

УДК 637.5'63:006.83.003.13

## МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОВЦЕВОДСТВА И ЭФФЕКТИВНОСТЬ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА

Туварчиева Г.А. – к.э.н., преподаватель  
ОП НУБиП Украины «КТГМСХ»

*В основе оценки качества мяса овец заложены критерии, не учитывающие всего разнообразия продукции, это не обеспечивает экономического роста ее производства. Качество и эффективность производства продукции выражают объективные потребности развития овцеводческой отрасли. В статье систематизированы подходы к оценке качества мяса овец и разработана методика формирования цен на мясную продукцию овцеводства.*

**Ключевые слова:** качество, цена, эффективность производства, мясная продукция овцеводства

Постановка проблемы. Современное овцеводство ориентировано на развитие мясного направления отрасли. Популярность мяса овец постоянно растет. Ягнятина и молодая баранина пользуются спросом на внешнем и внутреннем рынках страны. По статистическим данным в мире производится более 220 млн. т. мяса, из которых около 12% составляет баранина. Только за последние годы в Крыму удельный вес баранины в структуре производства мяса всех видов увеличился более чем на 11%. Ягнятина и молодая баранина имеют ценные питательные и лечебные свойства. Мясо овец рекомендуется для употребления с целью природной защиты от таких заболеваний, как туберкулез и рак [5, с.3].

Ценность продукции является одним из свойств, характеризующих ее качество. Производство качественной продукции затрагивать все стороны деятельности овцеводческих предприятий – планирование и организацию производства, племенную работу, экономическое стимулирование, реализацию продукции. Качество производимой продукции и высокий спрос должны способствовать эффективному развитию производства.

Вместе с тем многие годы производство продукции овцеводства остается низкоэффективным. Сложная экономическая ситуация в отрасли вызвана многими причинами, и прежде всего, тем что качество произведенной продукции не находит отражения в цене ее реализации. Тогда как цена оказывает существенное влияние на эффективность производства овцеводческой продукции и является важной составной экономического механизма.

**Анализ исследований и публикаций.** В разное время проблемам качества и эффективности производства овцеводческой продукции посвящались исследования отечественных и зарубежных экономистов:

Балашова Н.Т., Виноградного В.И., Куриновой З.С., Польской П.И., Погорелова А.И., Сокол О.И., Спешневой З.В., Шелест Л.С. и других.

Имеющиеся публикации широко раскрыли вопросы качества шерсти, влияния качества шерстной продукции отрасли на эффективность ее производства. Однако многие аспекты качества и эффективности производства мясной продукции овцеводства остаются мало исследованными и слабо освещенными в научно-экономической литературе. Недостаточная изученность проблемы, ее актуальность предопределили тему исследования.

**Цель статьи** – систематизировать подходы к оценке качества мяса овец; разработать методику формирования цен на мясную продукцию овцеводства.

**Изложение основного материала.** Качество как экономическая категория отражает совокупность свойств продукции, определяющая степень возможностей удовлетворять потребности потребителей.

Существующая в Украине система оценки качества мяса овец не учитывает всего качественного разнообразия сырья. Качество мясной продукции овцеводства фактически характеризуется только упитанностью животного [1, с.147; 2, с.160]. Это ведет к недооценке продукта, сокращению производства и ликвидации овцеводческих предприятий.

Мы согласны с мнением О.И. Березивской в том, что качество должно оцениваться в совокупности свойств продукции, особенно в экологических аспектах [3, с.19].

Качество мяса овец — понятие собирательное, складывающееся из многих компонентов, которые можно разделить на следующие группы показателей (табл.1):

- морфологические показатели качества мяса – к ним относятся соотношения мышц, жира, соединительной ткани, костей животного;

- физико-химические показатели. Химический состав мяса туши и отдельных ее частей зависит от упитанности, возраста и пола животных, характеризуется содержанием воды, белка, жира, золы. Химический состав мяса позволяет выяснить калорийность мясопродуктов;

- органолептические показатели качества. При органолептической оценке мяса оценивается внешний вид, консистенция, вкус, запах, свежесть продукта [6];

