

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет економіки та менеджменту  
Кафедра економіки і підприємництва

Кваліфікаційна робота  
на правах рукопису

Чаюн Віктор Михайлович

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

УДК 338.439.5

**ЗРОСТАННЯ ЯКОСТІ МЯСОПРОДУКЦІЇ В КОНТЕКСТІ  
ФОРМУВАННЯ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ УКРАЇНИ**

Спеціальність 051 «Економіка»

Подається на здобуття освітнього ступеня магістра

кваліфікаційна робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело

---

Керівник роботи:  
д.е.н., проф. Ходаківський Є.І.

---

Житомир – 2021

**Висновок кафедри економіки і підприємництва**

за результатами попереднього захисту: \_\_\_\_\_

Протокол засідання кафедри економіки і підприємництва

№ \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(науковий ступінь, вчене звання)

\_\_\_\_\_

(підпис)

\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**Результати захисту кваліфікаційної роботи**

Здобувач вищої освіти \_\_\_\_\_ захистив (ла)

кваліфікаційну роботу з оцінкою:

за 100-бальною шкалою \_\_\_\_\_

за шкалою ECTS \_\_\_\_\_

за національною шкалою \_\_\_\_\_

Секретар ЕК

\_\_\_\_\_

(науковий ступінь, вчене звання)

\_\_\_\_\_

(підпис)

\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові)

## ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ	4
ВСУП	5
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ	7
1.1. Якість як економічна категорія	7
1.2. Принципи та фактори якості	10
1.3. Показники якості продукції	13
РОЗДІЛ 2 СУЧАСНИЙ РІВЕНЬ РОЗВИТКУ М'ЯСНОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ	15
2.1. Споживча цінність м'яса та його роль у формування раціону	15
2.2. Економічна кон'юнктура ринку м'яса та м'ясопродуктів	16
2.3. Оцінка сучасного рівня якості м'яса та м'ясопродукції	22
РОЗДІЛ 3 НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ	29
3.1. Удосконалення державного регулювання якості м'яса та м'ясопродукції	29
3.2. Стратегічні вектори підвищення якості м'ясопродукції на прикладі ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат»	32
3.3. Прогнозування обсягів виробництва м'яса в контексті формування глобальної продовольчої безпеки	34
ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ	38
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	40
ДОДАТКИ	43

## АНОТАЦІЯ

Чаюн В.М. Зростання якості м'ясопродукції в контексті формування продовольчої безпеки України. – Кваліфікаційна робота на правах рукопису.

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра за спеціальністю 051 «Економіка». – Поліський національний університет, Житомир, 2021.

У роботі досліджено теоретико-методологічні засади якості продукції. Визначено сутність, методика та показники якості продукції. Досліджено споживчу цінність м'яса та її роль у формуванні раціону людини. Здійснено економічний аналіз кон'юнктури ринку м'яса в Україні. Визначено якісні показники м'ясної продукції провідних виробників. Здійснено оцінку фізико-хімічних та органолептичних показників якості м'ясної продукції. Запропоновано шляхи удосконалення державного регулювання якістю продукції. Здійснено прогнозування поголів'я сільськогосподарських тварин м'ясного напрямку та різних видів м'яса в контексті формування глобальної продовольчої безпеки та визначення місця України в цьому процесі.

Ключові слова: якість, сільське господарство, поголів'я тварин, м'ясна продукція, м'ясопереробна промисловість, прогнозування.

## SUMMARY

Chaiun V.M. Increasing the quality of meat products in the context of food security formation in Ukraine. - Qualification work on the rights of the manuscript.

Qualification work for a master's degree in specialty 051 "Economics". - Polissya National University, Zhytomyr, 2021.

The theoretical and methodological principles of product quality are investigated in the work. The essence, methods and indicators of product quality are determined. The consumer value of meat and its role in shaping the human diet is studied. An economic analysis of the meat market in Ukraine has been carried out. The quality indicators of meat products of leading producers have been determined. Physicochemical and organoleptic indicators of meat product quality were evaluated. Ways to improve state regulation of product quality are proposed. The forecast of livestock of meat animals and various types of meat in the context of the formation of global food security and determining the place of Ukraine in this process.

Key words: quality, agriculture, livestock, meat products, meat processing industry, forecasting.

## ВСУП

Якість продукції останнім часом набуває високої актуальності у зв'язку з вільним доступом до інформації про виробників, технології виробництва, асортименту та цін, підвищенням інтересу до здорового способу життя, органічного виробництва, екологічної ситуації, що впливають на здоров'я та тривалість життя населення. Окрім того, якість продовольства займає центральне місце у формуванні продовольчої безпеки країн та регіонів. Відтак, необхідно комплексно дослідити сучасні вимоги споживача до формування якісних характеристик м'ясної продукції та безпечності її виробництва.

Проблема якості займає важливе місце в зарубіжних та вітчизняних дослідженнях. Серед останніх робіт варто відзначити Бондаренко С., Belyh A. (2017) [11], Горбач В. [36], Ковгунова А. [6], Кайнаш А. [35], Клименко Л. [17], Кравчук Н. [13, 24, 25, 42], Леус А. [16], Левкулич В.В. [15], Маркіна І. [34], Мартиновський В.С., Тищенко В. [33, 36], Tashu, M. [14], Фрум О.Л. та інших.

Водночас, окремого дослідження потребує якість м'ясопродукції в Україні, законодавче забезпечення контролю якості та стратегічні орієнтири забезпечення задоволення населення.

Метою дослідження є розробка теоретико-методологічних положень та обґрунтування науково-практичних рекомендацій щодо підвищення рівня якості м'ясної продукції в контексті формування продовольчої безпеки.

Для досягнення мети поставлені наступні завдання:

- дослідити економічну сутність якості продукції;
- визначити принципи та фактори якості продовольчої продукції;
- вивчити методик оцінки якості та основні показники;
- оцінити сучасний рівень розвитку м'ясної галузі в Україні та досягнутий рівень якості;
- розробити напрями підвищення якості м'ясної продукції, у т.т. на прикладі ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат».

Об'єктом дослідження є процес зростання якості м'ясної продукції.

Інформаційна база дослідження: наукові праці сфері якості та безпечності продуктів харчування, офіційні міжнародні та вітчизняні сайти та матеріали ФАО, Державного комітету статистики, Департаменту агропромислового розвитку, мережа Інтернет.

Методологічною основою стали закони діалектики, загальнонаукові методи аналізу і синтезу, індукції і дедукції, наукового абстрагування, специфічні методи, зокрема графічні при побудові діаграм, таблиць, схем та графіків, розрахунково-конструктивні, порівняння, прогнозування та інші.

Основні результати дослідження опубліковані у фаховому журналі «Економіка і суспільство»:

1. Кравчук Н.І., Антоненко Т.Ю., Чаюн В.М. Особливості продовольчого забезпечення сільських територій. *Економіка та суспільство*. 2021. № 23. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/145> DOI: 10.32782/2524-0072/2021-23-7

Робота складається зі анотації, вступу, трьох розділів, висновків і пропозицій, використаної літератури та додатків.

# РОЗДІЛ І

## ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ

### 1.1. Якість як економічна категорія

ASQ спільно з Forbes Insights - дослідницьким відділом Forbes Media - досліджували «Економічну силу якості», щоб визначити організації, які досягли лідерства завдяки управлінню якістю, та вивчити загальний вплив якості на підвищення конкурентоспроможності у 21 столітті [1]. Дослідження, засноване на спостереженнях керівників та професіоналів з усього світу, виявляє зв'язок між зусиллями щодо якості та корпоративною ефективністю. Сюди входить перегляд історичних аспектів мінливості бізнесу, інструментів та платформ, що мають значення для підвищення якості.

Якість пройшла досить тривалу еволюцію і проникла у всі сфери життя : виробництво, торгівля, технологія, освіта, послуги, продукція, управління тощо (табл. 1.1).

*Таблиця 1.1*

**Еволюція категорії «Якість»**

Джерело	Історичний період	Сутність категорії
Гегель Г.	XIX ст. н.е.	Якість є тотожна з буттям визначеність, щось перестає бути там, що воно є, коли воно втрачає свою якість [2, с.8]
Кант Е.	–	Якість – це вимога і ознака істинної церкви: "... чистота, єднання на основі тільки моральних, а не будь-яких інших спонукань....очищена від слабоумства, забобон і безумства фантазії" [3, с.11-12]
Китайські філософи	–	Якість – це "рівновага" і "гроші" (якість = рівновага + гроші), отже, якість тотожна поняттям "висококласний", "дорогий" [4, с.12]
Сей Ж.Б.	1803 р.	Джерелом цін є не праця, і міра вартості не є витратами виробництва, скоріш це є користь, яку вони приносять, їхня якість [4, с.14]
Шухарт У.	1931 р.	Якість має два аспекти: об'єктивні - фізичні характеристики і суб'єктивні - наскільки рідч "хороша" [5, с.214]
Ісікава К.	1950 р.	Властивість, що реально задовольняє споживачів [5, с.215]
Джуран Дж	1979 р.	Об'єктивний бік - придатність для використання (відповідність призначенню).

		Суб'єктивний бік - ступінь задоволення споживача (для реалізації якості виробник повинен знати вимоги споживача і зробити свою продукцію такою, щоб вона задовольняла ці потреби) [5, с.215]
--	--	--

Джерело: побудовано за даними [6].

У світі існує єдина система міжнародних стандартів, які мають великий ряд критеріїв безпеки і якості продукції, технологій її виробництва, зберігання та постачання це — ISO (International Organization for Standardization). Це незалежна неурядова організація, що об'єднує 165 національних органів з питань розробки і контролю стандартів [7]. ISO прийняті більш, ніж в 90 країнах світу в якості національних стандартів. Найбільш поширеними і широко застосовними є ISO 9001 та ISO 14001, які регулюють вимоги до таких сфер, як система менеджменту якості, екологічний менеджмент і багато іншого [8].

Відповідно до міжнародного стандарту ISO 9000:2000 «Системи менеджменту якості. Основні положення і словник» якість – це ступінь відповідності властивих характеристик вимогам. У ДСТУ ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT): «Якість продукції та послуг організації – здатність задовольняти замовників та охоплює не тільки їхні передбачені функції та характеристики, але також їхні сприймані цінність і користь [9] (табл. 1.2).

*Таблиця 1.2*

### **Трактування «якості» у стандартах**

Стандарт	Визначення
ГОСТ 15462-79	Сукупність властивостей, що зумовлюють їх придатність задовольняти певні потреби у відповідності з їх призначенням
Українська асоціація якості	Процес безперервного вдосконалення, спосіб ведення бізнесу, коли необхідно бути краще, досконаліше інших, а не просто мати продукцію кращої якості [10].
МС ISO 8402-86	Сукупність властивостей і характеристик продукції або послуг, що надають їх можливість задовольняти обумовлені або передбачувані потреби споживачів
МС ISO 9000 : 2000	Ступінь, до якого сукупність властивих характеристик продукції, процесу або системи задовольняє сформульовані потреби або очікування
МС ISO 9001 : 2015	Здатність відповідати потребам замовника та чинним і нормативним вимогам

Джерело: побудовано за даними [10].

