

УДК 330:636.92 (470.620)

UDC 330:636.92 (470.620)

**К ВОПРОСУ О ПЕРСПЕКТИВАХ РАЗВИТИЯ
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ ИЗ МЯСА
КРОЛИКОВ В КРАСНОДАРСКОМ КРАЕ**

**TO THE QUESTION ON DEVELOPMENT
PERSPECTIVES OF TINNED MEAT
PRODUCTION IN KRASNODAR REGION**

Андреев Сергей Юрьевич
преподаватель

Andreev Sergei Yurievich
lecturer

*Кубанский государственный аграрный
университет, Краснодар, Россия.*

Kuban State Agrarian University, Krasnodar, Russia

В статье отражены результаты научного исследования, посвященного анализу эффективности производства мясных консервов из мяса кроликов в разных регионах России на примере Подмосковья, Ставропольского и Краснодарского краев. Выявлены в общих чертах преимущества производства товаров данной категории на территории края с точки зрения сравнения себестоимости сырья

Results of scientific research, devoted to the analysis of tinned meat production effectiveness from rabbit meat in different regions of Russia on the example of Moscow area, Stavropol region and Krasnodar region are reflected in the article. Production advantages of given category goods on the territory of our region in terms of comparison of feedstock prime cost were revealed in general outline.

Ключевые слова: МЯСО КРОЛИКОВ,
КОНСЕРВЫ, ВНИИМП, СТАВРОПОЛЬСКИЙ
КРАЙ, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ,
ПРОИЗВОДСТВО.

Key words: RABBIT MEAT, TINNED PRODUCTS,
VNIIMP, STAVROPOL REGION, KRASNODAR
REGION, PRODUCTION.

Эффективным направлением увеличения рентабельности отечественного кролиководства является расширение ассортимента кролиководческой продукции. Использование мяса кроликов в производстве мясных консервов, на наш взгляд, будет способствовать привлечению внимания потребителей к этому виду продукции и развитию консервной промышленности.

Следует отметить, что, согласно данным отчета «Российский рынок мясных консервов в 2004 – первом полугодии 2007 гг. Перспективы развития на период до 2012 г.», с 2004 по 2006 гг. в целом по России рынок мясных консервов был стабильным, но имел разнонаправленные тенденции развития. За исследуемый период (2004–2006 гг.) производство мясных консервов возросло на 15,2 %. Максимальный темп роста был отмечен в сегменте паштетов (относительный прирост составил 82,4 %), производство тушеного мяса и мясорастительных консервов увеличилось лишь на 6,1 % [1].

<http://ej.kubagro.ru/2008/02/pdf/01.pdf>

Десятку лидеров рейтинга по объемам производства мясных консервов в 2006 г. возглавляли Калининградская и Московская области – 22,6 % и 13,1 %, соответственно (рисунок 1) [1].

