

СТАН, ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ В ЖИТОМИРСЬКІЙ ОБЛАСТІ

Розглянуто стан розвитку м'ясопереробної галузі Житомирської області, формування внутрішнього та зовнішнього ринку м'яса та м'ясних продуктів, виявлено динаміку обсягів та споживання м'ясної продукції. На основі цього визначено основні позитивні чинники та негативні фактори, які заважають ефективному розвитку даної галузі, та виявлено рівень їх впливу на результати господарської діяльності м'ясопереробних підприємств.

Постановка проблеми

Ефективне функціонування м'ясопродуктового підкомплексу АПК, розвиток та формування внутрішнього та зовнішнього ринку м'яса та м'ясних продуктів перебувають на сучасному етапі у площині стратегічних напрямів забезпечення продовольчої безпеки країни. М'ясопереробна галузь, у свою чергу, відіграє

© В.С. Теленчук

* Науковий керівник – к.е.н., професор Г.В. Осовська

важливу роль у формуванні продовольчих ресурсів як країни загалом, так і її регіонів. Однак наразі існує ряд труднощів і перепон, які перешкоджають активізації процесу розвитку та діяльності даної галузі, що і зумовило вибір напряму даного дослідження.

Аналіз останніх досліджень

Вагомий внесок у дослідження питань продовольчої безпеки зробив академік П.Т. Саблук [8]. Проблеми продовольчої безпеки були пріоритетними для широкого кола вітчизняних та іноземних вчених-економістів: В.І. Бойко [1], О.І. Гойчук, Л.В. Дейнеко, А.О. Коваленко. Питанню продовольчої безпеки на міжнародному та національному рівнях також приділяється увага у дослідженнях В. Баганова, В. Добросоцького, З. Залози, З. Ільїної, А. Мельник, І. Михасюка.

Проблеми забезпечення ефективного функціонування м'ясопродуктового підкомплексу знайшли своє відображення у працях А.І. Гримак [2], О.І. Драган [3], М.Д. Корінько, О.В. Мазуренко, В.Я. Меселя-Веселяка [6].

Такі дослідники, як О. Буднік, О. Власенко, Н. Карасьова, Н. Кравчук, Н. Куровська, у своїх працях висвітлюють різні аспекти проблем розвитку аграрного сектора в Житомирській області. Проте, аналізуючи останні публікації, необхідно зазначити, що бракує досліджень, які стосуються саме м'ясопереробної галузі Житомирщини, досі відсутня інформація щодо наслідків вступу України до СОТ та адаптації до міжнародних стандартів, недостатньо аналітичних матеріалів та пропозицій щодо інноваційного шляху розвитку цієї галузі. Гармонізація всіх цих факторів розвитку і є передумовою забезпечення продовольчої безпеки країни взагалі та по регіонах зокрема.

Метою даного дослідження є виявлення тенденцій формування, розвитку і можливостей ефективного функціонування підприємств м'ясопереробної галузі Житомирської області та визначення рівня їх вагомості у контексті продовольчої безпеки країни, а також визначення динаміки виробництва, експорту та імпорту м'яса і м'ясних продуктів. Для досягнення мети передбачалося прослідкувати динаміку виробництва продукції підприємств м'ясопереробної галузі і визначити найбільш актуальні чинники, що перешкоджають активізації процесу розвитку даної галузі.

Об'єкт та методика дослідження

Об'єктом дослідження є процес формування розвитку м'ясопереробних підприємств у Житомирській області.

У процесі вивчення використано загальні та спеціальні методи наукового дослідження: економічного порівняння – при співставленні показників по Житомирській області та по Україні в цілому, статистико-економічний – при опрацюванні загального масиву даних, графічний – для наочної ілюстрації досліджуваних процесів та явищ. Також був використаний соціологічний метод

дослідження, що забезпечив глибоке проникнення у сутність явищ та процесів, зокрема один з його прийомів – теоретично-логістична інтерпретація. Отримати науково обгрунтовані висновки допомогло застосування логічного методу пізнання.

