УДК 664.95

Т.М. Бойцова[1], О.М. Антоненко[2]
[1]Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет,
690087, г. Владивосток, ул. Луговая, 52б
ООО «Приморский центр сертификации»,
690091, г. Владивосток, ул. Алеутская, 41а

АНАЛИЗ РЫНКА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ: ВОЗМОЖНОСТИ И ПЕРСПЕКТИВЫ

Определены предпочтения потребителей и основные производители мясных охлажденных полуфабрикатов в Приморском крае. Установлено, что для поддержания потребительского спроса необходимо использовать барьерные технологии, применять натуральные пищевые добавки и внедрять современные системы контроля производственного процесса и качества продукции.

***Ключевые слова**: мясные полуфабрикаты, потребители, барьерные технологии, натуральные добавки, качество.*

T.M. Boitsova, O.M. Antonenko

ANALYSIS OF THE MARKET OF MEAT SEMI-FINISHED PRODUCTS: OPPORTUNITIES AND PROSPECTS

The preferences of consumers and the main producers of meat cooled semi-finished products in Primorsky Kray are determined. It is established that in order to maintain consumer demand it is necessary to use barrier technologies, apply natural food additives and introduce modern production control systems and product quality.

***Key words:** meat semi-finished products, consumers, barrier technologies, natural supplements, quality.*

Введение

Рынок мяса и мясной продукции, который обладает стабильным спросом со стороны потребителей, значительной емкостью и быстрой оборачиваемостью является составной частью продовольственного рынка страны. При этом большое значение уделяется производству мясных полуфабрикатов, которое направлено на удовлетворение потребности населения в качественных продуктах питания. Отмечается постоянно растущая тенденция у потребителей к переходу от замороженных полуфабрикатов к охлажденным, что подтверждается активной динамикой развития и интенсивным ростом объемов выпуска охлажденного мяса и натуральных полуфабрикатов в общем объеме рынка мяса и мясопродуктов. При этом потребители отдают предпочтение продукции местных производителей, и если ранее основное значение при выборе покупки имела стоимость, то сегодня – это соотношение цена–качество с перевесом в сторону приобретения качественных полуфабрикатов.

Цель настоящих исследований – изучить региональный рынок мясных полуфабрикатов, выявить тенденции его развития и обозначить перспективные технологии производства мясных полуфабрикатов для удовлетворения потребностей потребителей.

Для достижения цели были поставлены задачи: изучить рынок мясопродуктов крупных городов Приморского края; определить основных производителей; выявить потребительские предпочтения по ассортиментной политике и по производителям; определить направление дальнейшего развития. В работе использованы методы эмпирического исследования и анализа полученных данных.

Результаты и их обсуждения

Анализ рынка городов Владивосток, Уссурийск и Артем показал, что в торговых сетях и магазинах представлены бренды как регионального, так и федерального значения. При этом доля продукции крупных компаний на рынке постоянно растет, сильные бренды вытесняют более слабые торговые марки, а крупные региональные производители даже выходят на федеральный уровень. Особенно активно развивается сегмент охлажденных полуфабрикатов, вырабатываемых с добавлением различных соусов и маринадов. В первую очередь, это связано с тем, что использование маринадов и соусов позволяет не только расширить ассортимент и увеличить выход продукта, усовершенствовать обычные и создать новые виды мясных изделий, но и создать условия для внесения различных добавок, позволяющих увеличить сроки годности готовых изделий, а следовательно, увеличить объемы производства и снизить себестоимость. Большое преимущество имеют предприятия, применяющие современные технологии в области производства и упаковки мясных охлажденных полуфабрикатов. В основном современные предприятия стремятся к выпуску как сложных комбинированных изделий, так и более простых и удобных в приготовлении полуфабрикатов.

По данным Территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Приморскому краю (Примстат), индекс производства пищевых продуктов по состоянию на июль 2016 г. к июлю 2015 г. составил 87,8 %, к июню 2016 г. – 88,9 % (рис. 1) [1]. При этом производство полуфабрикатов мясных за январь–июль 2016 г. составило 8702,6 т, что к январю–июлю 2015 г. составляет 109,7 %. Этот показатель вырос и в целом по России. Производство полуфабрикатов мясных (мясосодержащих) подмороженных и замороженных к маю 2016 г. выше на 1,5 % по сравнению с показателем 2015 г. (рис. 2). Всего за 1-е полугодие 2016 г. к 1-му полугодию 2015 г. составило 101,9 %. Это подтверждает востребованность данной продукции среди потребителей.