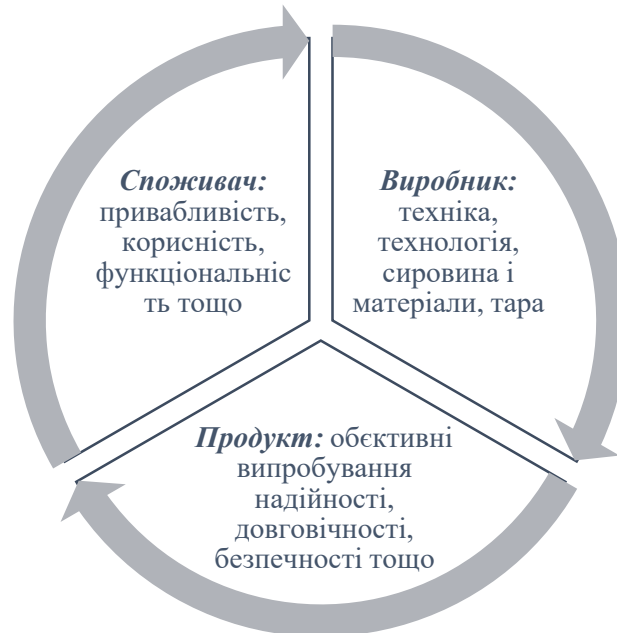
В контексті даного дослідження інтерес викликає стандарт ISO 22000:2018 «Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain» [10], який містить системи менеджменту безпеки



харчових продуктів, розроблені для організацій. Керуватися цим станом у своїй господарській діяльності мають: виробники кормів, сільськогосподарської продукції, продуктів харчування, збирачі дикорослих рослин, фермери, виробники інгредієнтів, організатори роздрібної торгівлі або підприємства, що надають продовольчі послуги, послуги громадського харчування, очищення та санітарно-гігієнічні послуги, послуги з транспортування, зберігання та розподілу, постачальники обладнання, засобів для чищення та дезінфекції, пакувальних та інших матеріалів, що безпосередньо контактують з продуктами харчування.

Отже, визначення якості продукції може бути досить широким та розглядатися як загальне або конкретне сукупне явище задоволення функцій та характеристик товару. Якість товару, як правило, відносна. Не існує стандартних заходів, хоча існують правила, що забезпечують дотримання виробниками мінімальних стандартів якості.

Якість продукції можна розглядати у трьох різних аспектах (рис. 1.1):



**Рис. 1.1. Тривимірність аспектів якості**

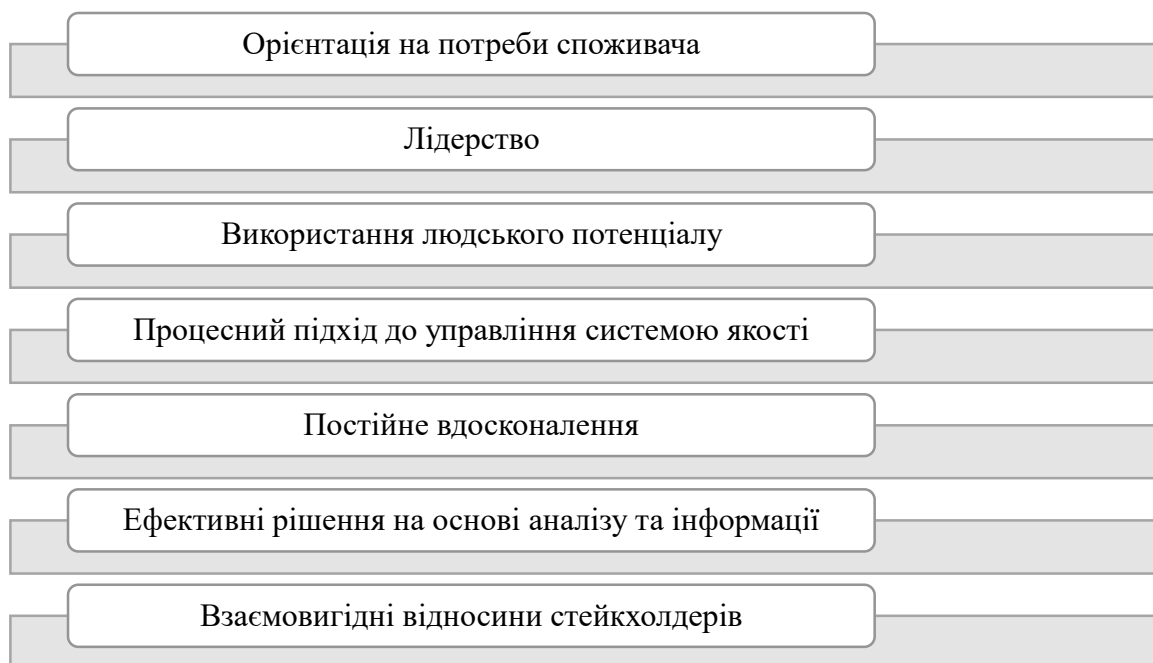
Джерело: побудовано за даними [11].

З позицій покупця якість товару стосуватиметься його привабливості, функціональності, довговічності та надійності товару. Виробник говорячи про якість, зосереджується на техніці та технологіях, вид сировини та практика

упаковки, що використовуються у виробництві конкретного товару. Якість продукту як такого оцінюється його технічними характеристиками: довговічності, надійності, зносостійкості тощо.

## 1.2. Принципи та фактори якості

Готуючи поточну версію ISO 9001, комітет ISO встановив низку "Принципів управління якістю", які були визнані критично важливими для створення ефективної системи управління (рис. 1). Ці принципи такі: орієнтованість на клієнта; лідерство; залучення людей; процесний підхід; вдосконалення; прийняття рішень на основі доказів; управління відносинами.



**Рис. 1.2. Керівні принципи якості**

Джерело: побудовано автором за даними [12].

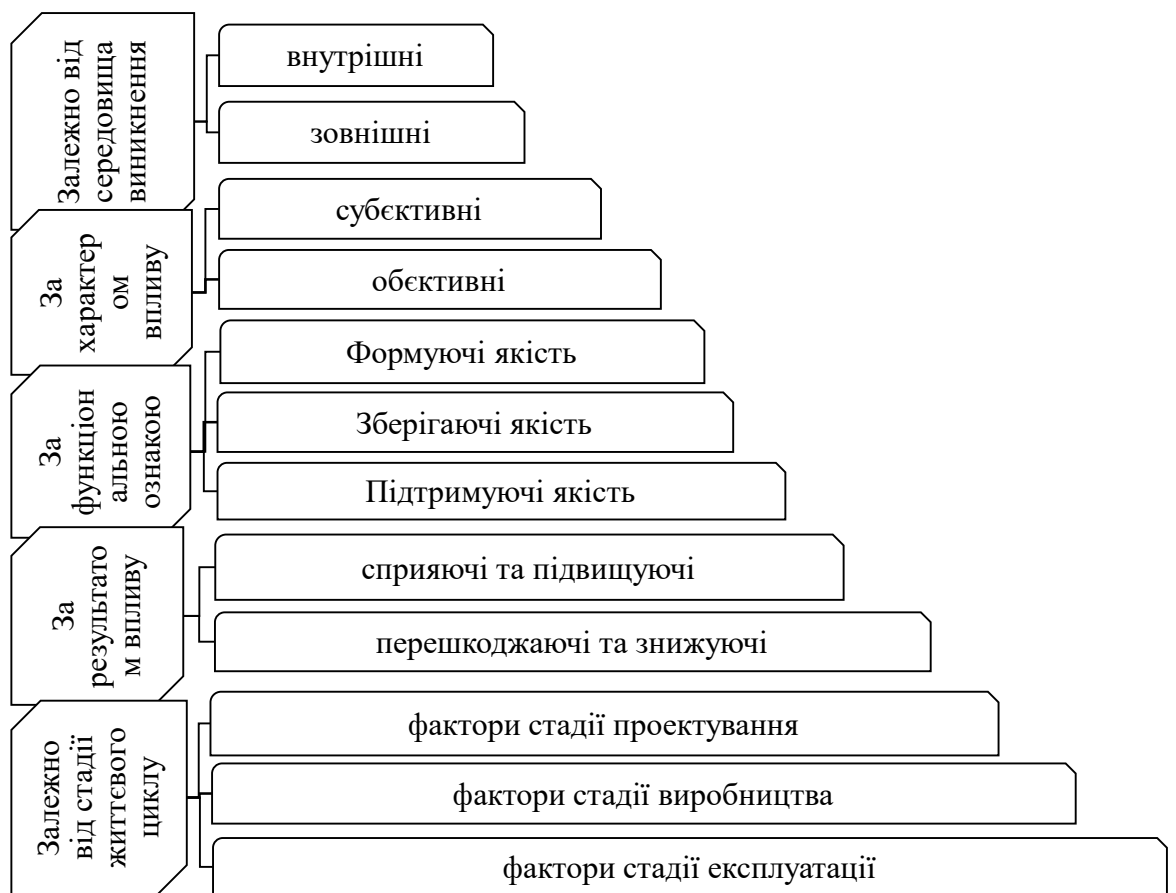
У вирішенні питання підвищення якості підприємства зіштовхуються з численними факторами (якість сировини і матеріалів, кваліфікація працівників, досвід роботи у галузі, робоча і нормативна документація, техніка та технології, рівень заробітної плати, тощо).

Слово «чинник», що є синонімом слову «фактор», іншомовного походження і в перекладі з англійської та латинської мови (factor – той, що робить від фасіо – роблю) означає умову, рушійну силу, причину будь-якого

процесу [13]. В контексті нашого дослідження фактори якості – це впливи різного характеру (об’єктивні чи суб’єктивні, ендо- або екзогенні), що змінюють споживчі характеристики продукту, показники якості, задоволеність потреби. Традиційно факторами якості готової продукції вважаються : якість сировини і матеріалів, якість робочої сили, якість виконуваних функцій менеджменту та економічні, зокрема собівартість продукції, рентабельність продажу, продуктивність праці тощо. Більшість науковців формують певну систему факторів, що відрізняються лише однією чи двома складовими від традиційної. Так, наприклад, Meena Tashu [14] вважає, що найважливішим фактором, що впливає на якість товару, є гроші, залучені до виробництва. В умовах жорсткої конкуренції компанії змушені багато інвестувати в підтримку якості продукції. Окрім того, окремо вирізняє фактор ринку. Ринок товару повинен існувати до того, як керівництво прийме рішення про якість товару. Даремно говорити про якість, коли ринку товару немає. Наприклад, у спекотному кліматі (наприклад, південна частина Індії) немає попиту на вовняний одяг.

Вітчизняні науковці здебільшого повторюють один одного, відхиляючись лише на інтерпретацію того чи іншого фактора та вирізняючи фактори залежно від специфіки продукції, що оцінюється. Так, найповнішу всебічну класифікацію надає Левкулич В.В. [15]. Автор пропонує наступну схему (рис. 1.3). Якість формується на всіх етапах життєвого циклу продукції: від проектування до закінчення строку експлуатації і утилізація продукту.

На етапі проектування основними факторами є: якість дослідження ринку товару, глибока передпроектна розробка продукції, техніко-економічне та екологічне обґрунтування продукції, визначення її експлуатаційних характеристик, скорочення паливних і паливно-мастильних матеріалів на одиницю виробу тощо. На виробничому етапі: рівень технічного переозброєння і реконструкції підприємств, автоматизація і механізація процесів. На стадії експлуатації вирішальними факторами будуть: дотримання інструкції; максимальне завантаження з урахуванням номінальної потужності.



**Рис. 1.3. Класифікація факторів якості продукції**

Джерело: побудовано автором за даними [15].

Якість залежить від чинника менеджменту якості: планування якості: виявлення дефектів та причин до початку виробництва; контроль якості: контроль виробництва, проведення ремонтів та гарантійних витрат шляхом виявлення та обслуговування дефектів; забезпечення якості: ефективне відстеження повідомлень про проблеми та скарги клієнтів, намагаючись своєчасно вирішити запити; підвищення якості: зв'язки з громадськістю та взаємодію з іншими системами управління клієнтами підприємств та інтеграцію з іншими підприємствами для розпізнавання звітів про скарги клієнтів.

