

комплекса по форме № 6-АПК за предшествующий финансовый год или копии отчета о производственной деятельности фермерских хозяйств по форме № 1-К(Ф)Х за предшествующий финансовый год).

Кроме того, предлагается распределять районам субвенции не на 1 га фактической посевной площади, как это предусмотрено в действующей в Республике Крым методике, а на 1 га условной площади. Это изменение вводится с целью дифференциации посевных площадей под различными посевными культурами и стимулирования с помощью повышающих коэффициентов производства отдельных видов продукции растениеводства.

Совершенствование ресурсной системы аграрного сектора экономики на региональном уровне должно быть направлено на достижение стратегической цели – обеспечение продовольственной безопасности. В свою очередь, данная цель должна быть реализована с учетом следующих условий: устойчивого развития сельских территорий, повышения уровня и качества жизни сельского населения, интеграции страны в международное экономическое пространство.

Список использованной литературы

1. Волков, А.Б. Повышение эффективности использования ресурсного потенциала сельскохозяйственных организаций в регионе (на материалах Новосибирской области): дисс. на соискание учен. степ. к.э.н.: 08.00.05 «Экономика и управление народным хозяйством (экономика, организация и управление предприятиями, отраслями, комплексами. АПК и сельское хозяйство)» / А.Б. Волков. – Новосибирск: ФГБОУ ВО «НГАУ», 2016. – 193 с.

2. Государственная программа развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия Республики Крым на 2015-2017 годы: Постановление Совета Министров РК от 29.10.2014 года № 423 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://msh.rk.gov.ru/rus/info.php?id=606870>.

УДК 339.137:637.5

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ КАК ФАКТОР ПОВЫШЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ

Титов А.А.

*УО «Белорусский государственный аграрный технический университет»,
г. Минск*

Ключевые слова: конкурентоспособность, качество, мясные изделия, функциональные пищевые продукты, селен, инулин.

Key words: competitiveness, quality, meat products, functional foods, selenium, inulin.

Аннотация: Рассмотрена роль мясных изделий в структуре потребления. Показана необходимость создание линейки функциональной мясной про-

дукции с полезными пищевыми добавками. Это обеспечит мясоперерабатывающим организациям повышение качества и конкурентоспособности продукции.

Summary: The role of meat consumption patterns. Shows the need for the establishment of the rulers of the functional meat products with helpful supplements. This will ensure that the meat organizations improve the quality and competitiveness of products.

На сегодняшний день основой любого конкурентоспособного общества является научно-технический потенциал. Достижения науки, внедренные в производство, помогают улучшить качество и конкурентоспособность продукции, обеспечить новые способы автоматизации производства, улучшить вкус и товарный вид готовой продукции, уменьшить себестоимость производства.

Значимость промышленности мясной продукции определяется тем, что мясо и мясопродукты являются необходимым звеном для жизнедеятельности человека как источник питания, так как мясные продукты являются основными составляющими белкового запаса. Современный потребитель располагает значительно меньшим временем на приготовление еды в домашних условиях. Многочисленные исследования [1] показывают, что покупатель готов тратить на приготовление еды в среднем не больше часа. Можно предположить, что в ближайшие несколько лет тенденция приобретения мясных полуфабрикатов, колбас и консервов будет только усиливаться.

При употреблении мясных изделий потребитель желает не только безопасной и вкусной, но также и полезной для здоровья продукции. Удовлетворение спроса населения в безопасных и биологически полноценных продуктах тесно связано с улучшением технологии производства и расширением ассортимента мясных продуктов. Одним из таких направлений является возможное внедрение на мясной рынок Беларуси линейки функциональных продуктов.

Функциональный пищевой продукт – это продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающий научно обоснованными и подтвержденными свойствами, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающий дефицит или восполняющий имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов [2]. Однако рынок таких мясных изделий представлен в малой мере. Учитывая, что последнее время происходит популяризация здорового образа жизни и сбалансированного в биологическом плане питания, предполагается возможным освоение данных продуктов. Фактор полезного влияния на человеческий орга-

низ известен при добавлении в мясные изделия некоторых добавок. При этом необходимо проведение дополнительных рекламных кампаний.

ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» является ведущим производителем консервов для детского питания и консервов для диетического питания в Республике Беларусь. Он был сдан в эксплуатацию 5 января 1930 г. с проектной мощностью по выработке мяса 30 тонн в смену и колбасных изделий 8 тонн в смену. Последующие годы отмечены вводом в эксплуатацию новых производственных мощностей. В 1960 г. построен новый консервный цех мощностью 47,8 туб в смену, в 1969 г. – новый холодильник емкостью 2000 т единовременного хранения. За последние годы на комбинате проведены работы по усовершенствованию технологии производства, внедрению новой техники, организации труда.