Рис. 1. Индекс производства пищевых продуктов в Приморском крае
Fig. 1. The index of food production in Primorsky Krainull

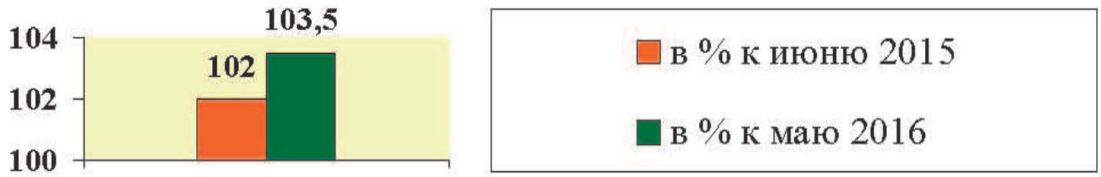

Рис. 2. Показатели производства полуфабрикатов мясных (мясосодержащих) подмороженных и замороженных в России
Fig. 2. Indicators of production of semi-finished meat (meat-containing) frozen and frozen in Russia

Розничная торговля выступает в роли последнего звена в канале распределения продуктов питания и осуществляет прямой контакт с потребителем, из-за чего именно торговые сети и магазины играют основную роль в формировании потребительского поведения.

В ходе проведения исследования было установлено, что ассортиментная политика современных торговых сетей и магазинов складывается за счет активного осуществления мониторинга потребностей населения и мгновенного реагирования на изменения рыночной ситуации. Предпочтения потребителей и востребованность предлагаемых продуктов формирует пути развития производственных предприятий.

Большинство торговых сетей имеют цеха, осуществляющие собственное производство различных групп пищевых продуктов: мясные полуфабрикаты, кулинарная продукция, кондитерские и хлебобулочные изделия. Данное обстоятельство оказывает влияние на ассортиментную политику торгового предприятия, вытесняя некоторые группы товаров промышленного изготовления.

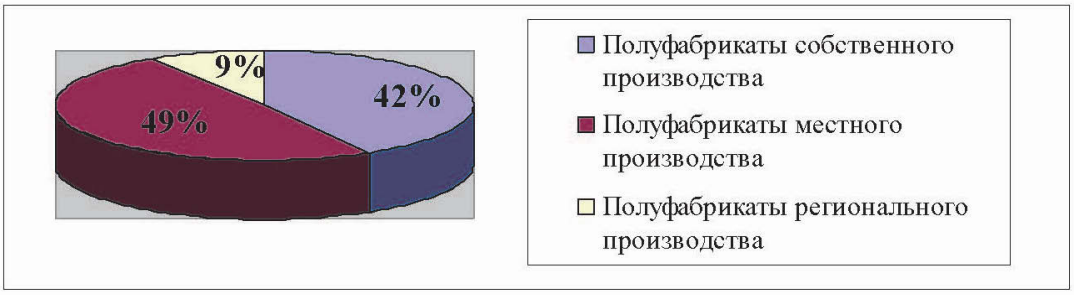

Рис. 3. Структура мясных полуфабрикатов в зависимости от производителя
Fig. 3. Structure of meat semi-finished products depending on the manufacturer

Анализ данных показал, что в торговых сетях преобладают полуфабрикаты, выработанные мясоперерабатывающими предприятиями Приморского края (49 %), рис. 3. На 7 % ниже представлен ассортимент полуфабрикатов собственного производства торговых сетей (42 %), и всего лишь 9 % от общего количества реализуется полуфабрикатов производства региональных предприятий мясной промышленности РФ.

Среди местных производителей на рынке представлено 9 мясоперерабатывающих предприятий, в числе которых наибольшая доля приходится на продукцию компании ООО «РАТИМИР» (56,6 %) и «Надежда-95» (21,1 %), рис. 4.

