

ШЛЯХИ ФОРМУВАННЯ СИРОВИННОЇ БАЗИ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ

Аналіз сучасного ринку м'ясних продуктів показує, що головним завданням переробних підприємств на сучасному етапі стає збільшення обсягів виробництва якісної продукції, розширення асортименту, модернізація виробництва, зниження собівартості готової продукції, тощо. Однак базовою умовою виконання поставлених завдань є ефективне та раціональне формування сировинної бази галузі. Саме сировинні ресурси є головним чинником сталого розвитку підприємств та забезпечення продовольчої безпеки держави.

Споживання високоякісного м'яса в нашій країні незначне через високу вартість, а також через спрямованість виробників м'ясопродуктів на випуск продукції низької цінової категорії. Тому база високоякісної сировини не зростає внаслідок малої зацікавленості виробників. За останній період обсяг голів ВРХ постійно зменшується. В 2012 році по відношенню до 1990 року кількість голів ВРХ становила лише 18,25% ДРХ та свиней відповідно 31,5% та 40,98%. Така динаміка свідчить про нездатність агросектора забезпечити вітчизняні переробні підприємства м'ясопереробної галузі.

У такій ситуації сільське господарство не може збільшити поголів'я худоби і знизити собівартість м'яса. Про конкуренцію на зовнішньому ринку говорити також складно, тому що при доведенні якості продукції до необхідного рівня собівартість буде значно перевищувати іноземні аналоги, а, отже, буде робити її неконкурентоспроможною.

Одним з перспективних напрямів розвитку м'ясної галузі може стати виробництво м'ясопродуктів з нетрадиційних видів м'ясної сировини.

Традиційно в нашій країні виробляється продукція з таких видів м'ясної сировини як яловичина, свинина та м'яса сільськогосподарської птиці. Однак з точки зору науки ці види сировини багато в чому поступаються м'ясу тварин, які масово не вирощуються в Україні, а саме м'ясу овець, кіз та кролів.

Крім цього останнім часом на ринку споживчих товарів все більше реалізовується м'ясо і м'ясопродукти, що одержуються від таких нетрадиційних забійних тварин, як коні, олені, лосі, зубри, буйволи, верблюди і т.д. Вони стають привабливими для м'ясної

індустрії і споживача як новий, ексклюзивний, екологічно чистий і екзотичний вид м'яса і м'ясопродуктів. Також популярним на сьогоднішній день стає м'ясо пернатої дичини: перепелів, фазанів, цесарок, куріпок, а також страусів, диких качок, індиків тощо.

Промислове розведення таких видів тварин та птиці як галузь м'ясного птахівництва є важливим джерелом збільшення виробництва м'яса і розширення його асортименту. Найбільшими виробниками нетрадиційного м'яса є США, Франція, Німеччина, Італія і Великобританія.

Виробництво продуктів з нетрадиційного м'яса та птиці у вітчизняній практиці обмежене та не відповідає основним тенденціям виробництва та реалізації м'яса за кордоном. В даний час техніка і технологія переробки нетрадиційної м'яса за відсутністю нормативної та правової бази регулювання якості продукції вимагають вдосконалення з урахуванням цілей і завдань, які передбачають підвищення його промислового виробництва.

Сучасні системи менеджменту якості декларують загальні принципи керування якістю продукції. Однак, розробки систем менеджменту якості м'яса нетрадиційних забійних тварин та птиці характеризується недостатнім синтезом наукових, технологічних, економічних та виробничих підходів, що враховують такі важливі фактори, як біологічне походження сировини та товарознавчі характеристики м'ясного продукту, що отримується.

Виробництво м'яса нетрадиційних забійних тварин та птиці більше відповідає принципам ринкової економіки – отримання максимального прибутку при мінімальних витратах, досягненню високої якості при низькій вартості продукції. Ці принципи є могутніми стимулюючими чинниками у відродженні галузей, що історично зарекомендували себе як стійкий ресурс виробництва м'яса за рахунок розвитку нетрадиційного тваринництва та птахівництва. Тому на сьогодні виникає об'єктивна необхідність розробки нових методологічних підходів на основі системності та інтегрованості забезпечення якості м'яса і м'ясопродуктів, що одержуються від нетрадиційних забійних тварин, а також створення нормативної та законодавчої бази, необхідної для керування якістю нетрадиційної м'ясної сировини.