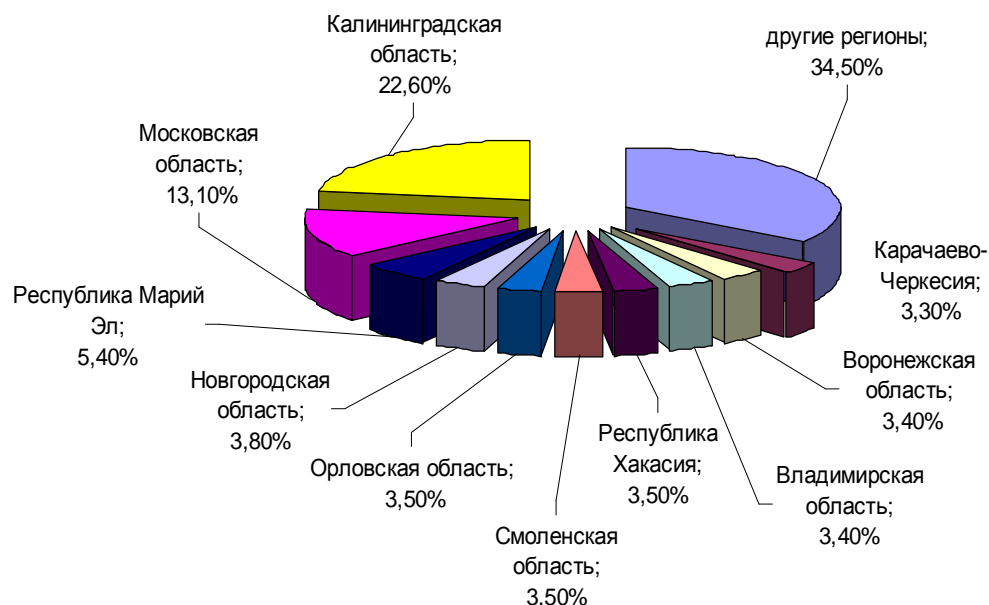


Рисунок 1 – Рейтинг 2006 г. основных регионов – производителей мясных консервов

Рынок детских мясных консервов, который, наряду с паштетной группой, является наиболее перспективным сегментом, за период с 2004 по 2006 гг. также увеличился (относительный прирост составил 33,5 %). Положительная динамика производства этого вида консервов отмечалась во всех регионах, занимающихся выпуском этой продукции, – Краснодарском крае, Московской и Новгородской областях [1].

Из вышеуказанного источника также следует, что практически во всех сегментах рынка мясных консервов в 2004–2006 гг. наблюдался процесс импортозамещения, в результате которого доля импорта мясных консервов всех видов в общероссийских ресурсах снизилась с 5,3 до 1 %. Исключение составил сегмент детских мясных консервов, в котором рост <http://ej.kubagro.ru/2008/02/pdf/01.pdf>

собственного производства продукции сопровождался увеличением импортных закупок. Так, если в 2004 г. доля импорта в общероссийском объеме ресурсов составляла порядка 12 %, то в 2006 г. – 26 % (рисунок 2) [1].

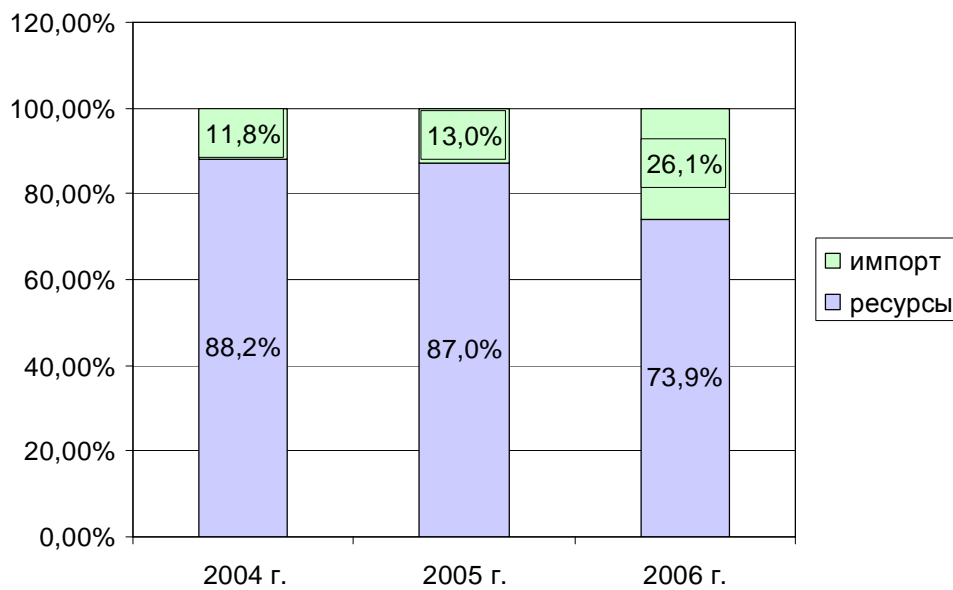


Рисунок 2 – Зависимость сегмента детских мясных консервов от импортных поставок

По мнению специалистов «Института аграрного маркетинга» (ИАМ), наиболее перспективными направлениями развития рынка мясных консервов в ближайшей перспективе будут детские мясные консервы и паштетная группа, по которым наметилась положительная динамика как в спросе, так и в предложении. Главной причиной сокращения потребительского рынка других видов консервов, на их взгляд, является ухудшение качества используемого сырья. Дальнейшее развитие производства мясных консервов, по мнению экспертов ИАМ, заключается в расширении ассортимента предлагаемой продукции, связанном с диверсификацией производства [1].