Методологічну та теоретичну основу даного дослідження становлять наукові праці, публікації та розробки вітчизняних і зарубіжних вчених, дані Головного управління статистики у Житомирській області, результати власних досліджень.

Результати дослідження

Продовольча безпека є однією з вирішальних складових загальноекономічної безпеки будь-якої держави, важливим фактором сталого соціально-економічного розвитку суспільства, його демографічного відтворення, невід'ємною частиною життєдіяльності людства [5]. Продовольча безпека досягається шляхом забезпечення фізичного та економічного доступу до безпечного й достатнього продовольства, а питання безпеки харчових продуктів визнане пріоритетною галуззю дослідження на міжнародному рівні [10]. У сучасних умовах продовольча безпека характеризує здатність структур, що здійснюють управління, забезпечити умови для задоволення потреб населення у продуктах харчування за рахунок власних, міжрегіональних, державних і міжнародних ресурсів. Тому основними факторами формування рівня продовольчого забезпечення регіону є такі: власне виробництво, чисельність наявного населення й платоспроможний баланс, виробниче споживання сільськогосподарської сировини, експорт та імпорт продовольчих товарів [4].

З кожним роком питання продовольчої безпеки все більш загострюється, враховуючи суттєве перевищення зростання населення над зростанням виробництва продовольства. Нинішня ситуація, з огляду на розвиток світової економічної кризи, вказує на серйозні ускладнення у питанні забезпечення продовольчої безпеки. Якщо у розв'язанні інших важливих завдань існують альтернативні рішення, то у питаннях забезпечення населення високоякісними продуктами харчування такі резерви відсутні. Кожна держава намагається вирішити проблему продовольчої безпеки шляхом розвитку власного агропромислового виробництва, поліпшення якості продуктів та задоволення потреб населення у харчових продуктах відповідно до вимог збалансованого раціону харчування.

Всі ці завдання, у першу чергу, покладені на м'ясопродуктовий підкомплекс, зокрема його м'ясопереробну галузь, оскільки м'ясо – це головне джерело білка, фосфору, заліза, вітамінів групи В та кальцію.

До м'ясопереробної галузі Житомирщини на сучасному етапі господарювання належать 34 м'ясопереробні підприємства, які цілком забезпечують потреби населення області в м'ясних і ковбасних виробках. В умовах насичення споживчого ринку м'ясними виробами конкуренція

розгортається між вітчизняними виробниками. Серед найбільш потужних галузевих підприємств Житомирщини – товариства «Житомирська м'ясна гільдія» та «М'ясо Полісся», які знаходяться в обласному центрі, «Агропродукт» – у Любарському районі, Бердичівська ковбасна фабрика, Бердичівський м'ясокомбінат, Новоград-Волинський та Коростенський м'ясокомбінати. За територіальним розподілом із 25-ти районів області, виробництво м'ясних та ковбасних виробів зосереджено в м. Житомирі, містах обласного значення та 6 районах. У складі реалізованої продукції м'ясопереробної галузі найбільші поставки припадають на підприємства обласного центру – 35,5 %. На м. Коростень, Овруцький та Андрушівський райони – 13 %, м. Бердичів – 5,6 %, а решта – 9 % обсягу реалізованої продукції великих та середніх підприємств – припадає на підприємства Житомирського, Любарського та Радомишльського районів [9].

Виробництво м'ясної продукції є однією з основних галузей харчової промисловості Житомирщини, яка об'єднує найбільшу кількість підприємств і за обсягами виробництва займає впевнену другу позицію, поступаючись місцем лише виробництву молочних продуктів. Тому, з огляду на це, було б доцільним розглянути динаміку виробництва продукції м'ясопереробних підприємств за 2005–2008 рр. (табл. 1).