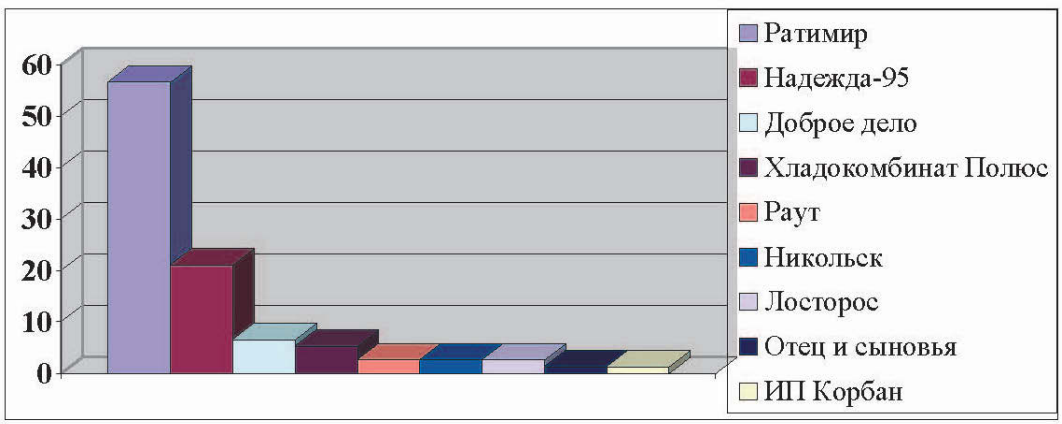

Рис. 4. Распределение продукции производителей Приморского края
Fig. 4. Distribution of products of Primorsky Kray producers

Охлажденная продукция представлена исключительно полуфабрикатами собственного производства торговых сетей и магазинов Приморского края, а продукция промышленного изготовления – преимущественно замороженными полуфабрикатами (рис. 5). Эти два обстоятельства объясняются тем, что супермаркетам, имеющим собственные цеха, выгоднее вырабатывать охлажденные полуфабрикаты, которые пользуются большим спросом и могут быть реализованы в короткие сроки. Ассортимент замороженных мясных изделий сформирован за счет продукции промышленных предприятий, которая имеет более длительные сроки годности и в случае низкого покупательского спроса не принесет существенных убытков торговому предприятию.

Рис. 5. Распределение полуфабрикатов по термическому состоянию
Fig. 5. Distribution of semi-finished products according to the thermal state

В некоторых супермаркетах на реализуемой продукции собственного производства отсутствует информация о наименовании сырьевых материалов, из которых изготовлены полуфабрикаты, тем самым производитель вводит в заблуждение потребителя. Кроме того, на ценниках размещается только название полуфабрикатов, зачастую исключительно фантазийное наименование, не соблюдается требование п. 109, п. 120 ТР ТС 034/2013 [2] об указании в наименовании или в непосредственной близости от наименования информации о группе и виде мясной продукции, не соблюдаются требования п. 4.1 Ст. 4 ТР ТС 022/2011 [3]. Все это создает определенные трудности при контроле качества продукции, препятствует внедрению современных требований к сертификации производства, внедрению в технологический процесс современных систем качества, основанных на принципах *HACCP* и базирующихся на международных стандартах [4].

Для удовлетворения потребности покупателя в расфасованных качественных охлажденных мясных изделиях необходимо стабилизировать сроки годности полуфабрикатов, сделав их приемлемыми для реализации в торговых сетях и магазинах, избегать применения химических консервантов, но сохранив при этом натуральные свойства продукта. Это возможно за счет реализации разработанного комплекса барьерных факторов и использования в рецептурах мясных полуфабрикатов природных биологически активных добавок.

На сегодняшний день всё большее распространение в мясоперерабатывающей отрасли получает применение барьерных технологий на всех этапах производства пищевой продукции, ее хранения, транспортирования и реализации. Использование барьерных технологий позволяет производителю непрерывно контролировать и обеспечивать необходимый уровень безопасности мясных продуктов за счет точного и направленного подбора барьерных факторов. При этом необходимо отметить, что наиболее полный контроль за безопасностью полуфабрикатов обеспечивает применение нескольких барьерных факторов. Такое комбинированное действие оказывает синергетический эффект на продукт и позволяет гарантировать безопасность изделия с большей вероятностью, чем при использовании каждого из барьерных факторов в отдельности [5].

