

УДК 637.521

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

Анатолий Михайлович Молчанов

кандидат экономических наук, доцент

mam0859@yandex.by

Александра Сергеевна Новикова

студентка

aleksandra69169@gmail.com

Белорусская государственная сельскохозяйственная академия

г. Горки, Республика Беларусь

Аннотация. Статья посвящена технологии хранения и переработки мясной продукции в Республике Беларусь. В статье описываются области применения, общие требования к процессам производства, требования к переработке и хранения мясной продукции. Главное внимание обращается на динамику производства мясной продукции с 2016 по 2021 года.

Ключевые слова: процесс производства, требования, динамика.

В настоящее время одной из главных тенденций является рост спроса и потребления мясной продукции. Производство мяса птицы интенсивно развивается и имеет большой спрос, как у потребителей, так и у производителей, который обусловлен его невысокой ценой (в отличие от свинины или говядины), простотой в производстве и меньшей затрате на потребляемый корм.

В Республике Беларусь мясоперерабатывающая промышленность развивается крупными темпами, за счет государственной поддержки, внедрения новых технологий, непрерывным обновлением оборудования. Производство мяса осуществляется как государственными предприятиями, так и частными хозяйствами. Очень разнообразен ассортимент продукции: свежее мясо, различные колбасы, полуфабрикаты и многое другое производят организации мясной отрасли. Продукции мясной промышленности с избытком достаточно для нужд государства, а так же значительная часть производимых товаров экспортируется в страны ближнего зарубежья.

Эффективность производства мяса и мясных продуктов в значительной мере зависит от региона, вида и породы животных, условий их кормления и содержания, а также от технической оснащенности мясоперерабатывающих предприятий.

Необходимо, чтобы ассортимент и состав продуктов питания соответствовали меняющимся физиологическим потребностям профессиональных и возрастных групп населения. Задача первостепенной важности – повысить качество мясных продуктов, что зависит как от производящих, так и от перерабатывающих пищевое сырьё отраслей агропромышленного комплекса.

Главной задачей всех производителей и переработчиков мяса остаётся организация производства продуктов гарантированного качества и безопасности.

Холодильная обработка мяса и мясопродуктов и их хранение при соответствующих низких температурах является одним из наиболее

современных приемов предупреждения или замедления порчи этих продуктов. При холодильной обработке достигается наиболее большое сохранение первоначальных нативных свойств мяса и субпродуктов.

Хранение на холоде обеспечивает минимальное изменение пищевой ценности и вкуса мяса. Обработка холодом обуславливает подавление жизнедеятельности микроорганизмов, а также замедление химических и биохимических процессов, происходящих в продукте под действием собственных ферментов, кислорода воздуха, тепла и света.

Высокое качество продукции может быть обеспечено при строгом соблюдении технологических и санитарно-гигиенических требований на всех этапах производственного процесса.

В процессе промышленной переработки необходимо как можно лучше сохранить положительные качественные характеристики пищевой ценности и технологических свойств исходного мясного сырья, а отклонения в этих показателях минимизировать за счёт тщательного подбора сырья для конкретного вида мясных изделий, внедряя на всех этапах производства прогрессивные технологические операции и прежде всего современные достижения биотехнологии, без чего сегодня невозможно представить мясную промышленность.

Для повышения эффективности переработки скота и производства мясопродуктов усилия ученых академических, отраслевых и учебных институтов направлены на создание рациональных схем разделки туш, обвалки и жиловки мяса, обработки кости, новых низкокалорийных мясных продуктов для детского, лечебного и диетического питания.

Мясоперерабатывающая отрасль является одной из ведущих отраслей агропромышленного комплекса Республики Беларусь. Переработкой скота и производством мясопродуктов в Республике занимаются 380 субъектов хозяйствования различных по статусу, технической оснащенности, специализации, в том числе 26 мясокомбинатов. Мясная промышленность

выпускает пищевую продукцию, а также ценную техническую и кормовую продукцию и различные медицинские препараты.

Потребления мясной продукции на душу населения Республики Беларусь держит свои хорошие позиции. Потребления говядины на 2021 год составило 27%, мясо птицы 42%, свинина 31%. Согласно прогнозам, Беларусь будет производить в 2025 году 2 млн. т., а по итогам 2021 г показатель производства мясной продукции составляет 1,8 млн. т.