Таблиця 1. Виробництво м'ясних та ковбасних виробів за видами (тонн)

Види продукції	Роки				2008 р. у % до 2005 р.
	2005	2006	2007	2008	
Яловичина і телятина, свіжі (парні) чи охолоджені	9961,8	11430,7	11645,8	9438,7	94,7
Яловичина і телятина, морожені	2361,0	1565,6	1312,8	1004,0	42,5
Свинина свіжа (парна) чи охолоджена	1720,9	2217,5	2963,5	3166,9	184
Свинина морожена	874,0	612,9	44,0	34,0	3,89
Вироби ковбасні	4186,5	5071,6	5604,0	6482,2	155
у тому числі					
варені, сосиски, сардельки	2593,1	2948,6	3183,1	3804,0	147
варенокопчені, напівсухі, сиров'ялені, сирокоччені, включаючи «салями»	242,7	385,4	604,6	579,3	в 2,4 р.
Напівфабрикати м'ясні	2504,5	2477,3	2035,1	3835,9	153

Джерело: Розраховано за даними Головного управління статистики в Житомирській області [9].

Результати проведеного дослідження свідчать про те, що найбільш інтенсивним було виробництво свіжої яловичини і телятини, де протягом 2005–2008 рр. показник виробництва залишався майже незмінним і становив близько

11 тис. тонн. Однак у 2008 р. цей показник знизився і склав 9438,7 тис. тонн, що на 5,3% менше порівняно з 2005 р. та на 19% менше порівняно з 2007 р.

Майже однакова тенденція до зменшення спостерігається у виробництві мороженої яловичини і телятини, де у 2005 р. підприємствами було вироблено 2361 тис. тонн, а у 2008 р. ця цифра склала 1004 тис. тонн, тобто прослідковується тенденція до зниження на 57,5 %.

Аналізуючи динаміку виробництва свинини свіжої (парної) чи охолодженої, слід зазначити, що найнижчий рівень виробництва спостерігався у 2005 р. – 1720,9 тис. тонн, а всі останні роки мав стійку тенденцію до збільшення і в 2008 р. склав 3166,9 тис. тонн, що на 84 % більше. Так само, починаючи з 2006 р., в 2,4 раза збільшуються обсяги виробництва мороженої свинини та на 55 % різних видів ковбасних виробів, з яких ковбас варених, сосисок та сардельок – на 47 %, а варено-копчених, напівсухих та сирокочених ковбас – на 139 %.

Відповідно до попереднього обстеження, на нашу думку, було б варто проаналізувати зміни виробництва м'ясних та ковбасних виробів за видами на одну особу (табл. 2).

Таблиця 2. Виробництво м'ясних продуктів за видами на одну особу (кг)

Види м'ясних та ковбасних виробів	Роки				2008 р. у % до 2005 р.
	2005	2006	2007	2008	
Яловичина і телятина, свіжі (парні) чи охолоджені	7,4	8,5	8,8	7,2	97,3
Яловичина і телятина, морожені	1,7	1,2	1,0	0,8	47
Свинина свіжа (парна) чи охолоджена	1,3	1,7	2,2	2,4	184
Вироби ковбасні	3,1	3,8	4,2	4,9	158

Джерело: Розраховано за даними Головного управління статистики в Житомирській області [9].

Отримані дані з таблиці 2 свідчать про те, що з основних видів м'ясопродуктів виробництво свинини свіжої (парної) чи охолодженої у 2008 р. перевищило рівень 2005 р. на 84 %, ковбасних виробів, включаючи копчено-запечені, варено-копчені, сухі, сиров'ялені, сирокочені та варені – на 58 %. Водночас скорочено виробництво яловичини і телятини свіжої (парної) чи охолодженої на 2,7%, а яловичини і телятини мороженої – на 53 %.

Скорочення виробництва яловичини і телятини насамперед пов'язані зі зменшенням поголів'я тварин, яке відбувається у всіх категоріях господарств. Чисельність великої рогатої худоби скоротилася порівняно з 2000 р. майже вдвічі, у т. ч. корів – на 46,1%, свиней – на 45,3%, овець та кіз – на 17,6%. Разом з тим, поголів'я птиці всіх видів має тенденцію до збільшення проти 2000 р. на 22%. Відповідно до зменшення поголів'я худоби та збільшення поголів'я птиці відбулася зміна структури реалізації м'яса (рис. 1).