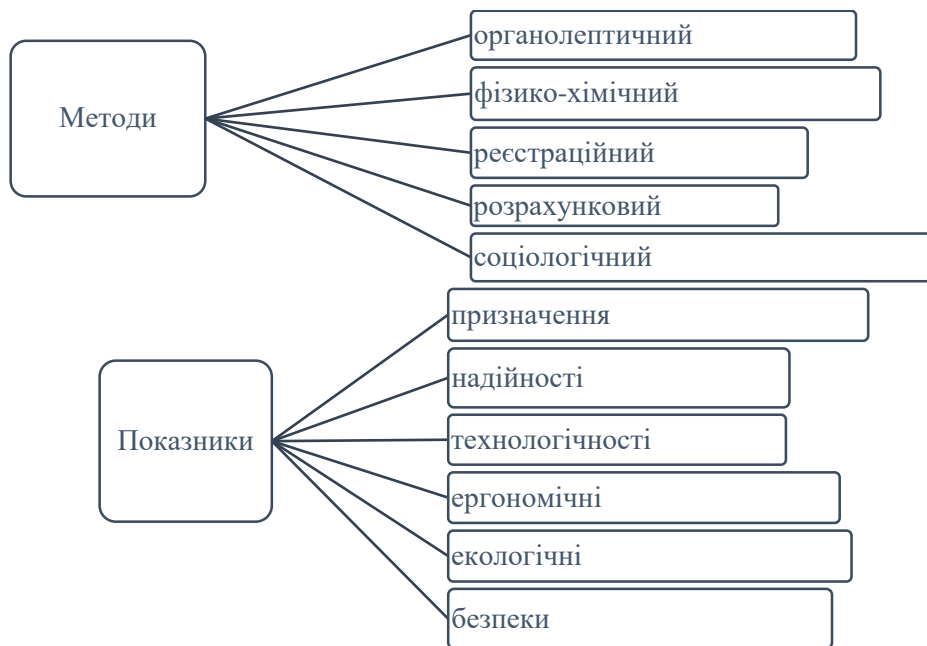
Відтак, до основних факторів якості, що найбільшою мірою впливають на якість продовольчої продукції, пропонується відносити: виробничі (сировина, технологія виробництва); людські (компетентність, професійність, організованість, дисциплінованість працівників, знання, кваліфікація);

економічні (продуктивність праці, витрати виробництва, оптимальна собівартість продукції, ефективні системи стимулювання); логістичні (транспорт, склади, зберігання, пакування, доставка).

### **1.3. Показники якості продукції**

Оцінювання якості продукції досить складна процедура, оскільки залежить від специфічних характеристик самою продукції. Показники якості будуть різнитися залежно від обраної методики оцінки. Традиційно розрізняють: диференційний метод – визначення одиничних показників якості; комплексний – ґрунтується на розрахунках групових та інтегрального показників якості; експертний – будується на інтуїції та досвіді експертів [16]. Окрім того вирізняють органолептичний – базується на використанні органів чуттів людини; фізико-хімічний або лабораторний – з використанням вимірювальних засобів; реєстраційний – фіксація подій, фактів браку; розрахунковий – математичні розрахунки, формули; соціологічний – опитування споживачів; статистичний тощо [17]. Показник якості — це якісна характеристика однієї або декількох властивостей продукції на етапах створення, експлуатації або споживання [18]. Показниками якості продукції в цілому є: показники призначення (потужність, швидкість), надійності (ремонтпридатність, довговічність), технологічності, естетичні, екологічні, патентно-правові тощо [18]. Нашу увагу привертають показники оцінки якості продовольчої продукції, що досить суттєво відрізняються від, наприклад, технічної продукції.

Найбільшого значення при оцінці якості продовольчої продукції мають показники, що характеризують органолептичну цінність продукту : зовнішній вигляд, консистенція, пружність, запах, аромат, ступінь свіжості; та фізико-хімічний метод і показники: питомої ваги, щільності, температури, вмісту поживних речовин, домішок тощо.



**Рис 1.4. Методи і показники якості продукції**

Джерело: узагальнено автором.

Предметом дослідження є м'ясна продукція, тому доцільно перерахувати специфічні показники, що будуть характеризувати її якість (табл. 1.3).

*Таблиця 1.3*

**Споживчі показники якості м'ясної продукції**

№	Показник	Фактори впливу	Характеристика
1.	Колір м'яса	Біологічні: вид, порода, стать, вік тварини, спосіб годівлі, діяльність мікроорганізмів Хімічні: наявність фарбуючих речовин	коливається від білого (свинячий жир) до різних відтінків жовтого, жовто-коричневого, коричнево-червоного та червоного
2.	Смак і аромат	Органічні: наявність речовин різних класів органічних сполук, екстрактивні речовини Технологічні: нагрівання, охолодження, соління	Специфічний залежно від виду м'яса, злегка солодкуватий.
3.	Консистенція	Кулінарна обробка, вміст жиру, води,	Ніжність, м'якість, соковитість

Джерело: побудовано автором на основі [19].

Отже, узагальнюючи проведені дослідження, можна зробити висновок, що методика оцінки якості продукції дуже різноманітна і залежать від мети оцінки та виду продукції. Показники якості різняться залежно від виробничих і споживчих характеристик продукції.

## РОЗДІЛ II

### СУЧАСНИЙ РІВЕНЬ РОЗВИТКУ М'ЯСНОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ

#### 2.1. Споживча цінність м'яса та його роль у формуванні раціону

У формуванні продовольчої безпеки населення важливу роль відіграє повноцінність раціону людини, зокрема, достатній рівень споживання м'яса та м'ясопродуктів. За даними світової організації ФАО раціон людини повинен на 55 % складатися з м'яса [20]. Це пояснюється харчовою цінністю продукту, яка визначається його хімічним складом, енергетичною цінністю, смаковими властивостями і рівнем засвоюваності [21]. Важливість споживання м'яса пояснюється наявністю в ньому білка, повноцінних легкозасвоюваних протеїнів. Воно сприятливо впливає функцію кишківника, забезпечує розвиток та обмін речовин в організмі (залізо, вітаміни B1, B12), утворенню ферментів і гормонів, сприяють виведенню з організму іонів важких металів і канцерогенів тощо. Живильна цінність м'яса обумовлена його складом: повноцінними білками (валін, лейцин, ізолейцин, лізин, метіонін, треонин, триптофан, фенілаланін), і ліпідами (табл. 2.1).

*Таблиця 2.1*

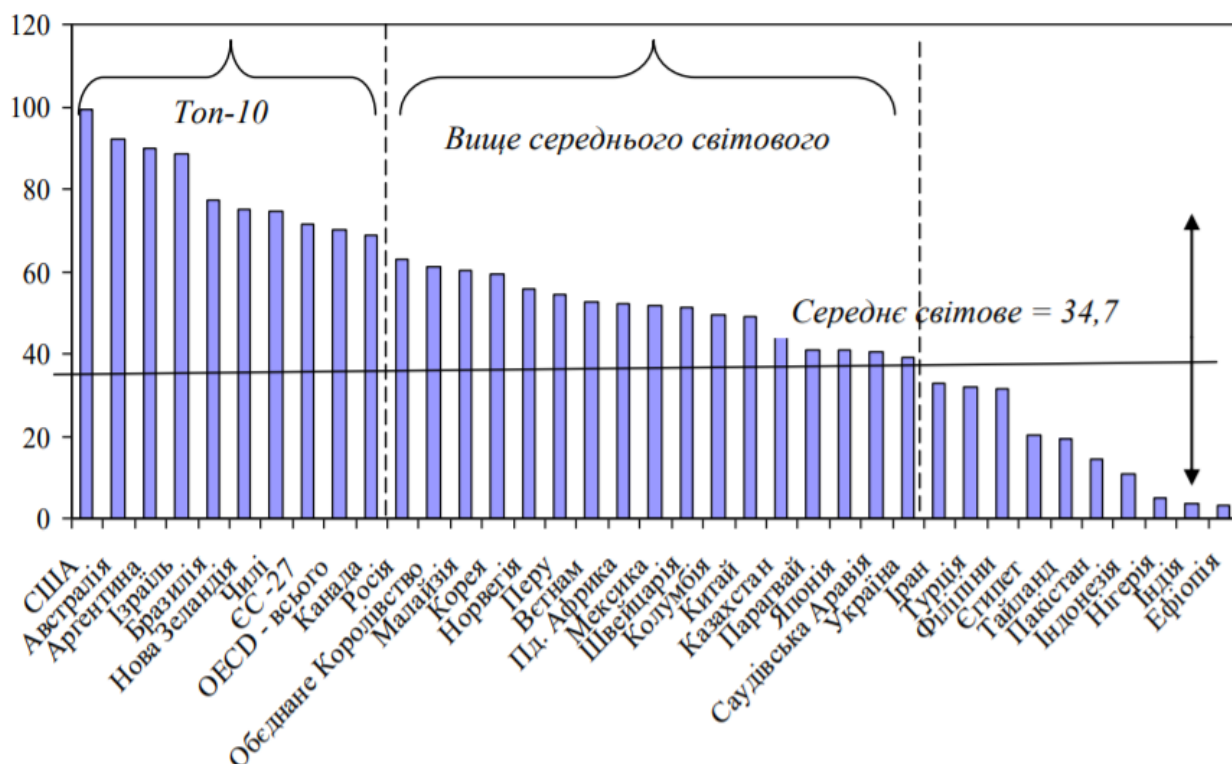
#### Харчова цінність різних видів м'яса

Показник	Значення
Вміст білків, %	11,4-20,4
Вміст жиру, %	1,2-49,3
Вміст вуглеводів, %	1,0
Мінеральні речовини, %	0,8-1,3
Енергетична цінність 100 г м'яса, ккал	105-404

Джерело: [23].

У харчуванні людини м'ясо — одне з основних джерел фосфору [22]. З огляду на значення споживання м'яса для здоров'я людини, зростаючу кількість населення світу та зростання доходів, спостерігається підвищені обсяги виробництва та попит на м'ясо і м'ясопродукти. Найбільшим виробником м'яса у світі є Азія – 43,4 % загального об'єму, Європа та Північна Америка – 17,7 та 14,0

% відповідно [24]. На рис. 2.1. наведено середньосвітове споживання м'яса – 34,7 кг. При чому науково обґрунтованим є рівень 60-80 кг.



**Рис. 2.1. Споживання м'яса у світі у 2018 р., кг на душу населення в рік**

Джерело: [24].

З рисунку видно, що Україна знаходиться на межі середньосвітового споживання м'яса, яке становить 34,7 кг на 1 людину в рік. Таке значення є досить низьким та загрожує продовольчій безпеці населення. .

## 2.2. Економічна кон'юнктура ринку м'яса та м'ясопродуктів

Для здійснення глибокого аналізу обраної проблематики необхідним вбачається оцінити обсяги виробництва м'ясної продукції, починаючи з сільськогосподарської галузі, що є основним виробником продовольства та постачальником сировини для харчової промисловості. В межах нашого дослідження оцінюємо лише економічні показники галузей м'ясного скотарства та свинарства, вівчарства і козівництва, птахівництва.

Проблеми у галузі тваринництва розпочалися ще з 1990-х рр., коли через нестачу кормів відбувався неконтрольований процес забою поголів'я м'ясного



напряму. Зокрема, за останні 15 років поголів'я ВРХ скоротилося на 60,9 % (додаток А). Наразі найбільша кількість худоби м'ясного напряму зареєстрована у Волинській (13,2 тис. гол.) та Чернігівській (9,7 тис. гол.) областях, корів – у Вінницькій (158,8 тис. гол.), Хмельницькій (135,6 тис. гол.), Полтавській (128,7 тис. гол.) та Львівській (127,6 тис. гол.) областях [25].

У таблиці 2.2. наведено поголів'я сільськогосподарських тварин за досліджуваний період з 2017 р. по 2019 р.

Таблиця 2.2

**Поголів'я сільськогосподарських тварин в Україні, тис. голів**

Вид	2017 р.	2018 р.	2019 р.	2019 р. у % до 2017 р.
Велика рогата худоба	3531	3333	3092	87,57
у т.ч. корови	2018	1919	1789	88,65
Свині	6110	6025	5727	93,73
Вівці та кози	1309	1269	1205	92,06
Птиця, млн голів	204,8	211,7	220,5	107,67

Джерело: побудовано за даними [26].