В настоящее время ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» выпускает высококачественные, экологически чистые мясные продукты и консервы, которые пользуются спросом не только у белорусских потребителей, но и за пределами республики. На комбинате большое внимание уделяется товарной политике, расширению ассортимента производимой продукции, совершенствованию каналов ее сбыта. Анализ показал, что производственные мощности комбината загружены не в полной мере. Фактическая их загрузка в последние годы по различным товарным группам составила от 17,5% до 37,5%. Следовательно, заказ сырья для новой линейки продукции положительно скажется на загрузке мощностей предприятия.

Кроме того, при производстве детских мясных и мясоовощных консервов на ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» линейки продукции «Babyhit» уже практикуется добавление минералов и микроэлементов. Следовательно, опыт производства функциональной продукции на комбинате есть, что существенно облегчит дальнейшее производство иных видов функциональных пищевых продуктов.

Одной из возможных добавок в колбасные изделия может быть инулин. Инулин – это полифруктозан, который может быть получен в виде аморфного порошка и в виде кристаллов, легко растворимый в горячей воде и труднорастворимый в холодной. При гидролизе образует D-фруктозу и небольшое количество глюкозы [3].

Инулин представляет собой естественный элемент, который представлен во многих овощных культурах. В мясной промышленности используется инулин с оптимальными технологическими свойствами. Он нейтрален по вкусу и поэтому не приводит к искажению аромата, что позволяет использовать его для частичной замены жира [1]. Также он способствует усвоению витаминов и минералов в организме, снижает риск возникновения сердечно-сосудистых заболеваний, смягчает их последствия, укрепляет иммунную систему организма. Кроме того, инулин противодействует возникновению онкологических заболеваний и способствует снижению уровня сахара у диабетиков.

Инулин может использоваться в качестве частичного заменителя жира, поскольку он образует кремообразный гель при взаимодействии с водой, который имитирует некоторые важные функции жира. При использовании этого специфического свойства можно добиться производства колбасных изделий, имеющих пониженное содержание жира, без ухудшения вкуса и структуры продукта. Подобным образом можно дополнять сырокопченые, вареные и ливерные колбасы, а также кусковые мясные изделия.

Альтернативным вариантом может служить селен. Почвы Республики Беларусь бедны данным минералом, что, однако, не отменяет его важности для человеческого организма, поддержания функции мембран, биосинтеза белка на рибосомах и образования макроэргических соединений в митохондриях. Соединения селена характеризуются высокой эффективностью относительно токсического действия солей кадмия, свинца, мышьяка, ртути. Их недостаток приводит к развитию онкологических заболеваний, а также к различным патологиям кровеносной и эндокринной систем. Кроме того, селен является синергистом витамина Е и йода [4].

Учебно-производственно-научное республиканское унитарное предприятие «Унитехпром БГУ» разработало несколько видов селеносодержащих добавок к мясным и хлебобулочным изделиям. Ими являются фитообогащительные композиции «Аврора-1», «Аврора-5» и «Аврора-7». При их создании использовался селен в органической форме, который хорошо усваивается организмом и не вызывает серьезных побочных эффектов. Медико-биологические исследования показали, что данные добавки обладают гепатомембранопротекторным действием, высокоэффективны в профилактике воздействия на организм гепатотропных ядов и иммуноксикантов. [5]

В целом же можно сказать, что рынок мясных функциональных продуктов в Республике Беларусь на данный момент развит слабо, что позволит ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» при развитии данной линейки продуктов в краткие сроки занять эту нишу и получить прибыль от сбыта обогащенных мясных изделий ввиду высокого интереса потребителя к ним.

Список использованной литературы

1. Функциональные мясные продукты: что грядет в перспективе? [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://produkt.by /story/ funkcionalnye-myasnye-produkty-cto-gradet-v-perspektive>. – Дата доступа: 10. 04.2017.
2. ГОСТ Р 52349-2005. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения.
3. Инулин [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD>. – Дата доступа: 12. 04.2017.
4. Селен [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%BD>. – Дата доступа: 12. 04.2017.
5. Функциональные продукты питания – новое направление пищевых технологий. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://innosfera.by/node/467>. – Дата доступа: 10. 04.2017.