Важно отметить, что продукты функционального питания, содержащие биологически активные добавки, оказывающие регулирующее воздействие на организм с учетом патологий, способствуют повышению его сопротивляемости заболеваниям и улучшению многих физиологических процессов в организме. Потребность в этих продуктах особенно повышена у населения, проживающего в экологически неблагоприятных условиях. Поэтому развитие этой социально необходимой группы продуктов представляется перспективным [2].

Наиболее экономически обоснованным для производства таких продуктов может быть использование мяса птицы. Вместе с тем, выявленные в России случаи «птичьего гриппа», как ожидается, приведут к снижению доверия потребителя к мясу птицы и продуктам его переработки. В этой связи мясо кролика может стать прекрасной альтернативой мясу птицы [2].

Мясо кроликов имеет более нежный вкус, чем любое другое. Поэтому консервы характеризуются не только гипоаллергенными и диетическими свойствами, но и отличными вкусовыми качествами [3].

В настоящее время сотрудниками ВНИИ мясной промышленности разработана техническая документация: ТУ 9216-836-00419779-2004 «Консервы из мяса кроликов для питания детей раннего возраста» и технологическая инструкция (виды разработанных консервов: «Пюре из мяса кролика с языком», «Пюре из мяса кролика с сердцем», «Пюре из мяса кролика с творогом», «Пюре из мяса кролика и цыплят», «Пюре из мяса кролика с молоком»). Полученные расчетным путем показатели сбалансированности белка разработанных консервов находятся на очень высоком уровне по сравнению с белком женского молока [3].

По результатам исследований, проведенных в лаборатории по изучению питания ребенка Института питания РАМН, консервы рекомендованы для прикорма детей, начиная с 7-месячного возраста [3].

По степени измельчения предусмотрен выпуск гомогенизированных, пюреобразных и крупноизмельченных консервов, что дает возможность их дифференцированного применения для питания детей разного возраста – с семи, восьми и девяти месяцев [3].

Следует также отметить, что сотрудниками ВНИИ мясной промышленности экспериментально отработаны рецептуры следующих консервов, приготовленных из мяса и печени кролика, для широкого круга потребителей: «Кролик натуральный», «Кролик в сметанном соусе», «Кролик в томатном соусе», «Кролик в масле», «Паштет из печени кролика» и «Печень кролика в сливочном масле». Эти консервы представляют собой продукт из мяса кролика натурального с добавлением сметаны, томата, льняного масла, овощей и специй. В составе консервов «Паштет из печени кролика» используют: печень кролика, шпик свиной, мозги, растительный белок, эмульгатор и специи. В консервах «Печень кролика в сливочном масле» содержится: печень кролика, овощи (морковь, лук), сливочное масло и специи. В производстве консервов применяют металлические и стеклянные банки, а для паштетов из печени кролика, кроме того, и банки из комбинированного материала «ламистер». В результате экспериментальных исследований были отработаны и подобраны режимы стерилизации и стерилизующий эффект. Разработанная технология позволяет организовать выпуск консервов на любом консервном заводе по производству мясных консервов [2].

Разработан пакет нормативных документов: ТУ 9216-883-00419779-2006 «Консервы мясные из печени кролика» и ТУ 9216-888-00419779-2006 «Консервы мясные из мяса кролика» [2].

Рецептуры новых видов мясных консервов из мяса и печени кролика сбалансированы по аминокислотному, жирно-кислотному, минеральному и химическому составам. Готовые продукты имеют высокие качественные характеристики. Сотрудниками ВНИИ мясной промышленности также был проведен анализ консервов по сбалансированности белка и жира, а также энергетической ценности. Массовая доля белка находилась в пределах от 6,0 до 17,1 %, жира – от 4,1 до 15,7 % в зависимости от вида консервов, что, в свою очередь, позволяет отнести их к функциональным продуктам диетической направленности и рекомендовать к использованию в рационах питания различных возрастных и социальных категорий населения [2].

