

**Н.Н. Махамбет**

*Казахский национальный аграрный университет*

**ОРГАНИЗАЦИЯ ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА –  
ВАЖНЕЙШИЙ РЕЗЕРВ ПОВЫШЕНИЯ ЕГО ЭФФЕКТИВНОСТИ**

**Аннотация.** Эффективность птице продукции, ассортимент продукции, переработка не стандартных продукции. Любое птицеперерабатывающее предприятие, действующее в условиях постоянно меняющейся рыночной среды, должно быть уверено, что его позиция на конкурентном рынке достаточно прочны. Для этого им необходимо изыскать дополнительные резервы и возможности для динамичного повышения эффективности производства, качественно новой его организации.

*Ключевые слова:* Эффективность производства, потребительский спрос, экономическая результативность, спрос и предложения.

Для обеспечения эффективности производства птице продукции необходимо использовать не только факторов производств, проявляющих себе в производственных процессах, но резервы, связанные с организацией дальнейшей ее переработки. Одним из основных, если не важнейшим, резервом в этом плане является глубокая переработка сырья, т.е. максимальное использование всех его составных частей и выработка как можно большего количества готовой к употреблению продукции на основе современных технологических процессов. Птицеперерабатывающие предприятия не только обеспечивают население диетическими продуктами, но и выпускают товары народного потребления (подушки, перины), а также корма, т.е. ассортимент продукции достаточно широк, что создает предпосылки экономического роста производства. Экономическая эффективность глубокой переработки птицы во многом определяется сотрудничеством хозяйств-производителей с предприятиями переработчиками. Там, где перерабатывающие предприятия по роду вполне объективных причин отказались от сотрудничества с товаропроизводителями (отсутствие соглашения по ценам на сырье, использование более дешевых импортных мясопродуктов, развитие торгово – коммерческой деятельности) произошли негативные изменения в деятельности обеих сторон: хозяйства ослабили экономически, а птицекомбинаты стали превращаться в колбасные или консервные цеха. Неотлаженность экономических отношений в стране порождает конфликтную ситуацию между участками единого процесса производства, переработки и реализации готовой продукции. Комбикормовые заводы ссылаются на дороговизну закупаемого зерна и других компонентов, а также энергоресурсов; птицеводства недовольны высокими ценами комбикормов и крайне низкими ценами продаваемой ими продукции; и те, и другие считают неправомерными высокие наценки, устанавливаемые торговлей. А все вместе значительно повышает розничные цены на продукцию, ведет к снижению потребительского спроса из-за низкой покупательной способности населения. Каждый партнер, в том числе и сельскохозяйственные товаропроизводители пытаются уйти от посредников. Вместо того чтобы направлять усилия и ресурсы на производство продукции, они организуют собственную переработку, как правило, на примитивном технологическом уровне. Но выпускаемая ими продукция не гарантирует безопасности здоровья. И не отличается высоким ассортиментом. Это временная мера, поскольку низкая экономическая результативность малой переработки очевидна. По каждому виду

птицеводческой продукции можно организовать ассортимент птицепродуктов. Например, при переработке мяса птицы и яиц можно получить широкий набор полуфабрикатов, кулинарных изделий, колбас, консервов и других составляющих ассортиментного набора.

Свои работники не имеют возможности обедать в течение рабочего дня. Вместе с тем, восстановление работы объектов общественного питания на птицефабриках не требует особых капитальных вложений и не представляет сложности. Товарооборот общественного питания может служить источником дополнительных финансовых поступлений, обслуживание работников через общественное питание представляет резерв экономической и социальной эффективности. Приготовление кулинарных блюд следует организовать не только для работников птицеводческих предприятий, но и за их пределами. Это один из дополнительных резервов роста доходов предприятий корпораций. Сущность которого заключается в удовлетворении населения продуктами и блюдами диетического питания. Главное условие внедрения кулинарного направления – высокое качество продукции. В настоящее время к этому виду общественного обслуживания в областных центрах подключились всевозможные дельцы и предприниматели, у которых в ряде случаев продукция низкого качества. В этом отношении репутация птицеводческих предприятий предпочтительна. Развитие сети общественного питания и предложение широкого ассортимента высококачественных блюд с применением продуктов птицеводства является предпосылкой повышения престижа, эффективности функционирования птицеводческих предприятий.

Птицы от незаразных болезней, отходы инкубации и цехов переработки можно использовать в виде кормовой муки, которая является ценной добавкой к комбикормам для различных видов животных. Она является важным источником таких элементов, как кальций, фосфор, магний, а также витаминов группы В, особенно рибофлавина, витамина В12. Мясокостная мука при введении в корм птице почти полностью удовлетворяют потребность организма птицы в белковом корме, минеральных веществах и энергии. Поэтому при добавлении ее в рацион ускорят рост развитие цыплят, повышается яйценоскость кур-несушек, уменьшается расклев.