За три останні роки поголів'я ВРХ скоротилося на 12 %, свиней – на 6 %, овець та кіз – на 7 %. Зростає галузь птахівництва, що має економічне обґрунтування. Оскільки це найдешевший вид м'яса, в умовах низької платоспроможності воно користується найвищим попитом. Водночас, стосовно обсягів виробництва різних видів м'яса спостерігаються неоднозначна тенденція (табл. 2.3, Додаток Б).

Таблиця 2.3

**Виробництво основних видів м'яса в Україні, тис. т**

Вид продукції	2017 р.	2018 р.	2019 р.	Структура, %, 2019 р.	2019 р. у % до 2017 р.
М'ясо (у забійній масі)	2318	2355	2492	100	107,51
у т.ч. яловичина та телятина	363	359	370	14,8	101,93
свинина	736	703	708	28,4	96,20
баранина та козлятина	14	14	14	0,5	100,00
М'ясо птиці	1185	1259	1382	55,5	116,62
м'ясо кролів	12	12	11	0,4	91,67
конина	8	8	7	0,3	87,50

Джерело: побудовано за даними [26].

Дані таблиці ілюструють, що за досліджуваний період збільшується виробництво яловичини і телятини на 2 %, м'яса птиці – на 17%. Знизилася

виробництво свинини на 4%, кролятини – на 8 %, конини – на 12 %. Структура виробництва м'яса за видами у 2019 р. досить нерівномірна: 55,5 % займає м'ясо птиці, 28,4 % – свинина, яловичина – 14,8 %. Решта – 1,2 % – інші види м'яса (баранина, козлятина, кролятина, конина).

Реалізація м'яса сільськогосподарськими підприємствами за останні три роки знаходиться на стабільному рівні з незначними відхиленнями. Найвища реалізація у 2019 р. м'яса ВРХ – 637,4 тис. тонн, м'яса свиней реалізовано в обсязі 216,8 тис. тонн (рис. 2.2).



**Рис. 2.2. Реалізація м'яса на забій (у живій масі) підприємствами України, тис. тонн**

Джерело: [27].

Згідно державного класифікатора продукції і послуг ДК 016-97 [28] до м'ясопродукції відносяться: м'ясо свіже, охолоджене та заморожене, відруби (туші, напівтуші, четвертини, окісті), харчові субпродукти та готові до вживання продукти (сосиски, ковбаси тощо). У таблиці 2.4. наведено обсяги виробництва м'ясопродукції в Україні.

*Таблиця 2.4*

**Обсяг виробництва м'ясопродукції за видами в Україні, тис. тонн**

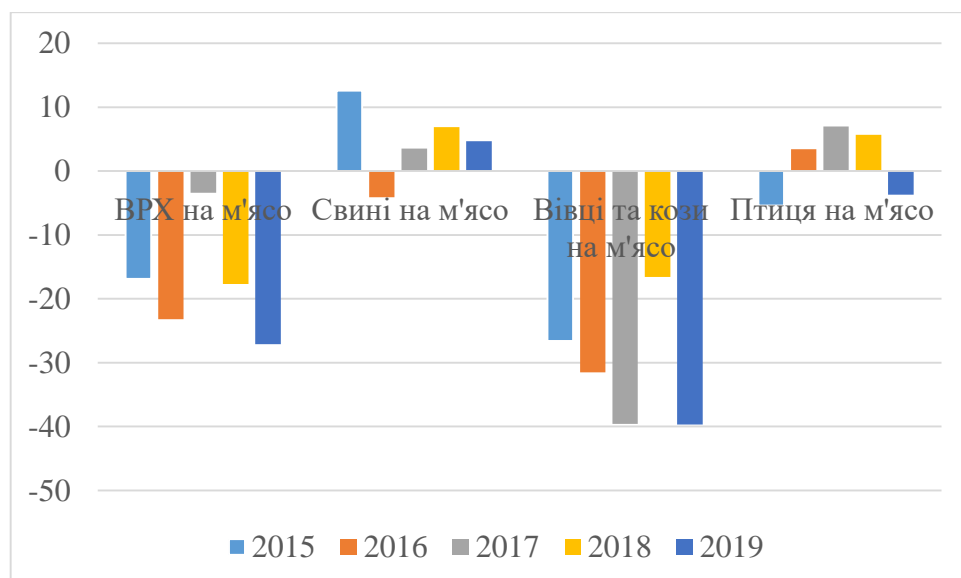
Вид м'ясної продукції	2015р.	2016р.	2017р.	2018р.	2019р.	2019 р. у % до 2015 р.
Яловичина і телятина, свіжі чи охолоджені (туші, напівтуші, червертини)	50,0	59,1	58,5	56,3	55,8	111,60

Свинина свіжа чи охолоджена (туші, напівтуші, включаючи оброблені сіллю чи консервантами для тимчасового зберігання)	235,4	237,5	228,2	222,7	226,2	96,09
Яловичина і телятина заморожені	20,7	15,2	18,4	20,2	16,6	80,19
Свинина заморожена	12,4	7,4	6,6	6,7	11,8	95,16
М'ясо курей свіже чи охолоджене	687,8	680	775,6	679,3	640,0	93,05
М'ясо курей заморожене	145,0	216,7	76,8	103,8	128,4	88,55
Вироби ковбасні та подібні продукти з м'яса	228,8	233,0	247,1	247,8	236,6	103,41

Джерело: побудовано за даними [26].

Таблиця свідчить, що у динаміці за 2015-2019 рр. збільшилося виробництво лише яловичини і телятини свіжої або охолодженої на 11,6 %, а також ковбасних та подібних продуктів з м'яса – на 3,4 %. Решта видів м'ясопродукції зменшилося від 20 до 4 % залежно від виду.

Економічне обґрунтування негативних тенденцій м'ясної промисловості впливає з рис. 2.3., де чітко прослідковується нестабільність прибутковості у галузі тваринництва. Оскільки ці дві галузі пов'язані між собою виробничо-технологічними процесами, то фінансово-економічні результати діяльності кожної з них взаємо обумовлюють їх рівень розвитку та економічну кон'юнктуру ринку в цілому.



**Рис. 2.3. Рівень рентабельності вирощування сільськогосподарських тварин на м'ясо, %**

Джерело: побудовано за даними [29].

За період з 2015 р. по 2019 рр. найнижчою була рентабельність вирощування овець та кіз на м'ясо – -40% у 2017 р. і 2019 р. Рентабельність вирощування ВРХ на м'ясо теж від'ємна за весь період дослідження (від -4 до -28%). Прибутковим є виробництво свинини (окрім 2016 р.) та м'яса птиці (окрім 2015 і 2019 р.).

Одним з головних показників економічної кон'юнктури ринку є індекс споживчих цін. На рисунку 2.4 відображено зміну споживчих цін на м'ясо і м'ясопродукти відносно попереднього року. У динаміці за 14 років суттєве підвищення цін спостерігалось у 2005 р. та 2015 р. – на 30 %.



**Рис. 2.4. Індекс споживчих ціна на м'ясо та м'ясопродукти, % до попереднього року**

Джерело: побудовано за даними [29].

Світові тенденції свідчать про зростання споживання м'яса і м'ясопродуктів. Це залежить у тому числі від збільшення доходів у домогосподарствах. Водночас, у країнах світу, цей показник досить диференційований. В Україні у динаміці за останні 9 років споживання м'яса і м'ясопродуктів однією людиною в місяць залишається приблизно на одному рівні 5,1 кг на 1 особу в місяць (табл. 2.5). Водночас, за нормами, розробленими МОЗ (80 кг на рік, або 6,7 кг на місяць), такий рівень є низьким. У розрізі видів м'яса «за фізіологічної мінімальної норми споживання свинини 30 кг на людину в рік, в Україні споживають всього 15 кг, .... натомість, в

Євросоюзі споживання свинини становить 45 кг на людину в рік, у Китаї – 40 кг, у Росії – 30 кг» [31].

Таблиця 2.5

**Споживання продуктів харчування в Україні у середньому за місяць у розрахунку на одну особу**

Вид продукції	2010	2015 <sup>1</sup>	2016 <sup>1</sup>	2017 <sup>1</sup>	2018 <sup>1</sup>	2019 <sup>1</sup>	2019 р. у % до 2010 р.
- м'ясо і м'ясопродукти, кг	5,1	4,6	4,7	4,7	4,9	5,1	100
- молоко і молочні продукти, кг	19,2	19,8	19,6	19,3	19,1	19,0	99
- яйця, шт.	20	19	19	20	19	20	100
- риба і рибопродукти, кг	1,8	1,2	1,2	1,3	1,4	1,5	83,3
- цукор, кг	3,0	2,8	2,7	2,8	2,7	2,6	86,7
- олія та інші рослинні жири, кг	1,8	1,6	1,5	1,5	1,5	1,4	77,8
- картопля, кг	7,7	6,6	6,7	6,4	6,3	6,2	80,5
- овочі та баштанні, кг	9,5	8,8	9,2	8,5	8,9	8,8	92,3
- фрукти, ягоди, горіхи, виноград, кг	3,7	3,1	3,3	3,7	3,8	4,0	108
- хліб і хлібні продукти, кг	9,3	8,5	8,3	8,4	8,3	8,1	87,1

1 – без урахування окупованої території.

Джерело: побудовано за даними [30].

Причина недоїдання – висока ціна реалізації, яка формується залежно від собівартості. Собівартість живих товарних свиней в Україні становить 37-41 грн/кг, тоді як в країнах ЄС – 0,8 євро, або 23 грн / кг.

У структурі сукупних витрат домогосподарств на продукти харчування найбільша питома вага витрат на м'ясо – 23,7 % , або 1066,96 грн у місяць (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

**Структура витрат на продукти харчування на 1 домогосподарство в Україні, 2019 р.**

Вид продукту харчування	Витрати, грн	%
Продукти харчування, всього	4501,64	100,00
у т.ч. хліб і хлібопродукти	651,15	14,46
м'ясо і м'ясопродукти	1066,96	23,70
риба та рибопродукти	257,69	5,72
молоко, сир, яйця	627,73	13,94
олія та жири	330,02	7,33
фрукти	277,34	6,16
овочі	648,25	14,40
цукор	309,90	6,88

Джерело: побудовано за даними [32].

Підсумовуючим узагальненням кон'юнктурних досліджень ринку м'яса та м'ясопродуктів є аналіз річного балансу (додаток В), в якому відображені

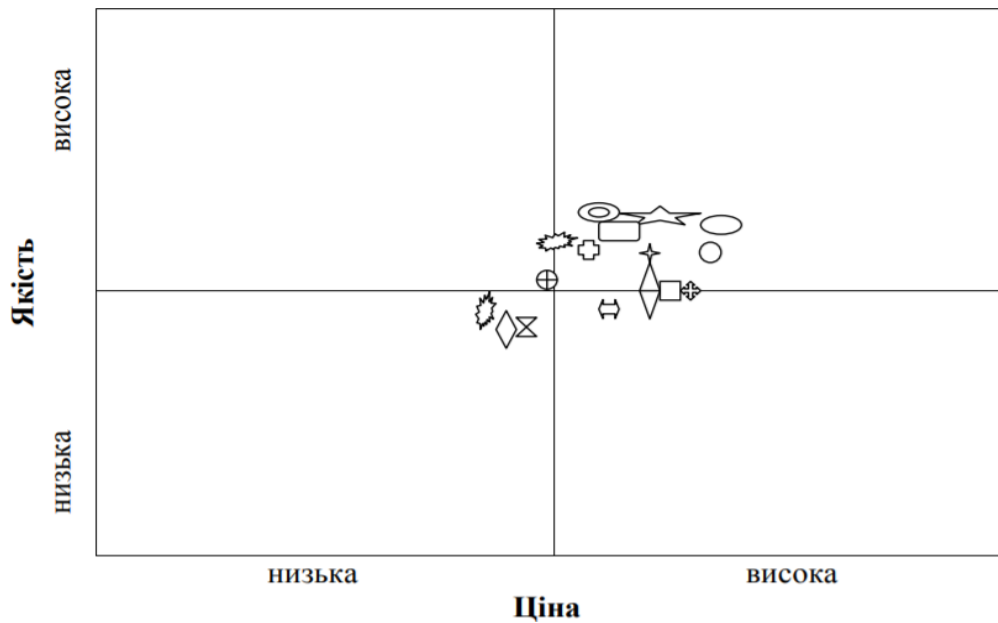
головні економічні характеристики : виробництво, імпорт, експорт, фонд споживання в цілому, у т.ч. споживання м'яса однією особою в рік та місяць кілограмів. В цілому, виробництва м'яса щороку зменшується, що позначається на обсягах експорту. Водночас, скорочується імпорт, що в сукупній дії негативно позначається на фонді споживання та продовольчій безпеці населення.