Проведенный анализ также показал, что в консервах обнаружено высокое содержание водорастворимого витамина РР (никотиновая кислота, используемая для лечения сердечно-сосудистой системы) – от 2,47 до 4,87 мг %, а также витаминов группы В (участвуют в процессах обмена веществ). В связи с этим разработанные новые виды консервов можно отнести к продуктам диетического и специального назначения [2].

На основании вышеизложенных фактов можно сделать вывод о том, что использование диетического мясного сырья – мяса и печени кроликов способствует расширению ассортимента мясных консервов с высокими качественными характеристиками, что, на наш взгляд, является доказательством целесообразности использования крольчатины в консервной промышленности Краснодарского края.

Вопрос относительно применения мяса кроликов в консервной промышленности Краснодарского края становится более актуальным при сравнении эффективности производства мясных консервов из крольчатины в разных регионах.

Согласно данным 2006 г., предоставленным сотрудниками ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова (г. Москва) [4], сравним эффективность производства консервов из мяса кроликов на консервном заводе ОАО «Ставропольский» (г. Ставрополь) и производственной линии ВНИИМП (г. Москва).

По имеющимся данным, на территории Краснодарского края в настоящее время производство консервов из мяса кроликов не ведется. Поэтому целью нашего анализа было не сравнение технологических возможностей рассматриваемых консервных заводов, а выявление приоритетов производства с точки зрения наличия дешевой сырьевой базы в исследуемых регионах. В наших расчетах мы также рассматриваем возможность изготовления мясных консервов из крольчатины на территории края, используя данные закупочных (на примере ЗАО «Мясокомбинат Тихорецкий») и отпускных (на основе проведенных опросов) цен на используемое в производстве сырье (таблица 1).

Согласно фактическим данным за 2006 г., себестоимость 1 кг мяса кроликов на кости для ОАО «Ставропольский» была меньше, чем у ВНИИМП на 18,6 %. При выявлении стоимости этого вида сырья в условиях Краснодарского края (100 руб./кг) мы учитывали средние закупочные цены скупщиков крольчатины на Сенном рынке (г. Краснодар) за аналогичный период времени (см. таблицу 1).

При определении стоимости таких вспомогательных материалов, как морковь свежая, масло сливочное и сметана учитывали данные опроса местных производителей.

Единственный производитель консервов из мяса кроликов в Ставропольском крае – консервный завод ОАО «Ставропольский» – выпускает только один вид консервов – «Кролик в собственном соку» (масса банки – 470 г).

Таблица 1 – Стоимость сырья для производства консервов из мяса кроликов в разных регионах, 2006 г.

Наименование сырья	Цена за 1 кг, руб.		
	ВНИИМП	ЗАО «Мясокомбинат Тихорецкий»	ОАО «Ставропольский»
Мясо кролика на кости	120,0	100,0	97,69
Лук свежий	15,0	14,0	6,41
Чеснок свежий	20,0	20,0	
Соль поваренная пищевая	7,0	1,22	1,70
Перец черный	130,0	120,0	125,0
Перец красный	60,0	39,0	
Томатная паста	34,0	20,0	
Мускатный орех	160,0	169,99	
Морковь свежая	15,0	9,0	
Мука пшеничная, в/с	14,0	7,19	
Масло подсолнечное	50,0	30,32	
Масло льняное	228,0	228,0	
Масло сливочное	80,0	60,0	
Сметана	45,0	33,0	
Сахар-песок	18,0	17,16	

Допустим, что условия изготовления мясных консервов в ЗАО «Мясокомбинат Тихорецкий» и ВНИИМП в наших расчетах будут одинаковыми. В этом случае нормативная трудоемкость производства данной продукции в исследуемых заводах будет иметь вид, отраженный в таблице 2.