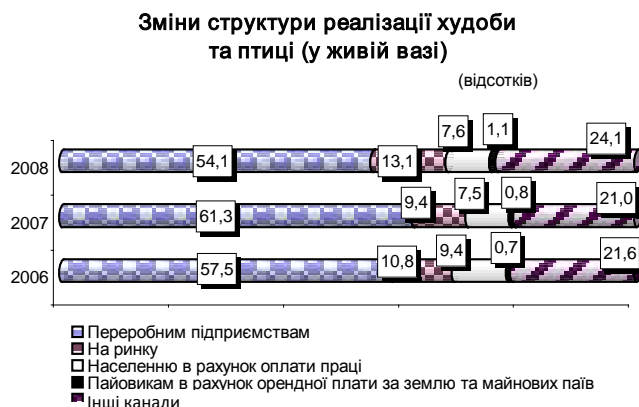


Рис. 1. Структура реалізації худоби та птиці (у живій вазі)

Проводячи дослідження діяльності м'ясопереробної галузі, варто зупинитися на обсягах фонду споживання м'яса та м'ясних продуктів на одну особу та порівняти показники по Україні загалом (табл. 3) та по Житомирській області зокрема (табл. 4).

Таблиця 3. Фонд споживання м'яса та м'ясних продуктів на одну особу по Україні

Показники	Роки					2008 р. у % до 2004 р.
	2004	2005	2006	2007	2008	
Фонд споживання м'яса та м'ясних продуктів (тис. тонн)	1827,0	1843,9	1967,3	2124,6	2340,0	128
Споживання м'яса та м'ясних продуктів на одну особу за рік, кг	38,5	39,1	42,0	45,7	50,6	131

Джерело: Розраховано за даними Головного управління статистики в Житомирській області [9].

Таблиця 4. Фонд споживання та м'яса та м'ясних продуктів на одну особу по Житомирській області

Показники	Роки					2008 р. у % до 2004 р.
	2004	2005	2006	2007	2008	
Фонд споживання м'яса та м'ясних продуктів (тис. тонн)	45,4	44,3	47,4	49,7	55,4	122
Споживання м'яса та м'ясних продуктів на одну особу за рік, кг	33,6	33,1	35,8	37,9	42,6	126

Джерело: Розраховано за даними Головного управління статистики в Житомирській області [9].

Проведений аналіз показав, що загалом фонд споживання м'яса та м'ясопродуктів на одну особу як по Україні, так і по Житомирській області має тенденції до зростання. Так, фонд споживання м'ясопродуктів, що протягом останніх років формується за рахунок власного виробництва, імпортних надходжень та експортних поставок по Україні, збільшився на 28 %, а по Житомирській області – на 22 % порівняно з 2004 р.

Споживання м'яса та м'ясних продуктів на одну особу відповідно до цих років збільшилося по Україні на 31%, а по Житомирській області – на 26 %. Тобто із 33,6 кілограмів, спожитих на рік однією особою у 2004 р., цей показник збільшився до 42,6 кг на рік у 2008 р. (рис. 2).