Отечественным товаропроизводителям в настоящее время очень трудно конкурировать с зарубежными конкурентами. Заниженная цена на зарубежные продукты питания не отражает их реальной стоимости, поскольку большинство стран Запада субсидируют импорт продовольствия. Это настоящая ценовая агрессия против отечественных товаропроизводителей. Однако, импортные продовольствие не всегда отвечает гарантиям безопасности, не исключается возможность поставки недоброкачественного продукта питания. Чтобы успешно конкурировать на рынке продовольствия, надо внедрить совершенные технологии, расширить ассортимент, осваивать выпуск новых товаров, повышать качество упаковки и расфасовки. Практика зарубежных стран с развитым птицеводством показывает, что они располагают широкой сетью предприятий по переработке птицы. Так, в США имеется 446 предприятий по убою, потрошению и упаковке птицы и 153 специализированных предприятий по переработке птице и яиц. При этом они характеризуются высокой степенью концентрации. Так, 5 крупнейших фирм США контролируют 39% производства птице продуктов, еще 3 компании – 11% и остальные 12 фирм – 50%. На заводах восьми крупнейших фирм США перерабатывают 41,1% цыплят, 62,4% индеек, 60,8% водоплавающей птицы и 83,4% других видов птицы. В Японии 85% бройлеров перерабатывают на мясо без костей, 19% реализуют порционными частями в специальных пакетиках с инертным наполнителем белого мяса, спрессованного, вкладываемого в сэндвичи.

В Российской Федерации объем переработанного мяса птицы составляет 8%. Переработкой мяса птицы занимаются птицеперерабатывающие предприятия и крупные птицеводческие объединения. В Республике Казахстан только делается первые шаги по

производству полуфабрикатов и расфасованного мяса, но увеличение объемов их сдерживается по ряду причин, главной из которых является недостаток оборудования. В большинстве хозяйств процесс полного потрошения осуществляется вручную или машинами, изготовленными на птицефабриках, позволяющим выполнить лишь отдельные операции. Поэтому целесообразно изыскать средства на создание в республике птицеперерабатывающего предприятия полностью отвечающего требованиям современного интегрированного птицеводческого формирования. Продукция этого предприятия в ее широком ассортименте сможет полностью удовлетворить спрос населения, обеспечить получение дополнительной прибыли от реализации через фирменные магазины. Расширить ассортимент позволит установка технологической линии голландской фирмы «Сторрк» по производству полуфабрикатов и итальянской упаковочной линии для кулинарных изделий. Технологическая линия предусматривает производство продукции более широкого ассортимента: производство куриного фарша, производство нового вида сосисок из мяса птицы с повышенным содержанием яиц (мясо – 45%, яичная масса – меланж – 50%, молоко сухое коровье – 5%, специи, добавки).

Эти виды продукции относятся к продуктам лечебно-профилактического и диетического назначения. Экономический эффект получаемый от внедрения в производство этих продуктов будет значительный. Кроме того, с учетом возможностей технологического оборудования более эффективного использования частей тушки предполагается следующий ассортимент продукции: цыплята табака, цыплята любительские, бедро, крылышко, крокеты, фрикадельки, палочки, бульон сухой.

Большие возможности расширения ассортимента и увеличения выхода продукции дает применение различных добавок, в частности соевого изомета. Использование одной тонны этих добавок позволит сэкономить 4 тонны мяса-сырья, которое можно направить на выработку изделий. Глубина переработки сырья связана с мощностью убойных цехов. Строительство птицеперерабатывающего комбината позволит расширить ассортимент за счет колбасных изделий, копченостей, консервов. Чем больше объем производства, тем эффективнее выработка продукции широкого ассортимента, базирующегося на использовании сырья различных вариантов разделки. Эффективность производства может быть повышена при комплексном использовании всех видов сопутствующей продукцией наряду с рациональной переработкой мяса бройлеров. Для глубокой переработки необходимо приобрести технологическое оборудование мощностью 13-15 тыс. тон в год. начиная с 2005г. Население республики уже сможет покупать в фирменных магазинах продукцию комбината: окорок, грудинку, различные наборы, копчености, колбасные изделия, всего 30 наименований. Кроме мясной продукции можно производить переработку яичной продукции, например – выпуск яичного порошка можно будет избежать с введением в эксплуатацию птицеперерабатывающего комбината. К 2010г. в связи с чем возникает необходимость переработки нестандартной их части. Если до недавнего времени большинство птицевладельцев продавали «бой» и «мелкое» яйцо комбинатам хлебопродуктов почти за бесценок, то в условиях рыночных отношений этих потерь позволяет избежать оборудования для глубокой переработки яиц с целью изготовления белкового и желткового порошка, в которых остро нуждаются пищевая, кондитерская и медицинская промышленности. Полное потрошение птицы при переработке способствует увеличению выхода продуктов с высокой степенью концентрации биологически активных компонентов, их целесообразно использовать в качестве сырья для производства медицинских препаратов.