- биологические показатели. Биологическая ценность мясопродукции определяется содержанием и соотношением в ней незаменимых аминокислот и незаменимых ненасыщенных жирных кислот, биологически активных и минеральных веществ, которые усваиваются организмом человека;

- показатели пищевой ценности мясопродуктов - это их возможность удовлетворять жизнедеятельность организма человека. Она характеризуется содержанием в продукте питательных веществ, их соотношением, степенью усвоения основных питательных веществ;

- энергетические показатели качества. Энергетическая ценность мясопродуктов определяется количеством энергии, которая выделяется в организме человека во время метаболизма. Количественно ее определяют аналитически с учетом содержания белков, жиров, углеводов [7];

- экологическая группа показателей качества представляет безопасность мясопродуктов, которая определяется отсутствием в них вредных для организма человека веществ: солей тяжелых металлов, радионуклидов, нитритов, консервантов, патогенных микроорганизмов, токсичных веществ. Мясо овец по праву подтверждает свою безопасность благодаря тому, что на овцеводческих предприятиях, не используются химически синтезированные вещества и неорганические корма [8].

- экономические показатели качества отражают степень экономической выгоды производства продукции.

Таблица 1

**Показатели качества мясной продукции овцеводческой отрасли**

Группы показателей	Сущностная характеристика
1. Морфологическая	Характеризует соотношение мышц, жира, соединительной ткани, костей животного
2. Физико-химическая	Определяет содержание воды, белка, жира, золы, калорийность продукции
3. Органолептическая	Оценивает внешний вид, консистенцию, вкус и аромат, свежесть продукта
4. Биологическая	Отражает содержание и соотношение незаменимых аминокислот и незаменимых ненасыщенных жирных кислот, биологически активных и минеральных веществ, которые усваиваются организмом человека
5. Пищевая	Отражает содержание в продукте питательных веществ, их соотношение, степень усвоения основных питательных веществ человеком
6. Энергетическая	Определяет калорийность продукции
7. Экологическая	Характеризует степень влияния на организм человека полезных или вредных веществ
8. Экономическая	Отражает степень экономической выгоды производства продукции

Источник: составлено автором по материалам [6,7].

При оценке качества мяса овец следует обратить внимание на то, что мясо взрослых животных и молодняка овец имеет большую разницу по всем выделенным группам показателей качества.

Мясо ягненка считается деликатесом. Этот вид продукции обладает высокими биологическими особенностями, имеет мягкий вкус и нежную консистенцию. Молодая баранина (до одного года) имеет приятный запах и вкус, температура топления жира, как у мяса птицы вкусное и нежное. Вкус мяса овец старше года разнообразнее, чем у молодой баранины, но плотнее по консистенции. Мясо взрослых овец (старше года) отличается низкими биологическими, пищевыми, энергетическими ценностями, приобретает

неприятный запах, жир имеет высокую точку застывания и топления, это негативно отражается на качестве мясных блюд.

При условии реализации овец на мясо в раннем возрасте биологические, пищевые, экономические показатели качества мяса значительно выше, затраты кормов на единицу прироста уменьшаются на 10-25%, сокращаются затраты производства [9].

Таким образом, при оценке качества мяса овец необходимо учитывать не только упитанность животных, но и внешний вид, консистенцию, запах, свежесть, питательную ценность продукции, ее вкусовые свойства, степень экономической выгоды производства продукции. Рассматривать качество мяса следует в комплексе свойств, которое должно найти отражение в цене продукции.

На международном рынке мясо овец представлено большим количеством категорий, каждая из которых имеет свою цену. Овечье мясо подразделяют на категории в зависимости от вкусовых свойств и ценности этой продукции согласно возрасту животных: ягнятина от двухнедельных ягнят; ягнята-молочники (забитые при отъеме от маток); молодая баранина возрастом до 8 месяцев; баранина, полученная от овец до года; от одного до пяти лет; старше пяти лет [4, с.27]. Такое разнообразие мясной продукции овцеводческой отрасли способствует высокоэффективному и выгодному производству.

