

ВИЗНАЧЕННЯ ПОТЕНЦІЙНИХ НАПРЯМІВ РОЗВИТКУ ПЕРЕРОБНИХ ОБСЛУГОВУЮЧИХ КООПЕРАТИВІВ В ЛАНЦЮГУ ФОРМУВАННЯ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ

В. Ф. Шукалович, к. е. н., доцент

Житомирський національний агроекологічний університет

На основі систематизації технологічного процесу переробки м'ясної продукції, вивчення ринку засобів виробництва для його здійснення сформовано схему потенційних напрямів розвитку переробних обслуговуючих кооперативів. Ідентифіковано основні ризики та можливості формування вартості продукції на кожному з визначених етапів розвитку.

Актуальність дослідження. Питання участі сільськогосподарських виробників м'яса в доходах, що формуються в процесі переробки та реалізації готової м'ясної продукції на роздрібному ринку залишається важливим резервом підвищення ефективності їх діяльності. Організація обслуговуючих кооперативів, незважаючи на всі проблеми становлення даної організаційної форми в сьогоденних українських реаліях залишається привабливим механізмом для використання даного резерву.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Дослідження проблем функціонування підприємств в ланцюгу формування м'ясної продукції останнім часом здійснювалось В.Я. Месель-Веселяком [6], Л. Баль-Прилипка [1,2], Р. Логошею [4,5], О.О. Рудич [7], О.А. Шуст [8], В. Бойко [3] та ін. Автори зосереджувались на технологічних, організаційних та економічних аспектах, однак питання потенційних сфер розвитку обслуговуючих кооперативів з врахуванням існуючих технологічних особливостей та ринку засобів виробництва не здійснювалось.

Методика дослідження. В процесі дослідження застосовано абстрактно-логічний та графічний методи для формалізації та деталізації етапів розвитку обслуговуючих переробних кооперативів з визначенням потенційних ризиків та потенційних можливостей на кожному з їх рівнів.

Результати досліджень. Узагальнення даних про види обладнання для м'ясопереробки, що пропонується на вітчизняному та іноземному ринках, аналіз технологічних процесів переробки м'яса дозволило виокремити етапи потенційного розвитку обслуговуючих переробних кооперативів (рис. 1). Функціональні зв'язки на рисунку вказують на напрям розвитку, що представляє собою організацію

спеціалізованого виробництва (ланки) у ланцюгу формування продукції.

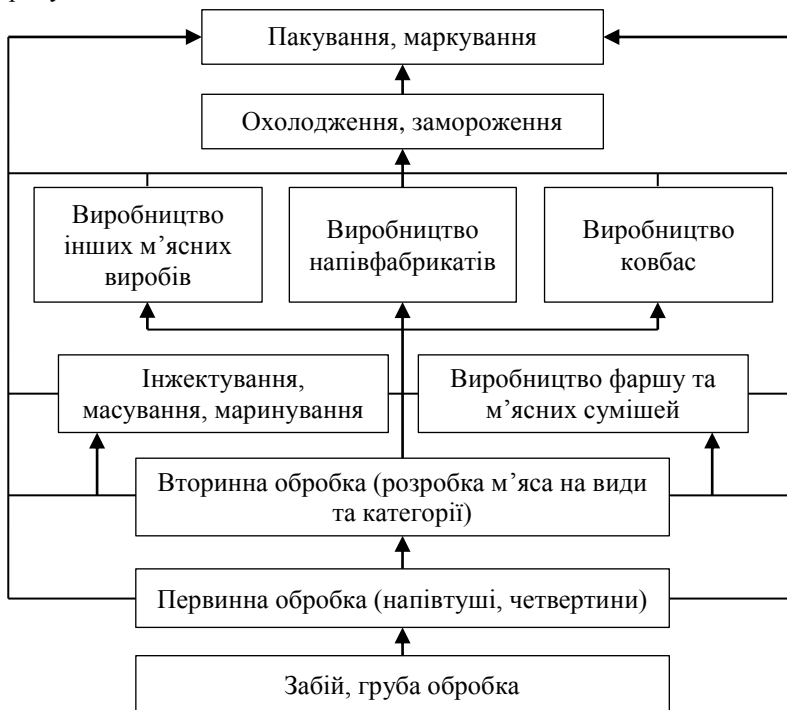


Рис. 1. Потенційні напрями розвитку переробних обслуговуючих кооперативів в ланцюгу формування м'ясної продукції
Джерело: власні дослідження.

Кожен із зазначених етапів формує вартість кінцевої м'ясної продукції та є потенціальним додатковим джерелом доходів, що можуть знайти відображення в зміні цін закупівлі живої худоби, матеріально-технічного постачання, кормового, ветеринарного забезпечення для членів кооперативу. Останні мають можливість вийти не лише на ринки сировини, які піддаються постійним ціновим коливанням, але й на ринки продукції переробки м'яса, що дозволить знизити ризики шляхом диверсифікації можливостей та появи альтернативних варіантів для збуту.