Таким образом глубокая переработка птицы позволяет не только расширить ассортимент выпускаемой продукции, сократить отходы производства, но и увеличить поставку качественных, удобных видов продукции, экономящих труд домохозяйек, что немаловажно. Наличие нестандартного яйца, как известно представляет собой прямой

экономический ущерб производству, поскольку его сбыт невыгоден для птицеводческих предприятий и торговой сети. Но реализация такого яйца в виде порошка позволяет повысить рентабельность на 5-6%. Положение с нестандартным мясом птицы аналогично. Поэтому переработка птицеводческой продукции в рыночных условиях обеспечит значительный экономический эффект. Промышленная переработка яиц и мяса птицы предусматривает подготовку птицеводческой продукции к непосредственному потреблению, что во многом предопределяет результаты хозяйственно-финансовой деятельности птицеводческих предприятий. Основными перерабатывающими подразделениями являются цеха обработки яиц, производства яичного порошка, убойный цех с холодильными емкостями для хранения продукции и другие. Широкий ассортимент и большое количество высокого качества представленной продукции позволяют птицефабрикам отстаивать свои позиции на продовольственном рынке, а также потеснить в зоне своей деятельности импортный товар (куриные окорочка). Этому способствуют большие объемы выпуска и высокие вкусовые качества продуктового ассортимента. Использование при этом вакуумной упаковки увеличивает срок хранения, а качественная оболочка колбасных изделий длительное время сохраняет их качественные характеристики. Все это определяет необходимость и эффективность переработки птицепродукции

Цены и объемы реализации во многом зависят от того, как организована материально-техническая база переработки птицеводческой продукции. Так, основными подразделениями по переработке продукции отрасли являются цехи обработки яиц, производства яичного порошка, убойные цехи с холодильными емкостями для хранения готовой товарной продукции у реализации и другие. На отдельных птицеводческих предприятиях имеются яйцесортировочные, яйцемоечные машины. Линия по убою птицы и оборудования для сушки пера и производства перьевой муки имеются не у всех. Но для переработки отходов убойного цеха у них имеются котлы. Это показывает, что оснащенность материально-технической базы переработки птицеводческой продукции на предприятиях еще не достаточная. Поэтому возможности организации и расширения ассортимента птицеводческой продукции, получения ими дополнительных финансовых поступлений ограничены. В связи с этим птицеводческим предприятиям необходимо выбрать ту технологию и ту организацию производства, которые, с одной стороны позволят учесть и удовлетворить потребности покупателей, а с другой – достигнуть коммерческой цели. Для этого необходима научно-обоснованная товарная политика. Она призвана обеспечить преемственность решений и мер по: формированию ассортимента и его управлению; поддержанию конкурентоспособности товаров на требуемом уровне; нахождению для товаров оптимальных товарных ниш (сегментов); разработке и осуществлению стратегии упаковки, маркировки, обслуживания товаров. Отсутствие товарной стратегии приведет производителей птицеводческой продукции к неустойчивости структуры ассортимента из-за воздействия случайных или преходящих текущих факторов, потере контроля над конкурентоспособностью и коммерческой эффективности товаров. Поскольку рыночный успех является главным критерием оценки деятельности птицеводческих предприятий, а их рыночные возможности предопределяются правильно разработанной и последовательно осуществляемой товарной политикой, то именно на основе изучения рынка и перспектив его развития оно получает исходную информацию для решения вопросов, связанных с формированием, управлением ассортимента и его совершенствованием.

#### Литература

1. Горяцин В. «Организацию и технологию производства - на службу экономике».

2. Айдаров Т.А. «Основные проблемы птицеводства страны и пути ее решения». Труды межд.научн.-практич.коф. Наука и образование ведущий фактор стратегии». Казахстан-2020, -Караганда, 2002.
3. Фисинин В. «Наука и развитие мирового и отечественного птицеводства на пороге XXI». Зоотехния. 1999.
4. Сельское мясное и рыбное Хозяйства Казахстана. Статический сборник. 2009.

Н.Н. Махамбет

#### ҚҰС ШАРУАШЫЛЫҒЫ ӨНІМІН ТЕРЕҢ ӨНДЕУ ҰЙЫМЫ - ОНЫҢ ТИІМДІЛІГІН КӨТЕРМЕЛЕУДІҢ ЕҢ МАҢЫЗДЫ РЕЗЕРВІ

Елді-мекенді құс шаруашылығы мен өнімдерін терең өндеу мақсатында диетикалық тамақтармен қамтамасыз ету болып табылады. Мысалы, ет-құс-жұмыртқа өндеу арқылы шалаөнім, аспаздық бұйымдарын, шұжық өнімдерін алуға болады.

N.N. Mahambet

#### ORGANIZATION OF THE DEEP PROCESSING OF PRODUCTS OF THE POULTRY FARMING IS MAJOR RESERVE OF INCREASE OF HIS EFFICIENCY

Deep processing's of production of poultry farming contribute demang on products and dishes of a dietary food. For example at processing meat of bird can be got wide set of ready-to-cook foods, ready-to-serve foods, sausages.