Из таблицы 2 видно, что нормативная трудоемкость технологических операций при производстве консервов в ВНИИМП и ОАО «Ставропольский» различна в силу отличий производственного процесса. Это, в свою очередь, приводит к выводу о возможности анализа эффективности производства мясных консервов из крольчатины в исследуемых экономических субъектах, исходя из сравнения полученной ими прибыли и рентабельности.

Для объективности экономического анализа также отметим, что стоимость 1000 физических банок (ф. б.) для ВНИИМП обходится в 3,03 тыс. руб. (масса одной банки – 250 г), а для ОАО «Ставропольский» – 4,8 тыс. руб. (масса – 470 г).

Таблица 2 – Нормативная технологическая трудоемкость производства консервов из мяса кроликов

Перечень технологических операций	Ед. изм.	Нормативная трудоемкость, час				
		Для ВНИИМП и ЗАО «Мясокомбинат Тихорецкий», банка – 250 г				Для ОАО «Ставропольский», банка – 470 г
		Кролик натуральный	Кролик в томатном соусе	Кролик в сметанном соусе	Кролик в масле	Кролик в собственном соку
Подготовка тушек кролика	шт.	3,44	2,64	2,44	2,72	4,92
Подготовка соуса	ц	-	0,93	0,91	-	-
Подготовка специй	ц	0,15	0,31	0,05	0,03	-
Подготовка, наполнение и закатка банок	1000 ф. б.	4,0	4,0	4,00	4,0	50,47
Термическая обработка	1000 ф.б.	0,37	0,37	0,37	0,37	1,03
Оформление и упаковка банок	1000 ф.б.	2,68	2,68	2,68	2,68	9,39
<i>Итого технологическая трудоемкость</i>		<i>10,64</i>	<i>10,93</i>	<i>10,45</i>	<i>9,8</i>	<i>65,82</i>

В таблице 3 отразим затраты на оплату труда производственных рабочих.

В ОАО «Ставропольский» более дешевый труд наемных рабочих, по сравнению с московскими работниками, так как часовая тарифная ставка на 49,1 % меньше (см. таблицу 3).

Данная ситуация, с экономической точки зрения, способствует увеличению ценовой конкурентоспособности продукции ОАО «Ставропольский» за счет низких затрат на покупку важного фактора производства – рабочую силу.

Таблица 3 – Затраты на оплату труда производственных рабочих при производстве консервов из мяса кроликов

Наименование	Технологическая трудоемкость, час на 1000 ф. б.	Часовая тарифная ставка, руб.	Затраты на оплату труда, тыс. руб.
Для ВНИИМП и ЗАО «Мясокомбинат Тихорецкий»			
Кролик натуральный	10,64	40,0	0,43
Кролик в томатном соусе	10,93	40,0	0,44
Кролик в сметанном соусе	10,45	40,0	0,42
Кролик в масле	9,80	40,0	0,39
Для ОАО «Ставропольский»			
Кролик в собственном соку	65,82	20,36	1,34

Вышеизложенная информация, а также материалы, собранные в процессе нашей исследовательской деятельности, позволяют нам рассмотреть показатели, отражающие экономическую эффективность производства консервов из мяса кроликов (таблица 4).

Относительно сравнения фактических (данные ВНИИМП и ОАО «Ставропольский») и планируемых (ЗАО «Мясокомбинат Тихорецкий») для условий Краснодарского края производственных показателей следует сказать, что соотношение этих показателей не отражает реальной картины преимущества изготовления мясных консервов из крольчатины на территории края по причине отсутствия такого производства. Однако объективность сравнения возможной себестоимости этой продукции, на наш взгляд, вполне очевидна.

Рентабельность производственной линии ВНИИМП по изготовлению «Кролика натурального» в 2006 г., по сравнению с ОАО «Ставропольский», в расчете на 1000 ф. б. была выше на 1,1 %, а прибыль оказалась ниже на 1,91 тыс. руб., или на 38,4 %, что, в свою очередь, свидетельствует о преимуществе производства мясных консервов из крольчатины на консервном заводе Ставропольского края.