### **2.3. Оцінка сучасного рівня якості м'яса та м'ясопродуктів**

Про актуальність обраної тематики свідчать позиційні слогани провідних успішних виробників м'ясопродукції, що базуються насамперед на якості. Так, Луганський м'ясокомбінат відомий для споживача як «Якість, перевірена часом!», м'ясокомбінат «Ювілейний» позиціонує себе як лідер м'ясних технологій в Україні, Полтавський м'ясокомбінат – «це завжди висока якість і вигідні ціни», Русанівський – «Високоякісні м'ясні продукти», ВАТ «Ятрань» – «Тому що смачно!» МФ «Фаворит» – вірний якості тощо.

За дослідженнями Мигаль О.Ф. [33] основними критеріями вибору м'ясної продукції у споживачів є ціна – 42 %, свіжість – 30%, зовнішній вигляд – 20%, смак – 5% (Додаток Г). Тобто, найбільше в сукупності на вибір впливають якісні показники – 55 %, аніж цінові – 42 %. 18 % опитаних покупців віддають перевагу високій якості. Така величина правомірна з огляду на низьку платоспроможність населення. Ті, що піклуються про своє здоров'я, становлять 15 %. Вони теж віддають перевагу лише перевіреним виробникам високоякісної продукції. Отже, третина усіх споживачів готові платити за якість. Водночас, змушені економити 28 % споживачів при придбанні м'ясних виробів у зв'язку з середнім, або нижче середнього достатком, тому вони орієнтуються на ціну.

Якщо порівнювати співвідношення «ціна/якість», то карта пропозиції м'ясної продукції на ринку має наступний вигляд (рис. 2.5).



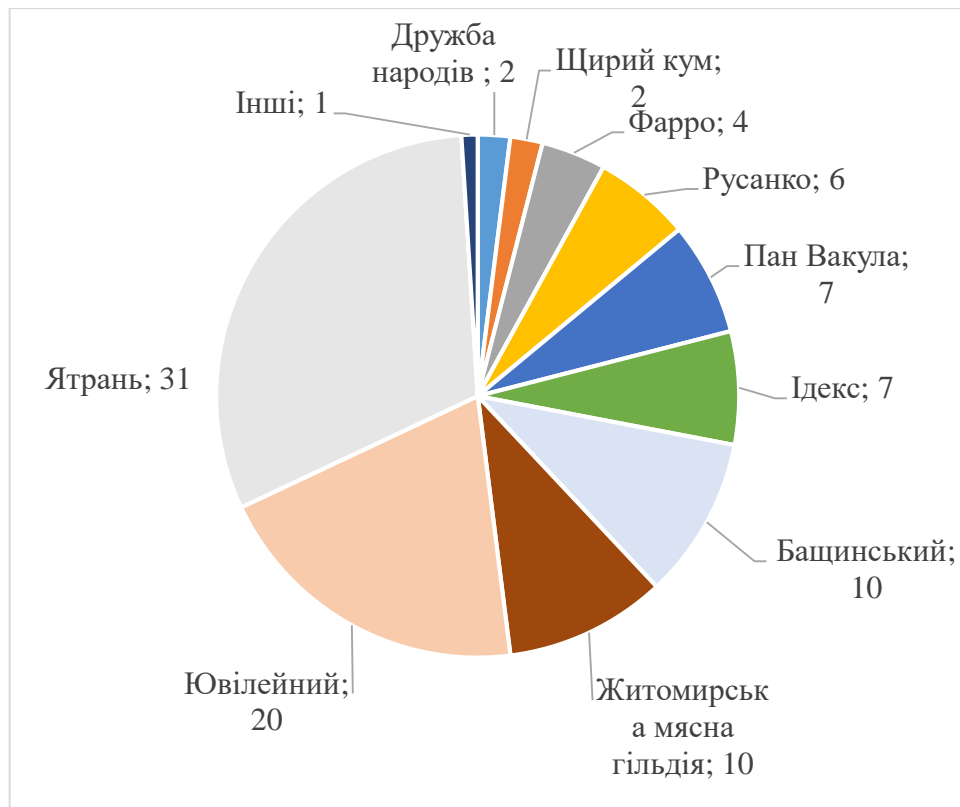
**Рис. 2.5.Позиційна карта-схема пропозиції м'ясної продукції в Україні за співвідношенням «ціна/якість».**

Джерело: [33].

Зі схеми видно, що більшість виробників сконцентровані переважно у квадрантах з високою ціною та якістю. Незайнятим є квадрант «висока якість-низька ціна», що цілком логічно, оскільки високоякісні продукти потребують якісної сировини, сучасних технологій, кваліфікованої робочої сили, що зумовлює подорожчання продукції.

На вітчизняному ринку м'ясопродуктів діє приблизно 150 м'ясокомбінатів, серед яких: ТОВ «АПКІнвест», ПрАТ «Горлівський м'ясокомбінат», ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ТОВ «Дружба народів» (група «Миронівський хлібопродукт»), ТОВ «Житомирськими м'ясокомбінат», ПАТ «Кременчукм'ясо», ПАТ «Луганський м'ясокомбінат», м'ясна фабрика «Фаворит плюс», ТОВ «М'ясокомбінат «Ювілейний», ТОВ «Український бекон», ТДВ «М'ясокомбінат «Ятрань», ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат» та інші (Додаток Д) [34]. Кожен з них представляє свою продукцію на ринку під певною торговою маркою. Споживчі переваги розподілені приблизно наступним чином (рис. 2.6).

Негативною тенденцією сучасного ринку м'ясних виробів є нестача власної якісної м'ясної сировини, відсутність державного контролю якості та підтримки вітчизняного виробника.



**Рис. 2.6. Споживчі переваги на ринку м'ясних продуктів в Україні, 2020 р.**

Джерело: побудовано за даними [34].

Все більше в магазинах зустрічається продукція, виготовлена за власними технічними умовами виробника. «За даними комітету Охорони прав споживачів в Україні близько 80 % харчових продуктів фальсифіковано» [35]. В таких умовах найвагомішими є органолептичні та лабораторні методи оцінки якості м'ясної продукції. Також важливо використати метод ідентифікації маркування, що відображає відповідність складників на упаковці ДСТУ 4518 : 2008 реальному вмісту інгредієнтів в продукті. Великий інтерес викликають результати досліджень кандидата технічних наук А.П. Кайнаша. Для здійснення оцінки якості м'ясної продукції було відібрано зразки ковбас, що мають найбільший попит, найвідоміших українських виробників: ковбаса «Краківська» ТОВ «Кременчукмясо», ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ПП «Новожанівський м'ясокомбінат»; ковбаса «Салям» ПрАТ «Комплекс Безлюдівський м'ясокомбінат» та ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» (табл. 2.7). З таблиці можна зробити висновок, що за органолептичними і фізико-хімічними показниками представлені на ринку



види м'ясної продукції досліджуваних зразків не відповідають державним стандартам.

Таблиця 2.7

**Порівняльна оцінка якості напівкопчених ковбас за фізико-хімічними показниками лабораторним методом, органолептичним методом на відповідність ДСТУ 4435 : 2005**

Найменування зразка	Маркування, відповідність інформації на упаковці, балів	Відповідність ДСТУ за консистенцією, смаком, запахом, упаковкою	Назва показника				
			Масова частка вологи, % (не більше)		Масова частка кухонної солі, % (не більше)		
			норма за ДСТУ	у зразку	норма за ДСТУ	у зразку	
«Краківська» ТМ «Фарро»	4	Не відповідає	Для вищого сорту – 48,0	44,1	4,5	5,23	
«Краківська» ТМ «Хіт продукт»	4	Не відповідає		51,8		9,53	
«Кравківська» ПП «Новожанівський мясокомбінат»	2	Не відповідає		47,6		4,80	
«Салямi Європейська»	4	Не відповідає		Для 1-го сорту – 52,0		61,5	5,60
«Салямi Бенкетна» ТМ «Глобино»	5	Не відповідає		51,2		4,86	

Джерело: побудовано за даними [35].

У вибраних зразках були присутні: три дати виробництва, невідповідність за маркуванням, неповна інформація про склад, непружна та нерівномірна консистенція з пустотами та вмістом кісточок, волога на поверхні батонів, кислуватий смак, неприємний запах, слабо виражений аромат прянощів.

Ще одне дослідження направлене на порівняння досягнутих показників якості ковбасних виробів різних виробників Північно-Східного регіону України (табл. 2.8). З етичних міркувань назви підприємств не розкрито, але відомо їх регіональне розташування. Виробник 1 – Сумська обл., виробник 2 – Харківська обл., виробник 3– Полтавська обл. Згідно проведених лабораторних досліджень дослідної станції ІКСГП НААН отримані результати, що свідчать про наступне: вміст вологи в усіх зразках знаходиться в межах 66,5-70,5%; вміст білків і жирів також є оптимальним – від 10,8 % до 12,1 %, але в межах порівнюваних виробників у сумського підприємства цей

показник є найнижчим – 10,8 % в ковбасі «Молодіжній»; за вмістом жиру найнижчий показник полтавського виробника – 15,5%, що визначає її харчову поживність [36].

Таблиця 2.8

**Порівняння фізико-хімічних показників якості ковбас «Лікарська» та «Молодіжна»**

Продукція	Вміст речовин, %				Співвідношення		Енергетична цінність, ккал	Рейтинг
	волога	жир	білок	сіль	жир/білок	волога/білок		
Виробник 1								
Лікарська, в/г	66,5	20,5	11,8	2,15	1,72	5,58	231,7	1
Молодіжна, л/г	60,5	24,5	10,8	2,20	2,26	5,60	263,7	
Виробник 2								
Лікарська, в/г	67,7	20,1	12,1	2,20	1,66	5,50	229,30	2
Молодіжна, л/г	64,6	20,5	12,1	2,15	1,70	5,33	232,90	
Виробник 3								
Лікарська, в/г	70,5	15,5	11,7	2,15	1,32	6,02	186,30	3
Молодіжна, л/г	67,5	19,5	11,9	2,15	1,65	5,70	223,10	

Джерело: [36].

Якщо глибше здійснити порівняння цієї продукції з ДСТУ, то помітна невідповідність передбаченій рецептурі та заміна інгредієнтів на більш дешеві, що негативно позначається на якості.

За даними управління агропромислового розвитку Житомирської облдержадміністрації ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат» належить до кращих м'ясопереробних підприємств України та є одним із провідних підприємств Житомирської області [37]. Підприємство інвестує в нове устаткування, яке закуповує у фірм «Autotherm», «Laska», «Handtman», «Polyclip», «Maja», «Copland», «Webomatic», що дозволяє підвищувати ефективність виробництва, запроваджувати нові технології та високі стандарти якості. На підприємстві діє система управління безпечністю харчових продуктів ISO 22000:2005, заснована на принципах HACCP, що дає змогу передбачити та попередити всі можливі ризики за допомогою контролю усіх етапів ланцюга виробництва продукції. Завдяки цьому підприємство гарантує споживачеві безпечну та якісну продукцію.