В Украине овечье мясо на категории не подразделяется и реализуется по одной цене. В этой связи не обеспечивается стимулирование внедрения интенсивных методов выращивания животных, улучшения качества мяса и роста экономической эффективности производства.

Изменение существующих в нашей стране стандартов качества овечьего мяса и методики формирования цен определяют пути повышения экономической эффективности производства продукции овцеводства мясного направления.

Мы систематизировали подходы к оценке качества мяса овец, разделив на шесть категорий весь объем производимой продукции. Каждая категория мяса имеет коэффициент рыночного предпочтения, рассчитанный исходя из возраста овец и качества мяса (табл. 2).

Таблица 2

### Качественные категории мяса овец

Категория мяса	Название категории мяса	Коэффициент рыночного предпочтения продукции
1	ягнята-молочники	3,0
2	ягнятина от двухнедельных ягнят	2,0
3	мясо овец возрастом до 8 месяцев	1,5
4	баранина, полученная от овец до года	1,0
5	мясо овец от одного до пяти лет	0,5
6	мясо овец старше пяти лет	0,3

В первой категории из всей мясной продукции выделили мясо ягнят-молочников. Продукция этой категории обладает наиболее высокими показателями всех качественных групп, соответственно коэффициент этой категории наивысший - три. Чем выше питательная ценность продукции, выше качество, тем больше коэффициент рыночного предпочтения. Цена продукции каждой категории привязана к цене мяса, полученного от овец до года с учетом коэффициента рыночного предпочтения. Необходимо учесть, что при реализации на мясо ягнят и овец до года происходит экономия затрат производства по всем элементам, а также необходимо учесть изменение дохода вследствие изменения цен на продукцию.

Производство овечьего мяса по категориям позволит объективно оценить качество продукции, а реализация по ценам, установленным с учетом коэффициента рыночного предпочтения обеспечит росту экономической эффективности овцеводческих предприятий, занимающихся производством продукции этого направления (табл.3).

Таблица 3

**Уровень рентабельности производства мяса овец в отдельных овцеводческих предприятиях АР Крым, %**

Овцеводческие предприятия	Реализация мяса овец по ценам	
	без учета $K_i$	с учетом $K_i$
1. СООО «Начало»	+1,6	+32,0
2. ООО «Вест»	-77,6	-70,9
3. ООО Новожиловский	+2,9	+34,2
4. СП «Южное Крымское Овцеводство»	+1,0	+31,4
5. ЗАО АФ «Заря»	+41,7	+83,6
6. ООО «Айбары»	-57,1	-42,9
7. ЧСП «Золотое Руно»	+72,4	+122,9
8. ОАО Племязавод «Славное»	-49,6	-40,5
9. ГП «Исследовательское хозяйство «Цигай» КИАП УААН»	-62,7	-51,4
10. СПК «Докучаевский»	-4,2	+24,4

Источник: рассчитано автором.

Анализируя полученные результаты исследования, заметим, что производство мяса овец по категориям и реализация по ценам, которые формируются с учетом коэффициента рыночного предпочтения, позволяют значительно улучшить экономическую ситуацию овцеводческих предприятий. Уровень рентабельности производства мяса повысится в СООО «Начало» с 1,6% до 32,0%, СП «Южное Крымское Овцеводство» - с 1,0% до 31,4%. Убыточное производство продукции отрасли в СПК «Докучаевский» (-4,2%) с применением новой методики формирования цен станет рентабельным на уровне 24,4%. В предприятии ООО «Вест» значение показателя убыточности снизится с -77,6% до -70,9%.

**Выводы.** По результатам проведенного исследования следует отметить, что существующие стандарты качества мяса овец фактически

учитывают только упитанность животных. Стандартов на ягнятину и молодую баранину вообще не существуют, поэтому и цен, которые учли бы качественные показатели этого диетического продукта нет. В этих условиях выращивать, откармливать и реализовывать на мясо молодяк овец экономически не выгодно. Весомое место в высокоэффективном развитии овцеводства должна занимать цена, учитывающая совокупность свойств мяса овец. Ценообразующим фактором должно выступать именно качество производимой продукции. Применение разработанной нами методики формирования цен на мясную продукцию овцеводства, которая основывается на систематизации показателей качества, обеспечит:

1) стимулирование

- улучшения качества мяса,
- получения деликатесной продукции,
- внедрения интенсивных методов выращивания овец;

2) снижение затрат кормов на единицу продукции;

3) стимулирование роста объемов производства;

4) повышение экономической эффективности производства мяса;

5) заинтересованность отечественных производителей овцеводческой мясопродукции в развитии отрасли.

