

«экстра». Анализируя структуру производства молочных продуктов, можно отметить, что из 23 основных видов выпускаемой продукции наибольший удельный вес занимают питьевое молоко и кисломолочные продукты (49902,1 т), творог и творожные изделия (39262,4 т), сыры сычужные твердые и полутвердые (32156,1 т), сливки и масло сливочное (30191 т), сухие молочные продукты и сыворотка молочная сухая (2894 т), наименьший – спред сливочно-растительный (92-141 т).

В результате исследований установлено, что наилучшее по качественным показателям молоко (сорта «экстра» и высший) в основном используется для производства молока питьевого, творога, сыра, КМП, сливок, масла, в то же время значительная часть молока более низкого качества (первый сорт) используется для выработки сметаны, сухих молочных продуктов и ЗЦМ. Экономическая оценка эффективности производства молочных продуктов из молока-сырья разного качества показала, что более выгодным является производить молочные продукты из молока, соответствующего сортам «экстра» и высший, несмотря на более высокие закупочные цены. Самая высокая рентабельность производства молочных продуктов наблюдается из молока-сырья соответствующего сортам «экстра» и высший кислотностью 16,17 и 18°Т (соответственно 19,2, 16,1 и 13,5%), плотностью 1027 и 1028 кг/м³ (2,4 и 3,6%), с бактериальной обсемененностью до 100 и 101-300 тыс./см³ (5,8 и 2,1%) и количеством соматических клеток до 300 и 301-500 тыс./см³ (11,2 и 2,9%).

Заключение. Таким образом, можно сделать вывод, что в производственных условиях ОАО «Здравушка-милк» г. Борисова экономически выгоднее производить молочные продукты из качественного молока-сырья, соответствующего сортам – экстра и высшему, так как для молока первого сорта требуются дополнительные затраты на его обработку (более длительную центробежную очистку, внесение дополнительного количества бактериальной закваски и т.д.).

Литература. 1. Бушуева, И. Г. Пути повышения эффективности производства молочных продуктов / И. Г. Бушуева, Т. В. Рожкова // *Молочная промышленность*. – 2005. – № 12. – С. 214. 2. Карпеня, М. М. *Технология производства молока и молочных продуктов: учеб. пособие* / М. М. Карпеня, В. И. Шляхтунов, В. Н. Подрез. – Минск : Новое издание, М.: ИНФРА-М, 2014. – 410 с. 3. Котковец, Н. Н. *Не останавливаться на достигнутом, полнее использовать резервы* / Н. Н. Котковец // *Белорусское сельское хозяйство*. – 2009. – № 2. – С. 6–14.

УДК 636.4.033

ЛИТВИНОВА В.С., студент

Научный руководитель **ШАМИЧ Ю.В.**, канд. с.-х. наук, доцент

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

АНАЛИЗ СОСТОЯНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ИЗ СВИНИНЫ В УСЛОВИЯХ СЫРЬЕВОЙ ЗОНЫ ОАО «ВИТЕБСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

Введение. Животноводство в Республике Беларусь традиционно является ведущей отраслью аграрного сектора народного хозяйства, поставщиком ценных продуктов питания для человека и сырья для промышленности.

Один из важнейших факторов ускорения научно-технического прогресса в животноводстве – улучшение содержания свиней для последующего повышения качества мяса и получения свиней высоких категорий упитанности. Основные пути развития свиноводства в Республике Беларусь на перспективу видятся не только в направлении возрастания удельного веса продукции свиноводства и повышения ее качества во всех производящих структурах, но и в увеличении валового производства свинины за счет интенсивного повышения продуктивности животных. В настоящее время мясоперерабатывающие предприятия сталкиваются с рядом проблем, основной из которых является неполное использование производственных

мощностей, обусловленное сокращением поступления на промышленную переработку сырья, в частности свинины. Для дальнейшего увеличения производства высококачественной свинины на комплексах и на базах предубойного содержания необходима разработка и внедрение новых методов содержания, с максимальным учетом особенностей животных для минимизации потерь продуктивности [1].

Современные требования к совершенствованию промышленной технологии ведения свиноводства должны определяться показателями качества продуктов убоя свиней и качества мясопродуктов вырабатываемых из свинины.

В настоящее время в нашей стране большое внимание уделяют вопросам повышения качества и рациональному использованию мяса. При этом важное значение имеет подготовка животных к убою, транспортировка, первичная переработка, хранение мяса и т.д. Рационально использовать все продукты убоя животных можно только при правильной организации мест убоя, соблюдении технологических и ветеринарно-санитарных правил. При нарушении правил переработки, транспортировки и хранения снижается пищевая ценность мясопродуктов, они быстро портятся, увеличиваются потери. Важно не только получить высококачественное мясо и мясопродукты, но и сохранить их без потерь [2, 3]. Поэтому контроль за качеством мяса и продуктов, получаемых при убое животных, имеет важное значение. В связи с вышеуказанным, целью наших исследований являлось проанализировать состояние производства продуктов из свинины в условиях сырьевой зоны ОАО «Витебский мясокомбинат».

Материалы и методы исследований. Анализ состояния производства и переработки свинины проведен в условиях сырьевой зоны ОАО «Витебский мясокомбинат». Объектами служили поступающие на приемку свиньи разного пола, возраста и категории упитанности. Для исследования и анализа основных показателей использованы следующие исходные материалы: журналы первичного учета поступления свиней, годовые отчеты производственно-финансовой деятельности, государственные стандарты и другие ТНПА. В процессе проведения исследования изучались ежемесячные отчеты о переработке свинины, журналы разделки, обвалки и жиловки.