Среди современных барьерных факторов, используемых в мясной отрасли, наибольшее распространение получили:

- Необходимость входного контроля каждой партии сырья животного происхождения на определение начальной обсемененности сырья, что оказывает прямое влияние на сроки годности продукта и является фактором, определяющим степень его безопасности и качества [6]. Контроль по всем показателям качества и безопасности и производственный контроль всех пищевых ингредиентов и упаковки.
- Использование низких температур на всех этапах технологического процесса – от приема сырья до упаковывания и хранения, что способствует повышению плотности воды, замедлению скорости протекания химических и биологических процессов, ингибированию развития большинства видов микроорганизмов, за исключением плесеней.
- Контроль в период транспортировки, хранения и реализации температурно-влажностных параметров [6, 7].
- Поддержание санитарно-гигиенических условий производственных помещений и оборудования, обеспечение повышенных требований к санитарному состоянию производства, разделки, переработки и упаковки готовых полуфабрикатов [8].
- Использование ультрафиолетового излучения в качестве бактерицидного фактора для обработки воздуха и рабочих поверхностей на предприятия. По ходу осуществления производственного процесса на предприятии используют фильтры для тонкой, в том числе бактерицидной, очистки воды, применяют установки озонирования и УФ-облучения воздуха и рабочих поверхностей производственных помещений и технологического оборудования, ультразвук – для обеззараживания и дезинфекции производственных цехов [7].
- Использование консервантов, антиоксидантов и регуляторов кислотности или других пищевых добавок.

Специализированные добавки, позволяющие гарантировать качество и сохранность продуктов в течение длительного времени практически всегда используются в комбинации со всеми перечисленными барьерными факторами. В то же время основные виды специализированных добавок – это специальные разрешенные к использованию химические вещества. Натуральные барьерные добавки не столь многочисленны, но их исследование и использование в технологии пищевых продуктов, в том числе в мясных охлажденных полуфабрикатах, ведется довольно активно. Эти добавки показывают свою эффективность и не уступают, а иногда и превосходят по степени воздействия химические добавки.

При проведении нами ранее сравнительных исследований влияния химического консерванта «Robin SL» и натуральных добавок «Фуколам-С» и «Тингол-2» на сроки годности мясных охлажденных полуфабрикатов типа шашлык «Традиционный» было установлено, что их использование позволяет увеличить срок годности продукта на 30–40 % при равных условиях хранения [9,10].

Выводы

Следовательно, потребность населения в мясных охлажденных полуфабрикатах стабильна. Количество предприятий, способных осуществлять выпуск, достаточно. Для поддержания устойчивого спроса необходимо постоянно совершенствовать технологический процесс, применять комбинации различных барьерных факторов, использовать натуральные природные добавки, внедрять современные системы регулирования и контроля качества на принципах, рекомендованных международными стандартами.

Список литературы

1. Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Приморскому краю (Примстат) [Электронный ресурс] Официальный сайт.

2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68.

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881.

4. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента в области безопасности продовольствия и пищевой продукции – Требования для любых организаций в цепи поставок» (Food safety management system – Requirements for any organization in the food chain).

5. Доржиева, В.В. Разработка нового комбинированного мясопродукта с использованием барьерной технологии и принципов НАССР / В.В. Доржиева, И.А. Ханхалаева // Материалы междунар. науч.-практ. конф., посвященной памяти Василия Матвеевича Горбатова. – 2015. – № 1. – С. 159–160.

6. Жаринов, А.И. Принципы увеличения срока годности мяса и мясопродуктов / А.И. Жаринов // Мясные технологии. – 2014. – № 6 (138). – С. 30–33.

7. Жаринов, А.И. Принципы увеличения срока годности мяса и мясопродуктов / А.И. Жаринов // Мясные технологии. – 2014. – № 7 (139). – С. 30–35.

8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011. № 769.

9. Антоненко, О.М. Влияние БАД «Тингол-2» на показатели качества и сроки годности мясных охлажденных полуфабрикатов / О.М. Антоненко, Т.М. Бойцова, Г.Н. Тимчишина, Л.В. Каравай, Л.В. Левочкина // Пищ. пром-сть. – 2013. – № 7. – С. 49–51.

10. Антоненко, О.М. Показатели качества и сроки годности мясных охлажденных полуфабрикатов с добавлением БАД «Фуколам-С / О.М. Антоненко, Т.М. Бойцова, К.В. Нижельская // Пищ. пром-сть. – 2016. – № 9. – С. 44–47.

Сведения об авторах: Бойцова Татьяна Марьяновна, доктор технических наук, профессор, e-mail: boitsova_tm@mail.ru;

Антоненко Ольга Михайловна, ведущий инженер-эксперт систем качества и безопасности предприятий пищевой промышленности и общественного питания, e-mail: antonenko.om@mail.ru.