#### **Список использованных источников:**

1. Віноградчий В.І. Ефективний розвиток підприємств з виробництва продукції вівчарства:теорія, методологія, практика / Віноградчий В.І. – Херсон: Айлант, 2010. -212 с. – (Монографія).

2. Качество продукции и эффективность производства / [Влезько В.Н., Черванев Д.Н., Брикайло Н.М., Олещенко И.Д., Фере В.А. и др.]; под ред. И.С. Ястремского. – К.: Вища школа. Издательство при КГУ, 1978.-191с.

3. Ринкова трансформація економіки: стан, проблеми, перспективи: зб.наук.праць за матеріалами ІІ всеукр.наук.-практ.конф., 20-30 травня 2011 р. / М-во аграрної політики та продовольства України, Харківський національний технічний університет с.г. ім.. П. Василенка. – Харків: ХНТУСГ, 2011. - 243 с.

4. Сокол О.І. Пріоритетні напрями відновлення вівчарства / О.І.Сокол. //Економіка АПК.- 2005 - №9 - С.22-29

5. Штомпель М.В., Вовченко Б.О. Технологія виробництва продукції вівчарства / Штомпель М.В., Вовченко Б.О.– К.: Вища освіта, 2005. – 343 с.

6. Мясная продуктивность - Оценка качества мяса (часть 1)[Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.okade.ru/skotovodstvo/3511-myasnaya-produktivnost-ocenka-kachestva-myasa-chast-1.html>

7. Оценка качества мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] – Режим доступа: [http://ckhtl.com/books/a.i.ukrainec-tehnologiya\\_picshevyh\\_produktov\\_18.7.\\_ocenka\\_kachestva\\_myasa\\_imyasnyh\\_produktov](http://ckhtl.com/books/a.i.ukrainec-tehnologiya_picshevyh_produktov_18.7._ocenka_kachestva_myasa_imyasnyh_produktov)

8. Экологически чистое мясо премиум-класса - что это? )[Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://merino.ub.ua/ru/analitic/6871-ekologicheskichistoe-myaso-premium-klassa--chto-eto-prodaja-baraniny-v-ukraine--dlyavas.html>

9. О проекте стандарта на овец, ягнят и коз для убоя и баранину, ягнятину и козлятину в тушах [Электронный ресурс] / Ю.В. Татулов, Н.М. Крехов // Мясная индустрия – 2002 - №11. – Режим доступа: <http://www.tharnika.ru/clients/clients/articles.asp?idp=rus&idd=articles&ids=/clients/&id=148>

**Туварчієва Г.А. Методичні підходи до оцінки якості продукції вівчарства і ефективність її виробництва**

У основі оцінки якості м'яса овець закладені критерії, що не враховують всієї різноманітності продукції, це не забезпечує економічного зростання її виробництва. Якість і ефективність виробництва продукції виражають об'єктивні потреби розвитку вівчарської галузі. У статті систематизовані підходи до оцінки якості м'яса овець і розроблена методика формування цін на м'ясну продукцію вівчарства.

**Ключові слова:** якість, ціна, ефективність виробництва, м'ясна продукція вівчарства

**Tuvarchieva G.A. Methodical going near the estimation of quality of products of the sheep breeding and efficiency of its production**

Subjective criteria, not taking into account all variety of products, are stopped up in basis of estimation of quality of meat of sheep, it does not provide the economy growing of its production. Quality and efficiency of production of goods is expressed by the objective necessities of development of sheep-breeding industry. In the article the criteria of quality of meat of sheep are systematized and the method of forming of prices is developed on the meat products of the sheep breeding.

**Key words:** quality, price, efficiency of production, meat products of the sheep breeding