Комбінат багато разів брав участь у Всеукраїнському конкурсі якості продукції «100 кращих товарів України», де продукція ТМ «М'ясна гільдія» неодноразово отримувала призові місця, Гран-прі та золоті медалі на міжнародних виставках і дегустаційних конкурсах (додаток Е).

Таблиця 2.9

**Ринкові характеристики ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат»**

Товарний асортимент	Товарні групи: 1. Сосики 2. Варені ковбаси 3. Сирокопчені ковбаси 4. Напівкопчені ковбаси
Постачальники	<ul style="list-style-type: none"> <li>• С.-г. підприємства Житомирської області:</li> <li>• ВАТ "Житомирголовапостач",</li> <li>• УПТК Житомирської та Київської областей,</li> <li>• "Укрхарчопром" (м. Київ),</li> <li>• ГМЗ м'ясомолторгу,</li> <li>• "Хлібопродукти",</li> <li>• "Житомироблтара",</li> <li>• "Київгофтара"</li> </ul>
Конкуренти	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Фаворит»,</li> <li>2. «Глобинський м'ясокомбінат»,</li> <li>3. «Ятрань»,</li> <li>4. «Ювілейний»,</li> <li>5. «Кременчугмясо»</li> </ol>

Джерело: офіційний сайт підприємства [38].

Наразі асортимент ковбасних виробів та м'ясних делікатесів товариства є досить широким та відомим під ТМ «М'ясна гільдія», «Ранчо» та «GREMIO DE LA CARNE» (табл. 2.10). Підприємство має досить розгалужену систему збуту, в т.ч. і власні торгівельні точки. Основний бренд, з якого почався увесь цикл виробництва – «М'ясна гільдія», представляє усі види ковбасної продукції: сосиски, сардельки, варені ковбаси, напівкопчені та сирокопчені ковбаси, а також м'ясні делікатеси [39]. Увесь асортимент відображено на офіційному сайті підприємства.

Для коптіння застосовуються лише букова тріска без жодних хімічних препаратів. Окрім того, комбінат отримав сертифікат на виробництво продукції халяль ТМ «Халяль» (м'яса та напівфабрикатів), дозволені до споживання в мусульманських країнах.

**Групи товарного асортименту ТОВ «Житомирська м'ясокомбінат»  
залежно від якості**

Назва торгової марки	Стратегія	Характеристика
ТМ «Ранчо»	Оптимальна ціна/кість	Популярність видів продукції, прості рецепти, сімейний формат упаковки
ТМ "Gremio de la Carne"	Висока якість	Преміум сегмент, дизайн, ексклюзивна голограма, 100 % склад відбірного мяса
ТМ «М'ясна гільдія» «Майстри смачного життя»	Висока якість	Лише вищий сорт, унікальні рецептури, європейські технології

Джерело: офіційний сайт підприємства <http://zhmk.com.ua/uk/>

Для цього на підприємстві проведено реконструкцію забійного цеху, встановлена нова сучасна лінія по забою великої рогатої худоби [40].

Основні характеристики якості продукції ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат» та відповідність показників встановленим законодавством вимогам відображені у додатках Є 1-4.

За даними першого незалежного сайту відгуків споживачів [41] за п'ятибальною шкалою оцінки якості м'ясної продукції ТМ «М'ясна гільдія» отримала 2,5 балів та зайняла третє місце. У рейтингу на першому місці Укратяхосервіс (3,5 балів), на другому – «Барком» – Родинна ковбаска (3,2 бали), четверте місце поділяють Салтівський м'ясокомбінат та МПЗ «Колос» і п'яте місце – ТМ «Глобино».

Провівши оцінку та здійснивши аналіз показників якості м'ясної продукції за різними методами, ми прийшли до висновку, що на вітчизняному ринку існує ціла низка проблем, що загрожують здоров'ю та продовольчій безпеці населення. Зокрема, застосування низькоякісної сировини (стимулятори росту тварин, споживання тваринами кормів з ГМО) використанні хімічних домішок, консервантів, стабілізаторів, емульгаторів, порушені технології виробництва та грубі порушення у дотриманні рецептури ДСТУ, застосування технологій опромінення задля продовження терміну зберігання та інші.

## РОЗДІЛ III

### НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ

#### 3.1. Удосконалення державного регулювання якості м'яса та м'ясопродукції

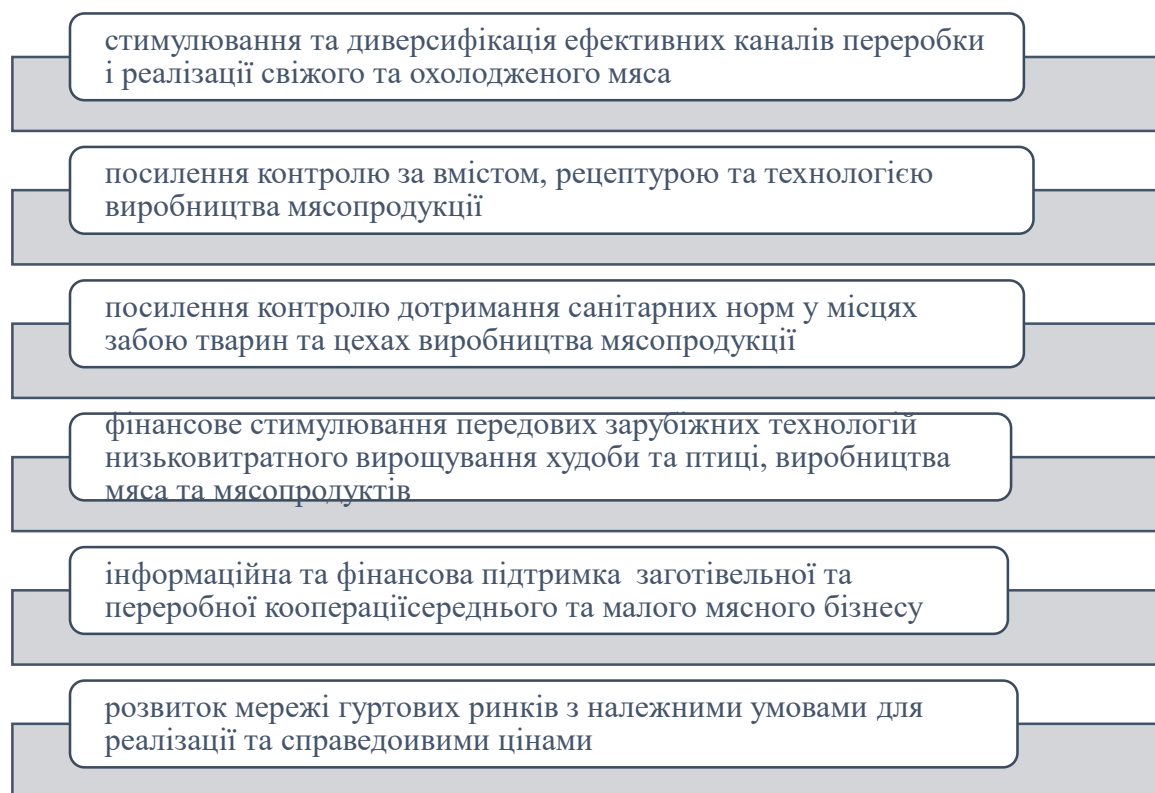
Стратегія розвитку харчової та переробної промисловості України в контексті забезпечення продовольчої безпеки є складовою Концепції державної політики в галузі здорового харчування населення та направлена на підвищення рівня та якості життя в цілому. При цьому головна увага приділяється якості харчових продуктів і їх відповідність медико-біологічним вимогам. Посилення контролю за якістю та безпекою продовольства, підвищення конкурентоспроможності вітчизняних продуктів харчування належать до першочергових заходів в рамках державної політики здорового харчування.

Низькі доходи громадян значно змінили рівень і структуру споживання в зв'язку з низькою купівельною спроможністю населення. Як свідчать проведені дослідження розділу 2, особливо різко скоротилося споживання м'ясної продукції. Харчовий раціон середнього жителя країни складається в основному з хлібних продуктів і картоплі. Незадовільне харчування (білково-енергетична недостатність, споживання неякісних, фальсифікованих і небезпечних для здоров'я людини продуктів) не могло не відбитися на погіршенні показників здоров'я населення України: скорочується середня тривалість життя, збільшуються загальна захворюваність і смертність.

Визначальними факторами якості є як низький технічний, технологічний, санітарний рівні виробництва; ослаблення виробничого контролю), недоліки сертифікації і стандартизації (застарілі стандарти, недостатня відповідальність за ті чи інші порушення при виробництві, торгівлі і рекламі), непродуманість зовнішньоекономічної та митної політики. Окрім того, більшість виробників керуються власними технічними умовами

виробництва, що значно відхиляються від державних стандартів. Вони дозволяють створювати власні вимоги до виготовлення продуктів, а в результаті залишається сама назва від класичних видів ковбас тощо. В результаті споживач втратив довіру до якості м'ясної продукції на ринку.

З огляду на зазначене пропонуємо стратегічні напрями державної політики у сфері виробництва та переробки м'яса в Україні (рис. 3.1).



**Рис. 3.1. Вектори державної політики у тваринництві та м'ясопереробці України**

Джерело: власні дослідження.

Головним чином ми пропонуємо підвищити вагу прямих регуляторів якості продукції. Це, зокрема, посилення контролю якості через законодавство, антимонопольну політику, стандартизацію, обов'язкову сертифікацію, державну підтримку підприємств (субсидії, субвенції), лімітування цін, державний нагляд і контроль за якістю продукції, відновити держзамовлення на надлишок продукції та інші методи і форми державного впливу.

Як свідчить досвід розвинутих країн, досить ефективними є непрямі методи регулювання: пільгове оподаткування, гнучка амортизаційна політика,

пільгове кредитування, цінова, інвестиційна та митна політики, режими стимулювання впровадження систем якості, досягнень НТП, державні премії за якістю та ін.

<i>Назва програми</i>	<i>Розмір фінансування</i>
«Фінансова підтримка заходів в агропромисловому комплексі шляхом здешевлення кредитів»	127,2 млн грн
«Фінансова підтримка розвитку фермерських господарств»	800,0 млн грн
«Надання кредитів фермерським господарствам»	200,0 млн грн
«Державна підтримка галузі тваринництва»	3500,0 млн грн
«Фінансова підтримка сільгоспвиробників»	881,8 млн грн
<i>Фермерам та агровиробникам</i>	
Дотація на утримання корів	1500 грн за наявну на 1.01 та збережену на 1.07 корову
Дотація на закуплені племінні тварини	50%
Компенсації вартості тваринницьких ферм та комплексів для утримання, переробки сільськогосподарської продукції, профінансованих за рахунок банківських кредитів	30 %
Компенсація вартості сільськогосподарської техніки та обладнання вітчизняного виробництва	25% (за рахунок КПКВК 2801580) 15% (за рахунок програми КПКВК 2801230)
<i>Селянам</i>	
Компенсація вартості сільськогосподарської техніки та обладнання вітчизняного виробництва, 15% за рахунок бюджетної програми КПКВК 2801230 «Фінансова підтримка розвитку фермерських господарств»	25% (за рахунок КПКВК 2801580) 15% (за рахунок програми КПКВК 2801230)

**Рис. 3.2. Програмні прямі методи державного регулювання розвитку тваринництва до 2025 року**

Джерело: дані [42].

До ринкових регуляторів якості продукції можна віднести: контрактне регулювання якості, асортиментні програми, добровільну сертифікацію продукції і систем якості, біржову сертифікацію, заводську стандартизацію, організований рух споживачів. Загальною закономірністю ринкової економіки є переважання ринкових і непрямих державних методів регулювання ринку.

