

Библиографический список

1. Кочнев Н. Н. Повышение продуктивного долголетия коров в условиях молочного комплекса /Н.Н. Кочнев, В.Н. Дементьев, В.Г. Маренков // Достижения науки и техники АПК. - 2012.- №3. - С.48-50.
2. Жучаев К.В., Рабочая тетрадь для практических занятий и самостоятельной работы по дисциплине «Вэл-фер-технологии в животноводстве» для студентов магистратуры по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния / сост. К.В. Жучаев и др., Новосиб. гос. аграр. ун-т, биол-техн. фак-т. -Новосибирск, 2016. -18 с.



УДК 637.52

М.В. Базылев, Т.С. Кузнецова, Е.А. Левкин, В.В. Букас
*Витебская государственная академия ветеринарной медицины,
Республика Беларусь, ekonomika.vsavm@yandex.ru*

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЯСНОГО СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Постановка проблемы. Республика Беларусь имеет давние традиции в области животноводства и переработки мясного сырья. Значительная доля мясной продукции экспортируется в Россию, Казахстан, Узбекистан, Армению, Украину, Польшу и Германию. Важнейшие задачи, стоящая перед работниками мясной промышленности Республики Беларусь - повышение качества продукции, ее пищевой ценности, более полное использование мясного сырья. В связи с вышеуказанным, тема исследований является актуальной и имеет практическую значимость [1, 2, 3].

Методы проведения эксперимента. Исследования проводились в ОАО «Пинский мясокомбинат» Пинского района в 2013-2016 году. В процессе исследований проводилось определение объема, ассортимента и качества произведенной продукции. Для создания одинаковых исходных условий при оценке эффективности их переработки при составлении рецептур колбасных изделий, масса туш для всех категорий упитанности принималась равной 1 т. При оценке эффективности переработки мясного сырья были выбраны те продукты, которые наиболее полно отвечали следующим условиям: рецептура должна быть достаточно типичной для колбасных изделий разного сорта; рецептура должна содержать как свинину, так и говядину соответствующего качества. Туши свиней и говядины всех категорий упитанности одновременно перерабатывались по 10 рецептурам в зависимости от вида колбасных изделий, что позволяло оценить полную переработку туш. Выход колбасных изделий был установлен с учетом реального выхода свинины и говядины разного качества у туш разных категорий упитанности при одинаковой исходной массе туш (1 т), при этом учитывали долю свинины и говядины в первоначально составляемом фарше и выход готовой продукции на единицу составленного фарша. В процессе исследований определяли морфологический состав туш свиней разных категорий упитанности.

Результаты исследований. Анализ полученных данных позволяет отметить, что наибольшее количество нежирной свинины можно получить при переработке туш свиней I и II категории упитанности (на 13,8-36,5% больше по сравнению с тушами свиней других категорий упитанности). Наибольшее количество полужирной свинины вырабатывается из туш IV категории упитанности (на 13,6-35,3% больше по сравнению с другими категориями). Туши свиней III категории содержат на 8,3-11,1% больше жирной свинины, чем туши свиней других категорий. Количество бокового и хребтового шпика можно получить больше всего при разделке туш свиней III категории упитанности. Боковой шпик является лимитирующим фактором, ограничивающим полноту использования исходного сырья при изготовлении различных видов мясной продукции, это учитывается при выборе рецептуры изделий. При проведении исследований проводилось определение выхода мяса в зависимости от категории упитанности туш говядины. Анализируемые сорта колбас и колбасных изделий имеют достаточно разнообразную рецептуру, каждая из которых содержит как свинину, так и говядину. Наиболее используемое сырье в представленных рецептах – свинина полужирная, свинина жирная, а также говядина I и II сорта. Выход конечной продукции различных марок определяется одним из компонентов рецептуры, оказывающим лимитирующее действие и ограничивающим полноту использования исходного сырья. При промышленной переработке мясного сырья с большим наименованием продукции, исходное сырье распределяется согласно ассортименту по безотходной технологии. Экономическая оценка использования мясного сырья при производстве колбасных изделий приведена в таблице.

Таблица – Экономическая эффективность использования мясного сырья разного качества

Наименование продукции	% выхода	Категория упитанности туш (свин./говяд.)	Выручка, \$, за 1 тонну	Себестоимость, \$, за 1 тонну	Прибыль, \$, за 1 тонну	Рентабельность производства продукции, %
К-са вар. «Мортаделла Традиционная»	152	III / I,II	2793	2730	63	2,3
К-са вар. «Традиционная»	146	III / I,II	3115	3045	70	2,3
Сосиски «Советские Традиционные»	147	III / I,II	2814	2746	68	2,5
Сосиски «Телячьи Традиционные»	146	III / I,II	2838	2801	37	1,3
К-са п/к «Традиционная по-деревенски»	95	III / I,II	3637	3528	109	3,1
К-са п/к «Деревенская Традиционная»	95	III / I,II	3206	2920	286	9,8
К-са в/к «Барбадос Традиционный»	95	III / I,II	4237	4069	168	4,1
К-са в/к «Кремлевская Традиционная»	95	III / I,II	4110	3978	132	3,3
Продукт с/к «У каждого своя история 2»	66	III / I,II	7718	7273	445	6,1
Продукт с/к «У каждого своя история 3»	66	III / I,II	7272	6805	467	6,9

Как видно из таблицы, определялось наиболее оптимальное сочетание свинины и говядины в зависимости от категорий туш. Основным показателем служил выход конечной продукции в расчете на 1т туш свиней и 1т туш говядины. Расчеты показали, что наибольший выход вареных колбас получается при использовании в качестве исходного сырья туш свиней I и III категории упитанности. При изготовлении полукопченых колбас – туш свиней I и III категории упитанности и туш говядины I и II категории упитанности. Выход готового продукта зависит от технологии изготовления. Выход вареных колбас и сосисок 140-152%, выход копченых, полукопченых, сыровяленых колбас 66-96%. Таким образом, из всех представленных вариантов сочетаний мясного сырья различного качества наиболее эффективным является использование туш свинины I и III категории упитанности и говядины I и II категории упитанности.

Заключение. Исследования показали, что для предприятия экономически выгодно производство и реализация мясных изделий хорошего качества. Самый большой доход можно получить при производстве и реализации колбас, в которых степень использования мясного сырья была более 30% . При их производстве использовались туши свиней III категории упитанности, туши говядины I и II категории упитанности. Использование высококачественного сырья обеспечивает высокую доходность производства и увеличивает конкурентоспособность продукции, отвечающей потребностям потребителей.

Библиографический список

1. Кудряшов, Л.С. Новые рецептуры, гарантирующие качество и конкурентоспособность колбасных изделий / Л.С. Кудряшов // Мясная индустрия. – 2016. - № 4. – С. 22-24.
2. Мясная промышленность Республики Беларусь: краткий обзор отрасли; ГУ «Национальное агентство инвестиций и приватизации» Электронный ресурс/ Точка доступа: <http://www.investinbelarus.by/docs/-1483.pdf>, дата доступа 12.06. 2017 г.
3. Национальный статистический комитет. [Электронный ресурс].-Режим доступа: : <http://belstat.gov.by> - Дата доступа: 05.06.2017.