В Республике Беларусь производство мяса птицы является ведущим направлением из-за его высокой прибыльности. Так же мясо птицы имеет высокое поголовье в хозяйствах всех категорий. Так же большую долю занимает потребления мясных продуктов на душу населения.

Динамика производства мясной продукции Республики Беларусь за 2016-2021 год представлена в таблице 1.

Таблица 1

Динамика производства мясных продуктов

Продукция	Годы						2021 г. в % к 2016 г.
	2016	2017	2018	2019	2020	2021	
Мясо и пищевые субпродукты	1059,4	1105,5	1135,1	1175,6	1228,3	1191,7	112
Мясо птицы	445,9	447,0	490,8	525,3	532,7	506,8	114
Свинина	270,6	289,4	293,2	283,8	296,9	289,2	107
Говядина	262,5	256,7	265,4	282,6	313,6	306,6	117

Анализ данных таблицы 1 показал, что за исследуемый период производства продукции мясо птицы растет быстрее всех остальных на протяжении всех лет. Производство данной продукции увеличивается с каждым годом (значит цены на продукции стабилизируются). Но можно заметить, что в 2021 году объем производства всей мясной продукции снизился, по сравнению с предыдущими годами (и наверняка цены на продукции подскочили). Причиной снижения производства, возможно, стали всевозможные санкции.

Большую роль в увеличении продукции мясной промышленности будут играть: улучшение переработка не только традиционных видов скота – крупного, мелкого рогатого скота и свиней, птицы сглаживание сезонности в работе предприятий, эффективное использование вторичного сырья, сокращение производственных и непроизводственных потерь.

Мы предлагаем по улучшению объемов производства мясных изделий и сохранение качества продукции, применить различные белковые добавки растительного происхождения, по своим свойствам, приближающие к мышечным белкам. По улучшению хранения мясной продукции мы предлагаем биоконсервирование. Это хранение мяса с предварительной обработкой его с помощью электроактивированной воды, содержащей 1,5% поваренной соли. Эта технология увеличивает качество и сроки хранения в охлажденном состоянии.

Список литературы:

1. Тенденция развития производства и переработки мяса в РБ. URL: <https://ojs.polessu.by/EB/article/view/1617/1333>

2. Минсельхозпрод: к 2025 году планируем нарастить производство мясной продукции до 2 млн тонн: https://www.belta.by/economics/view/minselhozprod-k-2025-godu-planiruem-narastit-proizvodstvo-mjasnoj-produktsii-do-2-mln-tonn-526157-2022/#amp_tf=%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%3A%20%251%24s&aoh=16799381640857&referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com&share=https%3A%2F%2Fwww.belta.by%2Feconomics%2Fview%2Fminselhozprod-k-2025-godu-planiruem-narastit-proizvodstvo-mjasnoj-produktsii-do-2-mln-tonn-526157-2022%2F

3. Объем производства мяса в 2021 году составит около 11 млн тонн – «Агроинвестор». URL: <https://pionerprodukt.by/our-articles/obem-proizvodstva-myasa-v-2021-godu-sostavit-okolo-11-mln-tonn-agroinvestor.html>

4. Официальный сайт. URL: <https://www.belstat.gov.by/>

UDC 637.521

**TECHNOLOGY OF PRODUCTION, STORAGE AND PROCESSING
OF MEAT PRODUCTS**

Anatoly M. Molchanov

Candidate of Economic Sciences, Associate Professor

mam0859@yandex.by

Alexandra S. Novikova

Student

aleksandra69169@gmail.com

Belarusian State Agricultural Academy of Gorki

Republic of Belarus

Abstract. The article is devoted to the technology of storage and processing of meat products in the Republic of Belarus. The article describes the areas of application, general requirements for production processes, requirements for processing and storage of meat products. The main attention is paid to the dynamics of meat production from 2016 to 2021.

Key words: production process, requirements, dynamics.

Статья поступила в редакцию 30.03.2023; одобрена после рецензирования 30.05.2022; принята к публикации 30.06.2023.

The article was submitted 30.03.2023; approved after reviewing 30.05.2022; accepted for publication 30.06.2023.