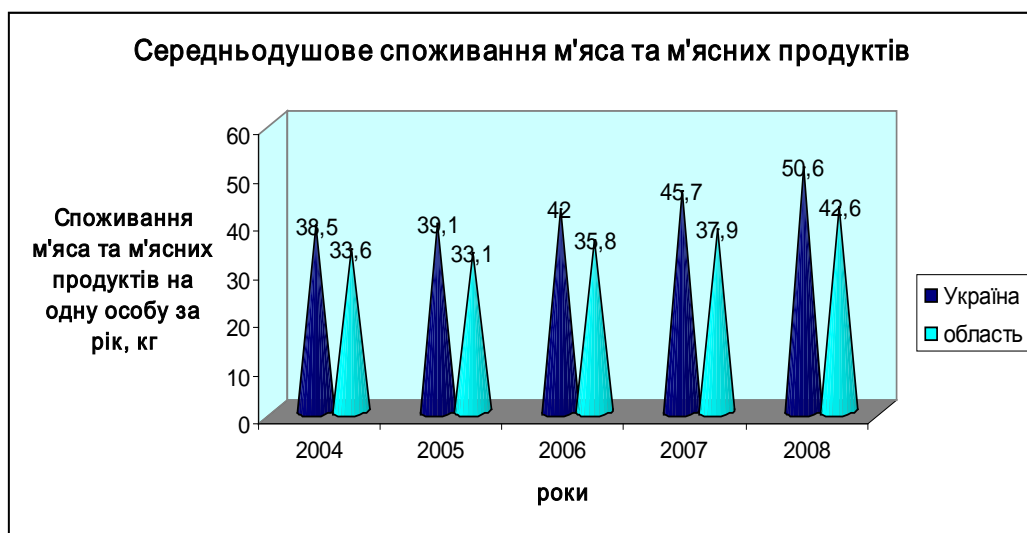


Рис. 2. Динаміка фонду споживання м'яса та м'ясних продуктів по Житомирській області та по Україні

Джерело: Розраховано за даними Головного управління статистики в Житомирській області [9].

Слід зазначити, що збільшення споживання м'яса та м'ясних виробів на одну особу як у Житомирській області, так і загалом по Україні, яке розпочалося у 2005 р., поступово наближується до мінімальної споживчої норми (45 кг на одну особу на рік), але все ще катастрофічно віддалено від раціональної норми споживання (80 кг на одну особу на рік) та істотно відрізняється від споживання населенням інших держав.

Так, наприклад, за останні роки в Польщі цей показник становить 67,6 кг, у Великобританії – 75 кг, у Німеччині – 77,3 кг, у Франції – 79,3 кг, в Угорщині – 81,1 кг, у США – 94,2 кг на одну особу за один рік.

Варто відзначити суттєві відмінності не тільки споживання кількості м'яса, а й у структурі по його видах. У Польщі і Німеччині перевага надається свинині, у Великобританії та Угорщині – птиці та свинині, в Україні – традиційно свинині, яловичині та птиці.

Динаміка фонду споживання м'яса та м'ясних продуктів по Житомирській області показана на рис. 3.

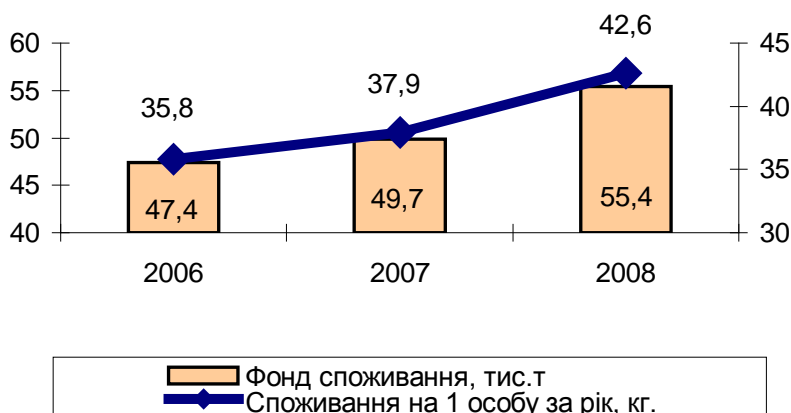


Рис. 3. Динаміка фонду споживання м'яса та м'ясних продуктів по Житомирській області

Джерело: Розраховано за даними Головного управління статистики в Житомирській області [9].

Наступним фактором, що потребує розгляду з огляду діяльності підприємств м'ясопереробної галузі Житомирської області є, безперечно, експорт та імпорт готової продукції. З цього приводу потрібно зазначити, що у 2008 р. підприємствами області було експортовано м'яса та м'ясопродуктів на 12,5 тис. дол. США, а імпортні поставки склали 41 млн дол. США, що в загальному обсязі експорту становить 0,1 %, а імпорту – 9 % [7]. Порівнюючи з 2007 р., обсяги експортних поставок м'яса та м'ясопродуктів зменшилися в 11 разів, а імпортних – зросли в 4 рази. Серед країн світу головними експортерами області були Грузія, Китай, Бразилія, Польща.