Результаты исследований. На протяжении всей своей многолетней истории ОАО «Витебский мясокомбинат» производит высококачественные мясные изделия, использует исключительно натуральное сырье, совсем не применяет сою. Предприятие тщательно подходит к подбору поставщиков, имеет собственную сырьевую базу и новейшие убойные линии, что позволяет получать мясо очень высокого качества. Мясокомбинат имеет свой фирменный логотип «МяскоВит». Ассортимент продукции ОАО «Витебский мясокомбинат» насчитывает более 400 наименований. Это колбасные изделия, продукты из свинины и говядины, субпродукты, продукты из шпика, бескостные и мясокостные полуфабрикаты, пельмени. Общая гордость предприятия – легендарная колбаса вареная «Докторская» полукопченая «Краковская», варено-копченая «Московская», которые предприятие изготавливает еще по рецептам «советских времен». В основе производства лежит строжайший контроль за всем процессом, начиная от подбора и закупки сырья, безукоризненного прохождения технологического процесса переработки, изготовления продукции и заканчивая ее доставкой и хранением.

На ОАО «Витебский мясокомбинат» перерабатываются сельскохозяйственные животные, преимущественно крупный рогатый скот и свиньи. Из мяса этих животных выпускается широкий ассортимент продукции, пользующийся широким спросом не только у населения нашей республики, но и в других близлежащих странах.

Анализ структуры производства мясной продукции ОАО «Витебский мясокомбинат» позволяет сделать вывод, что из 6 основных видов выпускаемой продукции в общей структуре производства мясных продуктов наибольший удельный вес занимают: колбасные изделия вареные (38%), продукты из свинины (копчености) (26%), сосиски и сардельки (18%), колбасные изделия полукопченые (9%), полуфабрикаты крупнокусковые из свинины (5%), полуфабрикаты натуральные бескостные (4%).

Готовая продукция ОАО «Витебский мясокомбинат» поставляется на рынок Республики Беларусь и Российской Федерации. Специалисты ОРП, ОВЭД и ОМ проводят непрерывный сбор и анализ информации о потребностях потребителей и состоянии рынка. Эти наблюдения сводятся к накоплению информации об объемах продаж, уровнях цен, качестве продукции в предыдущие периоды, планированию и разработке схем, форм, методов и технологий продаж готовой продукции. По данным мониторинга проводится прогнозирование запросов рынка, разрабатываются предложения по корректировке плана производства и ассортименту выпускаемой продукции, разрабатываются предложения по улучшению качества выпускаемой продукции и освоению новых видов выпускаемой продукции.

Ежегодно на переработку в ОАО «Витебский мясокомбинат» поступает разное количество свинины, на это влияет количество выращиваемых свиней, ассортимент продукции предприятия. За 2016 год всего было переработано 6847,2 тонны мяса из поступивших свиней, произведено 2092,9 т колбасных изделий, 2128,5 т копченостей, 899,2- сосисок и сарделек, 993,3 т полуфабрикатов и 733,3 т – реализовано в розничную сеть. На мясокомбинат поступают свиньи 1, 2, 3 и 4 категорий упитанности. Наибольшим выходом продукции обладают 2 и 3 категории упитанности. Вторая категория используется для производства всех видов продукции и составляет 59% из всего количества переработанной свинины. 3 категория упитанности составляет 30% от общего количества переработанной свинины, основная ее часть (69%) идет на изготовление колбасных изделий. Свинина 1 категории по изготовлению продукции составляет до 7% и наибольшая ее часть (до 93%) идет на изготовление копченостей. Наибольшую рентабельность имеют колбасные изделия, продукты из шпика (20,5%) и крупнокусковые полуфабрикаты (46,4%), где в большей степени использовалась свинина 3 и 4 категорий. Из этого следует, что наиболее эффективна именно свинина 2 и 3 категорий, так как она позволяет расширять ассортимент и повышать рентабельность предприятия.

Но следует отметить, что на протяжении трех лет произошло снижение производства продукции из свинины в 2015 году на 14%, в 2016 – на 2,5%, что, соответственно отразилось на выручке от реализации, которая уменьшилась в 2016 году по сравнению с 2014 годом, на 2,9%. В связи с увеличением себестоимости продукции, вызванной рядом объективных причин (увеличение стоимости потребленных материалов, сырья и др.), произошло и снижение прибыли от произведенной продукции в 2015 году на 18,6% и на 4,5% – в 2016 году по сравнению с 2014 годом.

Заключение. Из поступившей свинины в большей степени было произведено копченостей и колбасных изделий – 31,1% и 30,6% соответственно, что свидетельствует о широком потребительском спросе на данную продукцию. Для повышения рентабельности производства свинины должна быть выстроена система контроля качества сырья, сконцентрированная на выявлении наиболее важных для потребителей показателей.

Литература. 1. Ловкис, З. В. Продовольственная безопасность Республики Беларусь [Электронный ресурс] / З. В. Ловкис // Экологические, правовые и медицинские аспекты биотетики и биобезопасности. – Режим доступа: <http://conf.grsu.by/cei2011/index.htm>. – Дата доступа: 11.04.17. 2. Научное обоснование способов и технологических решений повышения продуктивности свиней и качества мяса [Электронный ресурс] // Earthpapers. – Режим доступа: <http://earthpapers.net/nauchnoe-obosnovanie-sposobov-i-tehnologicheskikh-resheniy-povysheniy-produktivnosti-sviney-i-kachestva-myasa#ixzz4Wcr04wT5>. – Дата доступа: 15.02.17. 3. Свиноводство Витебщины [Электронный ресурс] // Агроновости. – Режим доступа: <http://agronews.by/news/svinovodstvo/20240.html>. – Дата доступа: 12.02.17.