросло на 32,9 % до відповідного періоду попереднього року і становить 130,628 тис. тонн (у 2011 році підприємствами було виготовлено 98,289 тис. тонн). При цьому споживання м'ясних напівфабрикатів у нашій країні досить низьке, і становить всього 7...8 кг на рік для однієї людини. Хоч обсяг ринку м'ясних напівфабрикатів і зріс, проте ця цифра меншою, ніж у 2005...2007 рр., що зумовлено недостатніми темпами нарощування виробництва та розвитком переважно одного сегменту - курячих напівфабрикатів.

Таким чином, м'ясна промисловість України має високий потенціал розвитку та потребує інновацій. Для підвищення рівня рентабельності м'ясопереробних підприємств необхідно об'єднати в систему виробництво, переробку та реалізацію готової продукції. При зваженій інвестиційній політиці на всіх підприємствах - учасниках технологічного процесу (від виробництва сільськогосподарської сировини до реалізації кінцевої продукції) можна досягти стабільного розвитку сировинної бази, що позитивно впливатиме на вирішення основних проблем, стабілізацію та успішну роботу всього м'ясопереробного комплексу.

Запитання для самоконтролю:

1. Вкажіть основні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі.
2. Охарактеризуйте напрями удосконалення технологій ковбасних виробів.
3. Шляхи відродження вітчизняного птахівництва.
4. Види підприємств м'ясопереробної галузі.
5. Поділ підприємств м'ясопереробної галузі у залежності від їхньої продуктивності.
6. Вкажіть основні причини зниження виробництва у м'ясопереробній галузі.
7. Способи підвищення виробничої потужності м'ясопереробних підприємств.