

ПРОБЛЕМЫ ПЕРЕРАБОТКИ И РЕАЛИЗАЦИИ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ (НА ПРИМЕРЕ УП МИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ)

В.В. Мешкевич., С.А. Арнаут

Научные руководители – к.т.н., доцент *О.Л. Сороко*, к.б.н., доцент *Л.А. Расолько*
Белорусский государственный аграрный технический университет

Продовольственную безопасность следует понимать как возможность государства обеспечить необходимое и достаточное производство продукции требуемого качества и ассортимента и сбалансированность потребительского рынка по спросу и предложению продуктами отечественного производства.

Немаловажное значение в обеспечении продовольственной безопасности Беларуси имеют мясоперерабатывающие предприятия.

Однако в настоящее время предприятия по переработке мяса переживает спад производства и в том числе – за счет неэффективного использования производственного потенциала, недостаточной глубины переработки сырья, значительного износа оборудования. Уровень технологического развития является определяющим для отрасли и от него фактически зависит конкурентоспособность мясной продукции. С этих позиций весьма объемлющей характеристикой уровня технологического развития мясоперерабатывающих предприятий является степень прогрессивности используемых на предприятиях технологий: сегодня производственные мощности по переработке мяса в республике используются не более чем на 41%. Лишь 15-20% оборудования может быть использовано в новых и высоких технологиях. В ассортименте мясных продуктов до 46% приходится на полуфабрикаты и мясо, тогда как в развитых странах выпуск мяса в полутушах и четвертинах не превышает 8% общего потребления. В Беларуси разработана и принята республиканская программа «Мясо», которая предусматривает в ближайшие годы увеличить промышленную переработку мяса на 10-15%, выработку колбасных изделий на 10%, мясных полуфабрикатов на 30%.

Это возможно при научном обеспечении процесса активного обновления основных фондов предприятий – за счет внедрения в производство новых и высоких технологий и техники как отечественных, и так и получаемых на основе международных технологических трансферов.

Потребление мясных продуктов на душу населения в Беларуси составляет 61 кг в год, т.е. преобладает углеводный тип питания, а не белково-витаминный.

Спрос на мясопродукты во многом определяется уровнем платежеспособности населения. Статистика показывает, что платежеспособный спрос в республике медленно, но систематически увеличивается.

Рынок мясопродуктов г. Минска – конкурентный, и на нем представлена продукция всех мясокомбинатов Беларуси и в том числе – минского мясокомбината. На сегменте «колбасные изделия» доля минского мясокомбината составляет 17.7%. Конкурентные преимущества минского мясокомбината определяются его брэндом, близостью к потребителям, качеством продукции – все это позволяет увеличить долю своего присутствия на рынке мясопродуктов. Увеличить на рынке свою долю можно благодаря модернизации производства, выпуску продукции фасованной, нарезанной, красиво упакованной с повышенными сроками хранения. Для выполнения поставленных задач минскому мясокомбинату необходимо:

- высокое качество и строгое соблюдение требований нормативной документации по органолептическим и микробиологическим показателям;
- модернизация технологического оборудования (например, механизма измельчения – куттера, узла полоски мяса в колбасном цехе);
- компьютеризация основных технологических процессов;
- установка нового технологического оборудования (например, массажера 200 л., машины для наклейки этикеток и др.).