Одним із методів поліпшення якості м'ясопродукції може бути обов'язкова державна сертифікація не лише кінцевої продукції, але й окремих ресурсів, що використовуються для її виробництва (корми, угіддя, м'ясна

сировина, спеції), що дозволило б підвищити якість м'яса. Хоча така пропозиція має суттєвий недолік – здорожчання, що надалі викликатиме спад рівня споживання.

Іншим методом впливу може бути систематичний контроль усіх процесів. На стадії створення продукції величезну роль в забезпеченні якості та безпеки продовольства грає впровадження на підприємствах систем управління якістю, а також сертифікація виробництва. В процесі виробництва працює механізм державного нагляду і контролю за якістю та безпекою продукції. На стадії, коли готова продукція ще не надійшла в продаж, діє механізм оцінки та підтвердження відповідності через обов'язкову сертифікацію продукції. Подальшим кроком у міру розвитку ринку має бути розвиток добровільної сертифікації як самої продукції, так і виробництва і систем якості. На ринковій стадії в процесі транспортування, зберігання та продажу продуктів харчування механізмами забезпечення якості продукції є допуск до послуги на ринку через ліцензування діяльності, державний нагляд і контроль, впровадження та сертифікація систем якості на підприємствах, що здійснюють транспортування, зберігання, продаж продовольства. Слід зазначити, що на ринку механізму державного нагляду і контролю відводиться важлива роль захисту споживачів від неякісних і небезпечних товарів. Цим же цілям має слугувати місцевий (регіональний) і громадський контроль.

### **3.2. Стратегічні вектори підвищення якості м'ясопродукції на прикладі ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат»**

Політика в сфері якості та безпеки харчових продуктів ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат» відображена в стратегії розвитку підприємства (рис. 3.2).



**Місія** ТОВ "Житомирський м'ясокомбінат" - найбільш повне задоволення вимог споживачів якісною та безпечною продукцією

**Стратегічна мета** - підвищення лояльності клієнтів, зміцнення позицій на ринку, розширення ринків збуту, підвищення добробуту кожного члена колективу, акціонерів і суспільства в цілому

**Стратегічний напрям 1**

Розвиток і постійне поліпшення системи управління якістю та харчовою безпекою

**Стратегічний напрям 2**  
Удосконалення існуючих і впровадження нових безпечних технологій

**Стратегічний напрям 3**

Залучення всього персоналу до досягнення стратегічних та поточних завдань шляхом мотивації, організації навчання, підвищення кваліфікації персоналу

**Стратегічний напрям 4**

Розширення асортиментного ряду продукції з врахуванням потреб ринку

**Стратегічний напрям 5**  
Підвищення добробуту і забезпечення соціального захисту працівників підприємства

**Стратегічний напрям 6**

Відповідальність перед споживачами за якість і безпеку харчової продукції

**Стратегічний напрям 7**

Постійне зростання обсягів виробництва

**Рис. Стратегічні напрями підвищення якості ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат»**

Джерело: побудовано автором за офіційними даними підприємства.

Задля реалізації напрямів підвищення якості та безпеки м'ясної продукції керівництво підприємства зобов'язується: вживати необхідних заходів щодо розуміння політики якості, доносити до співробітників важливість критерію якості у всіх сферах: виробництво-реалізація-обслуговування; дотримання законодавчих вимог в галузі управління бізнесом і якості зокрема; створювати сприятливі умови професійної діяльності у досягненні стратегічних цілей та мети; справедливо оцінювати результати праці; доносити участь кожного та його внесок у формуванні якості продукції; забезпечити систематичне навчання персоналу в галузі якості та безпеки харчової продукції; стимулювати працівників добросовісно та з повною відповідальністю забезпечувати виробництво якісної продукції.

### 3.3. Прогнозування обсягів виробництва м'яса в контексті формування глобальної продовольчої безпеки

Прогнозування соціально-економічних процесів є важливим заключним етапом кон'юнктурних досліджень ринків. Такий метод дослідження може базуватися як на великих масивах даних, так і відносно традиційних соціологічних дослідженнях, не вимагаючи спеціальних технологій та цифрових інструментів. Найбільш точними та статистично вірними є прогнози, що будуються на якомога більшій вибірковій сукупності досліджуваного явища та довший ретроспективний стовп даних (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

#### Динаміка та прогнозне поголів'я сільськогосподарських тварин м'ясного напрямку у світі

Вид тварин	1961	2017	2030	2050	1961-2017	2017-2050
	млн голів				середньорічний приріс, %	
	Європа і Центральна Азія					
ВРХ і буйволи	214	161	166	164	-0,72	0,04
Вівці і кози	349	246	273	277	-0,79	0,26
Свині	176	197	202	202	0,32	0,05
Свійська птиця	1521	2567	3453	3827	1,14	0,91
	Інші розвинуті країни світу					
ВРХ і буйволи	152	167	175	174	-0,04	0,10
Вівці і кози	285	174	216	227	-1,06	0,60
Свині	72	91	93	93	0,50	0,05
Свійська птиця	1076	2997	3630	4055	2,42	0,69
	Країни, що розвиваються					
ВРХ і буйволи	679	1204	1474	1694	1,30	0,78
Вівці і кози	772	1494	2008	2435	1,67	1,12
Свині	176	629	785	846	2,47	0,67
Свійська птиця	1838	13596	22422	29148	5,00	1,75
	Україна					
ВРХ і буйволи	17,6	9,4	2,8	0,5	-5,45	-5,27
Вівці і кози	10,6	8,4	5,8	0,6	-24,85	-3,17
Свині	18,2	7,7	8,78	1,5	1,44	-5,59
Свійська птиця	129,6	246,1	360,8	433	6,45	0,9
	Світ					
ВРХ і буйволи	1045	1532	1815	2032	0,81	0,64
Вівці і кози	1356	1915	2497	2939	0,78	0,98
Свині	424	917	1080	1141	1,58	0,50
Свійська птиця	4435	19160	29504	37030	3,56	1,51

Джерело: побудовано за даним міжнародної сільськогосподарської організації ФАО [43] та Державної служби статистики України [26, 29].

З огляду на глобальність обраної проблематики інтерес викликає роль тваринництва у забезпеченні продовольчої безпеки населення та розрахунок забезпечення зростаюче населення м'ясом усіх видів на віддалену перспективу. Міжнародна сільськогосподарська організація ФАО пропонує прогностні розрахунки у розрізі макрорегіонів світу та різних видів сільськогосподарських тварин і відповідно м'яса.

У таблиці 3.1. і 3.2. наведені прогностні розрахунки поголів'я сільськогосподарських тварин у регіонах світу та обсяги виробництва різних видів м'яса.

Таблиця 3.2

**Динаміка та прогностні обсяги виробництва м'яса у світі**

Регіон	1961	2015	2030	2050	1961-2015	2015-2030	2030-2050	
	млн т				середньорічний приріс, %			
	М'ясо ВРХ							
Європа і Центральна Азія	10,6	12,8	13,8	14,0	0,30	0,32	0,06	
Інші розвинені країни	9,8	16,6	19,9	19,8	0,97	0,68	0,08	
Країни, що розвиваються	9,8	33,8	53,7	72,5	2,91	1,96	1,51	
Україна	0,71	0,38	0,41	0,21	1,25	-1,21	-2,43	
Світ	30,2	63,2	87,1	106,3	1,54	1,35	1,00	
	М'ясо овець і кіз							
Європа і Центральна Азія	2,3	2,2	2,5	2,6	-0,01	0,62	0,21	
Інші розвинені країни	1,6	1,2	2,0	2,2	-0,28	2,32	0,35	
Країни, що розвиваються	2,3	9,1	14,4	19,8	3,35	1,92	1,59	
Україна	0,07	0,01	0,01	0,04	-15,25	0,56	1,2	
Світ	6,1	12,5	19,0	24,6	1,73	1,76	1,30	
	М'ясо свиней							
Європа і Центральна Азія	14,6	26,1	29,2	29,8	1,26	0,47	0,11	
Інші розвинені країни	6,4	13,4	15,7	16,1	1,63	0,68	0,11	
Країни, що розвиваються	5,1	60,5	86,9	97,0	5,66	1,52	0,55	
Україна	0,96	0,76	0,87	0,47	2,44	-2,28	-4,56	
Світ	26,1	99,9	131,8	142,9	3,09	1,16	0,40	
	М'ясо птиці							
Європа і Центральна Азія	3,2	14,8	19,9	21,8	3,29	1,24	0,45	
Інші розвинені країни	3,8	23,3	30,7	35,6	4,34	1,16	0,74	
Країни, що розвиваються	2,2	43,9	85,2	123,4	7,47	2,80	1,87	
Україна	0,26	1,14	2,72	3,26	7,68	6,5	6,5	
Світ	9,2	82,0	135,8	180,8	5,18	2,13	1,44	

Джерело: побудовано за даним міжнародної сільськогосподарської організації ФАО [43] та Державної служби статистики України [26, 29].

Нами використано методику прогнозування і побудовано прогноз до 2030 р. і 2050 р. Методика базується на розрахунку середньорічного темпу приросту поголів'я за макроперіод з 1961-2017 рр. та тенденцій останніх 2017-2020 рр. Отримавши темп приросту за рік можна отримати прогнозну величину до 2030 р. та до 2050 р.

Проведені розрахунки свідчать про зростання темпів поголів'я та виробництва м'яса усіх тварин у світі. Водночас, в Україні позитивні тенденції не в кожній галузі тваринництва. У динаміці з 1961 року швидкими темпами зростає поголів'я свійської птиці та відповідно м'яса птиці. Це закономірно, оскільки в умовах низької платоспроможності курятина є найбільш рентабельним у виробництві та швидкооборотним продуктом. З позиції споживача це найдешевший вид м'яса. Темпи скорочення іншого поголів'я, особливо овець, кіз можуть загрожувати зникненню галузі в Україні. Але поголів'я ВРХ та виробництво яловичини і телятини мають хоч і низьке, але зростання.

У таблиці 3.3. наведено середньорічні темпи зростання продуктивності сільськогосподарських тварин у країнах світу та в Україні.

Таблиця 3.3

**Прогнозування середньорічних темпів зростання продуктивності сільськогосподарських тварин м'ясного напрямку**

Регіон	1961-2017	1997-2017	2017-2030	2030-2050
Європа і Центральна Азія				
ВРХ і буйволи	1,02	0,68	0,17	0,12
Вівці і кози	0,79	-0,64	0,26	0,14
Свині	0,93	0,71	0,39	0,13
Свійська птиця	2,18	0,79	0,11	0,07
Інші розвинені країни				
ВРХ і буйволи	1,01	0,44	0,33	0,11
Вівці і кози	0,83	2,89	0,45	0,11
Свині	1,12	1,16	0,58	0,12
Свійська птиця	1,90	1,54	0,26	0,19
Країни, що розвиваються				
ВРХ і буйволи	1,62	1,63	1,05	0,80
Вівці і кози	1,67	1,42	0,69	0,61
Свині	3,10	1,23	0,59	0,17
Свійська птиця	2,35	1,39	0,54	0,54
Україна				

ВРХ і буйволи	1,8	0,9	1,1	0,8
Вівці і кози	1,5	0,6	0,7	0,8
Свині	1,9	1,2	0,56	0,44
Свійська птиця	1,23	2,3	1,22	1,2
	Світ			
ВРХ і буйволи	0,74	0,63	0,57	0,43
Вівці і кози	0,96	1,0	0,57	0,48
Свині	1,49	0,98	0,48	0,13
Свійська птиця	1,60	0,94	0,19	0,29

Джерело: побудовано за даним міжнародної сільськогосподарської організації ФАО [43] та Державної служби статистики України [26, 29].