Отже, першим потенційним етапом розвитку переробних обслуговуючих кооперативів є організація забою та грубої обробки, що дозволяє на виході отримати туші тварин, готові для первинної

обробки. Даний етап потребує інвестицій в обладнання та інструменти для забою, обробки та патрошіння тварин, забезпечення відповідного температурного режиму для забезпечення технологічного процесу і тимчасового зберігання.

Другий етап технологічно тісно пов'язаний із першим та стосується первинної обробки туш: відокремлення сала, жиру, формування напівтуш та четвертин. Фактично, на даному етапі закінчується формування універсального стандарту сировини, що може бути використана в будь-якому технологічному процесі виробництва м'ясної продукції.

Третім етапом є вторинна обробка продукції: розробка м'яса на види, категорії та відповідно до потреб наступних етапів переробки (фаршів, ковбас, м'ясних напівфабрикатів). Зокрема, для мінімізації ризиків та підвищення продуктивності праці необхідно забезпечити поточковість процесу та його механізацію в асептичних умовах за умови контролю температурного режиму, вологості в процесі обробки та зберігання продукції. Необхідно зазначити, що при усуненні даних ризиків продукція далі може надходити на пакування і зважування, а звідти в роздрібну торгівельну мережу. Неусунення ризиків на даному етапі ланцюга вартості значно звужує альтернативне використання продукції, вимагає застосування технологій заморозки, що створює ризики втрати маси внаслідок втрати вологи та зовнішнього товарного вигляду.

Виробництво м'ясних фаршів та м'ясних сумішей є важливим елементом в ланцюгу формування кінцевої м'ясної продукції та має специфічні можливості щодо формування доданої вартості продукції, визначає асортиментний склад продукції та є ключовою ланкою в координації процесів наявності сировини (м'яса) та попиту на кінцеву м'ясну продукцію.

Етап ін'єктування, маринування та масування продукції (різних видів та категорії, фаршів та сумішей) пов'язаний із закупівлею специфічного обладнання та не потребує значних виробничих площ. Він належить до етапів, на якому може формуватись значна частина доданої вартості та прибутку в ланцюгу формування м'ясної продукції. Якщо на більшості етапів існують ризики втрати вартості через недосконалість переробки та технологічного процесу, то на даному етапі ризики втрати вартості майже дорівнюють нулю, натомість існують суттєві можливості її набуття. Зокрема, на даному етапі можливо підвищити вміст вологи в продукції, збільшити його масу та терміни зберігання.

Організація обслуговуючого переробного кооперативу, що займається виробництвом ковбас, потребує дещо більше інвестицій,

ніж попередні етапи. Водночас дана ланка організації виробництва є надзвичайно наближеною до споживача, а тому тут досить часто проявляються ризики невідповідності попиту та пропозиції, що призводить до втрат.

На етапі пакування, маркування та фасування є можливість збільшити терміни зберігання продукції завдяки використанню технологій вакуумного пакування та інших технологій, цінність та впізнаваність продукції для споживача, а контроль маси за допомогою автоматичних ваг – втрати маси, забезпечення потоковості та автоматизації – знизить до мінімуму прояви людського фактору.

Висновки. В результаті ідентифікації існуючих технологічних можливостей переробки м'яса визначено потенційні сфери розвитку переробних обслуговуючих кооперативів в ланцюгу формування м'ясної продукції, що дозволить сільськогосподарським виробникам м'яса ВРХ та свиней отримувати додатковий ефект від участі у переробці.

Список використаних джерел

1. Баль-Прилипка Л. В. Моніторинг ринку ковбасних виробів України та безпечності продукції / Л. В. Баль-Прилипка // Продовольча індустрія АПК. – 2011. – №3. – С. 4–7.
2. Баль-Прилипка Л. В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: підручник / Л. В. Баль-Прилипка – К., 2010 – 469 с.
3. Бойко В. І. Ринок м'яса: світові тенденції регіонального розвитку та виробництва / В. І. Бойко, Л. В. Мамчур // Економіка АПК. – №1. – 2011. – С. 145–148.
4. Логоша Р. В. Аналіз сучасного стану експорту м'ясної продукції / Р. В. Логоша // Економіка АПК. – 2009. – №10. – С. 120–124.
5. Логоша Р. В. Стан та тенденції розвитку підприємств м'ясопереробної галузі України / Р. В. Логоша // Збірник наукових праць ВНАУ. Серія: Економічні науки. – 2012. – №3(69). – 120–124.
6. Методичні рекомендації щодо формування регіональних виробництв у м'ясопродуктовому під комплексі / В. Я. Месель-Веселяк, О. В. Мазуренко. – К.: ННЦ ІАЕ, 2006. – 71 с.
7. Рудич О. О. Особливості маркетингової діяльності підприємств на ринку м'ясопродуктів // О. О. Рудич // Вісник Білоцерківського державного університету:зб. наукових праць, 2009. – Вип.63. – С. 113–117.
8. Шуст О. А. Сучасний стан функціонування підприємств м'ясопереробної галузі України / О. А. Шуст//Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. – Вип. 168(2). – 2011. – С. 199–204.