Таблица 4 – Экономическая эффективность производства консервов из мяса кроликов в разных регионах (в расчете на 1000 ф. б.), 2006 г.

Показатель	Сумма, тыс. руб.								
	Кролик натуральный		Кролик в томатном соусе		Кролик в сметанном соусе		Кролик в масле		Кролик в собственном соку
	ВНИИМП	ЗАО «Мясокомбинат Тихоошский»	ВНИИМП	ЗАО «Мясокомбинат	ВНИИМП	ЗАО «Мясокомбинат	ВНИИМП	ЗАО «Мясокомбинат	ОАО «Ставропольский»
Сырье и основные материалы	25,95	21,64	20,94	17,21	21,27	17,39	26,88	23,39	44,11
Вспомогательные материалы	0,32	0,32	0,32	0,32	0,32	0,32	0,35	0,35	0,4
Транспортные расходы	0,12	0,12	0,06	0,06	0,06	0,06	0,07	0,07	-
Металлические банки	3,03	3,03	3,03	3,03	3,03	3,03	3,03	3,03	4,8
Затраты на оплату труда производственных рабочих	0,43	0,43	0,44	0,44	0,42	0,42	0,39	0,39	1,34
Отчисления на социальные нужды	0,11	0,11	0,12	0,12	0,11	0,11	0,11	0,11	0,71
Расходы на производство	2,58	2,58	2,64	2,64	2,52	2,52	2,34	2,34	8,66
Полная себестоимость	32,54	28,23	27,55	23,82	27,73	23,85	33,17	29,68	60,02
Прибыль	3,07	7,38	2,75	6,48	2,57	6,45	3,19	6,68	4,98
Рентабельность, %	9,4	26,1	10,0	27,20	9,3	27,0	9,6	22,5	8,3
Оптовая цена	35,61	35,61	30,3	30,3	30,3	30,30	36,36	36,36	65,0
НДС	3,56	3,56	3,03	3,03	3,03	3,03	3,64	3,64	6,5
Отпускная цена	39,17	39,17	33,33	33,33	33,33	33,33	40,0	40,0	71,5
Надбавка розничной торговли	7,83	7,83	6,67	6,67	6,67	6,67	8,0	8,0	17,87
Розничная цена	47,0	47,0	40,0	40,0	40,0	40,0	48,0	48,0	89,4

О востребованности продукции ОАО «Ставропольский» населением Краснодарского края свидетельствует тот факт, что осенью 2007 г. в Краснодар поступила партия консервов с этого консервного завода, и консервы «Кролик в собственном соку», несмотря на свою относительную дороговизну, довольно быстро были раскуплены в сравнении с другими видами мясных консервов.

Без учета внимания особенностей технологических возможностей производственных процессов исследуемых экономических субъектов можно сказать, что данные таблицы 4 свидетельствуют о преимуществах (с точки зрения ценовой конкуренции) производства консервов из мяса кроликов в южных регионах страны, в частности, в Краснодарском и Ставропольском краях, по сравнению с московским производством, из-за наличия более дешевой сырьевой базы.

Список литературы

1. Состояние и перспективы развития российского рынка мясных консервов до 2012 г. // Мясной рынок. – 2007. – № 44 (53).
2. Диетические консервы из мяса и печени кролика / И.М. Чернуха, Л.Б. Сметанина, А.Н. Захаров, И.Г. Анисимова, Т.Г. Кузнецова // Все о мясе. – 2006. – № 2.
3. Устинова, А.В. Использование мяса кроликов в питании детей раннего возраста / А.В. Устинова, О.К. Деревицкая, М.А. Кретов // Все о мясе. – 2006. – № 4.
4. Материалы проведенного под руководством ведущего научного сотрудника ВНИИМП и разработчика ТУ для мясных консервов из мяса и печени кролика Л.Б. Сметаниной Л.Б. экономического анализа производства консервов из мяса кроликов.
5. Данные опроса продавцов оптовой продовольственной базы «Кормилица» (ул. Уральская).