За результатами розрахунків у країнах світу і в Україні зокрема прогнозуються позитивні тенденції зростання продуктивності сільськогосподарських тварин. Це пов'язано насамперед з розвитком та поширенням результатів науково-технічного прогресу у галузі, зокрема нові технології приготування кормів, годівлі, збалансованість раціону та автоматизація виробничих процесів, розведення нових висопродуктивних порід тварин, що в сукупності направлені на задоволення зростаючого попиту на продукцію тваринного походження зростаючого населення планети. В умовах України населення, а отже попит щороку скорочується. Так, з 1991р. по 2021 р., тобто за останні 30 років українців стало на 10 млн менше, а отже і потреба у м'ясній продукції на значно нижчому рівні, ніж у доринковий період. Водночас, варто більше уваги зосередити на якості виробничих процесів та кінцевої продукції, що надто актуально в умовах соціально-демографічних наслідків кризового періоду.

## ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

1. Встановлено, що категорія «якість» може бути подана у тримірному вигляді: споживач, що оцінює привабливість, корисність, функціональність; виробник – техніка, технологія, сировина, матеріали, продуктивність; продукт – надійність, довговічність, безпечність тощо.

2. Визначено, що керівними принципами якості є орієнтованість на клієнта; лідерство; залучення людей; процесний підхід; вдосконалення; прийняття рішень на основі доказів; управління відносинами.

3. В контексті дослідження ідентифіковано фактори якості – це впливи різного характеру (об’єктивні чи суб’єктивні, ендо- або екзогенні), що змінюють споживчі характеристики продукту, показники якості, задоволеність потреби. Головними серед них є наступні: якість сировини і матеріалів, якість робочої сили, якість виконуваних функцій менеджменту та економічні, зокрема собівартість продукції, рентабельність продажу, продуктивність праці тощо.

4. Найважливішими показниками якості продовольчої продукції є органолептичні : зовнішній вигляд, консистенція, пружність, запах, аромат, ступінь свіжості та фізико-хімічні: питома вага, щільність, температура, вміст поживних речовин, домішок тощо, що відображають здатність задовольняти енергетичну цінність раціону та забезпечувати здоров’я людини.

5. В результаті аналізу встановлено, що в Україні існує недоспоживання м’яса та може призвести до погіршення здоров’я та тривалості життя. Значною мірою цей процес залежить від поголів’я тварин м’ясного напрямку в країні, що різко знижується, починаючи з 1990 р., та обсягів виробництва м’яса. Лише птахівництво має зростання ринку. Іншою причиною загрози продовольчій безпеці є високий рівень цін на телятину, свинину.

6. Оцінка сучасного стану якості м’ясної продукції свідчить про значні проблеми: нестача власної якісної м’ясної сировини, відсутність державного контролю якості та підтримки вітчизняного виробника, виробництво за власними технічними умовами. Оцінка органолептичних

показників довела наступне: присутні три дати виробництва, невідповідність за маркуванням, неповна інформація про склад, непружна та нерівномірна консистенція з пустотами та вмістом кісточок, волога на поверхні батонів, кислуватий смак, неприємний запах, слабо виражений аромат прянощів.

7. Визначальні стратегічні напрями підвищення якості м'ясної продукції мають бути направлені на подолання таких негативних чинників як низький технічний, технологічний, санітарний рівні виробництва; ослаблення виробничого контролю), недоліки сертифікації і стандартизації (застарілі стандарти, недостатня відповідальність за ті чи інші порушення при виробництві, торгівлі і рекламі), непродуманість зовнішньоекономічної та митної політики.

8. Одним із методів поліпшення якості м'ясопродукції може бути обов'язкова державна сертифікація не лише кінцевої продукції, але й окремих ресурсів, що використовуються для її виробництва (корми, угіддя, м'ясна сировина, спеції), систематичний контроль усіх процесів.

9. Прогнозні розрахунки свідчать про зростання темпів поголів'я та виробництва м'яса усіх тварин у світі. Водночас, в Україні позитивні тенденції не в кожній галузі тваринництва. У динаміці з 1961 року швидкими темпами зростає поголів'я свійської птиці та відповідно м'яса птиці. Це закономірно, оскільки в умовах низької платоспроможності курятина є найбільш рентабельним у виробництві та швидкооборотним продуктом. З позиції споживача це найдешевший вид м'яса. Темпи скорочення іншого поголів'я, особливо овець, кіз можуть загрожувати зникненню галузі в Україні. Але поголів'я ВРХ та виробництво яловичини і телятини мають хоч і низьке, але зростання.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. The Rising Economic Power Of Quality. Economics Of Quality. <https://asq.org/quality-resources/research/economics-of-quality>
2. Аристов О. В. Управление качеством./ О. В. Аристов. - М. : ИНФРА-М, 2005. - 204 с.
3. Сарнавская Т. Н. Система всеобщего управления качеством (TQM). / Т. Н. Сарнавская. – К.: УАК, МЦК "ПРИРОСТ", 2003. – 387 с.
4. Басовский Л. Е. Управление качеством. / Л. Е. Басовский. – М.: ИНФРА-М, 2005. - 274 с.
5. Шаповал М. І. Менеджмент якості / М. І. Шаповал. - К.: Т-во "Знання", КОО, 2003. – 511 с.
6. Мартиновський В.С., Фрум О.Л., Ковгунова А.В. Теоретичні підходи до категорії якості в умовах ринку. Економіка харчової промисловості. 2012. 2(14). С 29-31. [http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbu/cgiirbis\\_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE\\_FILE\\_DOWNLOAD=1&Image\\_file\\_name=PDF/echp\\_2012\\_2\\_8.pdf](http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbu/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=1&Image_file_name=PDF/echp_2012_2_8.pdf)
7. Про нас. Офіційний сайт. <https://www.iso.org/about-us.html>
8. Світові стандарти якості та безпека харчових продуктів. Ясенвіт. <https://yasensvit.ua/media/osvitni/svitovi-standarty-yakosti-ta-bezpeky-kharchovykh-produktiv/>
9. ДСТУ ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT)/ Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів. К.: ДП «УкрНДНЦ». 2016. 49 с. <https://khoda.gov.ua/image/catalog/files/%209000.pdf>
10. ISO 22000:2018 «Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain». <https://www.iso.org/standard/65464.html>
11. Belyh A. (2017) Product Quality. Definition. <https://www.cleverism.com/lexicon/product-quality/>
12. <https://www.bywater.co.uk/about-us/>



13. Формування конкурентоспроможності продукції льонарства: моногр. / В.І. Ткачук, Н.І. Кравчук. – К.: Фенікс, 2008. – 193 с.
14. Tashu, M. 6 Major Factors that Affect the Quality of Manufactured Products. <https://www.shareyouressays.com/knowledge/6-major-factors-that-affect-the-quality-of-manufactured-products/116361>
15. Левкулич В.В. Зовнішні та внутрішні фактори впливу на забезпечення та покращення якості продукції. <https://bit.ly/2LyzijY>
16. Бондаренко С.М., Леус А.Ю. Оцінка рівня якості продукції на підприємстві. Ефективна економіка. № 4,2017. <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=5527>
17. Метрологія, стандартизація та управління якістю./ Л.П. Клименко, Л.В. Пізінцалі, Н.І. Александровська, В.Д. Євдокимов – Миколаїв : Вид-во ЧДУ ім. Петра Могили, 2011 <https://buklib.net/books/36016>
18. Колтунов В.А., Белінська Є.В. Технологія зберігання продовольчих товарів. <https://bit.ly/36UZHxX>
19. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса. Л.В. Баль-Прилипка. Підручник – К., 2010 – 469 с.
20. <http://www.fao.org/3/Y5022E/y5022e04.htm>
21. Бірта Г.О. Товарознавча характеристика продукції свинарства. <https://bit.ly/3oYCHpN>
22. Поживна цінність мяса. Лембергміт. Офіційний сайт. <https://bit.ly/36RvJwy>
23. <https://studfile.net/preview/2399271/>
24. Кравчук Н.І., Данилюк Я.О. Ретроспективний аналіз та сучасні тренди світового ринку м'яса в контексті формування продовольчої безпеки. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 6 (23) 2019. [Електронний ресурс]. Режим доступу до ресурсу: [http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/23\\_2019/23\\_2019.pdf](http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/23_2019/23_2019.pdf)
25. Кравчук Н.І., Кільницька О.С. Сучасні тенденції розвитку тваринництва в Україні [Електронний ресурс]. Глобальні та національні проблеми

економіки. 2017. № 18. С. 95-99. (0,5 д.а.). Режим доступу до статті: <http://global-national.in.ua/archive/18-2017/20.pdf> Index Copernicus: ICV 2015: 36.92

26. Україна у цифрах 2019. Статистичний збірник. Державна служба статистики в Україні. [http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat\\_u/2020/zb/07/zb\\_Ukraine%20in%20figures\\_u.pdf](http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/2020/zb/07/zb_Ukraine%20in%20figures_u.pdf)

27. Ринок мяса та м'ясопродуктів в Україні за 2017-2019 роки. Агробізнес України 2019/20. <https://agropolit.com/infographics/view/94>

28. <http://consultant.parus.ua/?doc=01PL0D6570>

29. Статистичний щорічник України. 2019. Статистичний збірник. Державна служба статистики в Україні. [http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat\\_u/2020/zb/11/zb\\_yearbook\\_2019.pdf](http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/2020/zb/11/zb_yearbook_2019.pdf)

30. Споживання продуктів харчування в домогосподарствах. Державна служба статистики в Україні. <http://www.ukrstat.gov.ua/>

31. Чурилова К. Українці їдять свинини вдвічі менше від потреби. [https://zaxid.net/ukrayintsi\\_yidyat\\_svinini\\_vdvichi\\_menshe\\_vid\\_potrebi\\_n1481197](https://zaxid.net/ukrayintsi_yidyat_svinini_vdvichi_menshe_vid_potrebi_n1481197)

32. Витрати і ресурси домогосподарств в Україні у 2019 році. Статистичний збірник. Державна служба статистики в Україні. [http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat\\_u/2020/zb/06/zb\\_vrd\\_19\\_ue.pdf/](http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/2020/zb/06/zb_vrd_19_ue.pdf/)

33. STP – маркетинг м'ясопереробних підприємств. Дисертація. <https://bit.ly/3a8nBKo>

34. Маркіна І.А. Особливості функціонування та тенденції розвитку ринку мяса та м'яної продукції в Україні. DOI: <https://doi.org/10.36887/2415-8453-2019-4-14>. [http://ujae.org.ua/wp-content/uploads/2020/04/ujae\\_2019\\_r04\\_a14.pdf](http://ujae.org.ua/wp-content/uploads/2020/04/ujae_2019_r04_a14.pdf)

35. Кайнаш А.П. Порівняльна оцінка якості напівкопчених ковбас вітчизняних виробників. Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта : матеріали V Міжнародної науково-практичної інтернет-

конференції (м. Полтава, 14–15 березня 2018 року). – Полтава :ПУЕТ, 2018. – 258 с.

36. Горбач В., Тищенко В. Порівняльна характеристика споживчих властивостей варених ковбас. Е-конференції. Тернопільська державна сільськогосподарська дослідна станція ІКСГП НААН. <https://bit.ly/3a8nBKo>

37. Офіційний сайт АПР. Житомирської ОДА. <https://bit.ly/37bPcZh>

38. <http://zhmk.com.ua/uk/>

39. <https://zt.20minut.ua/novini-kompanij/zhitomirskiy-myasokombinat--traditsiyi-perevireni-chasom-novini-kompan-10485106.html>

40. <https://bit.ly/37bPcZh>

41. <https://www.otzyvua.net/uk/tm-myasnaya-gildiya.html>

42. Кравчук Н.І., Остапчук А.В. Сучасний та перспективний рівень виробництва сільськогосподарської продукції підприємствами Житомирської області [Електронний ресурс]. Інфраструктура ринку. 2019. № 35. 0,85 д.а. Режим доступу до ресурсу: <http://www.market-infr.od.ua/uk/35-2019>

43. FAO (2012). European and Central Asian Agriculture Towards 2030 and 2050. Regional Office for Europe and Central Asia Policy Studies on Rural Transition No. 2012-1 Available at : <http://www.fao.org/3/a-aq341e.pdf>