Висновки

Незважаючи на скрутне економічне становище в агробізнесі взагалі, тривалу та затяжну фінансову кризу та негативні наслідки після вступу України до СОТ, м'ясопереробна галузь Житомирської області все ж таки займає чільне місце в економіці області та забезпеченні продовольчої безпеки країни. Загалом відбувається нарощування виробництва свинини та ковбасних виробів. Також простежується тенденція до збільшення споживання всіх видів м'яса та

м'ясопродуктів. Але все ж таки при зростаючому рівні споживання спостерігається зменшення виробництва продукції тваринництва, зокрема яловичини та телятини. Нестаток вітчизняної сировини у переробних підприємств, викликаний скороченням чисельності поголів'я великої рогатої худоби та кризовим станом тваринництва, є однією з головних проблем м'ясопереробних підприємств на сучасному етапі господарювання, що призводить до неефективного використання їхнього виробничого потенціалу та вагомого збільшення частки імпорту.

Перспективи подальших досліджень

Подальші дослідження щодо розвитку м'ясопереробної галузі Житомирщини слід зосередити на питанні забезпечення даних підприємств вітчизняною м'ясною сировиною та збільшенні виробництва яловичини і телятини, враховуючи зростаючий рівень споживання м'яса та м'ясопродуктів населенням області.

Література

1. *Бойко В.І* Ринок м'яса: проблеми формування ресурсного потенціалу / *В.І. Бойко* // Економіка АПК. – 2009. – № 11. – С. 97–103.
2. *Гримак А.В.* Економічний стан і тенденції розвитку мясопродуктового підкомплексу у Львівській області / *А.В. Гримак, М.Д. Янків* // Регіональна економіка. – 2007. – № 1. – С. 313–319.
3. *Драган О.І.* Формування конкурентних переваг підприємств м'ясної промисловості / *О.І. Драган* // Наукові праці НУХТ. – 2009. – № 29. – С. 94–97.
4. *Дубиніна М.В.* Забезпечення продовольчої безпеки в умовах інституціональної трансформації аграрного сектора / *М.В. Дубиніна* // Наук. вісн. Нац. університету біоресурсів і природокористування України. – 2009. – Вип. 141. [Ел. Ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nbu.gov.ua>
5. *Лисенко М.С.* Актуальні проблеми забезпечення продовольчої безпеки підприємств харчової промисловості / *М.С. Лисенко* // Наук. вісн. Нац. університету біоресурсів і природокористування України. – 2009. – Вип. 141. [Ел. Ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nbu.gov.ua>
6. *Месель-Веселяк В.Я.* Розвиток м'ясопродуктового підкомплексу України / *М.Я. Месель-Веселяк, О.В. Мазуренко* // Під наук. ред. акад. УААН *П.Т. Саблука*. – К.: ННЦ ІАЕ 2004 – С. 198.
7. Основні аспекти виробництва та реалізації м'яса та м'ясних продуктів в області у 2008 році: економ. доп. / за ред. *Г.А. Пашинської*, Гол. управління статистики в Житомир. обл. – Житомир, 2009. – С. 5–8.
8. *Саблук П.Т.* Основні положення нової економічної парадигми національної продовольчої безпеки України в ХХІ ст. / *П.Т. Саблук* // Економіка України. – 2002. – № 5. – С. 54–60.

9. Статистичний збірник Житомирської області за 2008 р. / за ред. Л.О. Рижкової, Гол. управління статистики в Житомир. обл. – Житомир, 2009. – С. 5–18.

10. Food Safety Strategic Planning. Meeting. Report of a WHO Strategic Planning Meeting, 20–22 February 2001/ World Health Organization (WHO). – Geneva: Switzerland, 2001. – P. 2.
