

ПРОЦЕСИ ЯКІСНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОВБАСНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ ВІТЧИЗНЯНОГО РИНКУ

У статті розглядаються питання формування якості ковбасної продукції в умовах сучасного вітчизняного ринку. Визначаються основні напрями та складові забезпечення споживчої цінності та харчових переваг ковбасних виробів на основі відповідного технічного регулювання. Пропонуються якісні пріоритети щодо прогресивного розвитку ковбасного виробництва в Україні.

В статье поднимаются к рассмотрению вопросы формирования качества колбасных продуктов в условиях современного отечественного рынка. Определяются основные направления та отдельные элементы обеспечения потребительской ценности та питательных показателей колбасных изделий на основе соответствующего технического регулирования. Предлагаются качественные приоритеты дальнейшего прогрессивного развития колбасного производства в Украине.

The article deals with the formation of the quality of sausage products in today's domestic market. The main directions and elements of the assurance of consumer value and food advantages of sausages on the basis of the appropriate technical regulations are defined. The qualitative priorities concerning the progressive development of sausage production in Ukraine are offered.

Ключові слова: ковбаси, споживчі показники, харчова цінність ковбас, фізіологічна перевага, якість та безпека ковбасних виробів, екологічно чисті м'ясні продукти.

На сьогодні вітчизняний ринок пропонує споживачам значне асортиментне різноманіття ковбасної продукції, яке формується на основі технологічного поєднання основної й додаткової сировини, нових рецептурних схем та методів м'ясного виробництва, використання різних видів ковбасних оболонки за формою/матеріалами, застосування сучасних способів термічної обробки та цільового призначення готових продуктів. Ковбасні вироби користуються підвищеним попитом, оскільки володіють значними споживчими перевагами та харчовою корисністю, насамперед завдяки високому вмісту повноцінних білків й деяких інших поживних речовин та за рахунок швидкого приготування страв на їх основі. Індивідуальне споживання ковбасної продукції слід підпорядкувати концепції здорового та повноцінного харчування населення України.

Питання, пов'язані з формуванням якості ковбасних виробів на вітчизняних м'ясопереробних підприємствах, досліджували науковці та практики агропромислового виробництва, що знайшло відображення в констатуванні необхідності вдосконалення нормативно-технічного регулювання й постійного технологічного забезпечення показників якості та безпечності відповідних товарів в умовах конкурентного ринку. Розглядаються економічні аспекти мінімізації витрат протягом усього життєвого циклу продукції, передусім загального виробничого зниження на м'ясопереробних підприємствах України [1]; пропонуються напрями технологічного удосконалення виробництва ковбасних виробів на основі комбінування сировини [2]; визначаються перспективи використання нових додаткових інгредієнтів у м'ясній промисловості [3]; пропонується стратегія прогресивного соціального розвитку

через впровадження системи забезпечення якості і безпеки білкових продуктів [4-6] тощо.

Поряд із вищерозглянутим, існує проблема вдосконалення державного регулювання якості й безпечності ковбасної продукції відповідного асортиментного наповнення на ринку України. Необхідно практично, на рівні окремих підприємств, спрямувати вітчизняне ковбасне виробництво в русло якісних пріоритетів та споживчих переваг, серед яких: висока якість м'ясної сировини, безпечність використання додаткових хімічних інгредієнтів, зокрема харчових добавок як поліпшувачів органолептичних, фізико-хімічних показників та стабілізаторів структури готових ковбасних продуктів, розширення асортименту ковбасної продукції за рахунок виробів із підвищеною біологічною та фізіологічною цінністю. Зазначене визначає наукову доцільність дослідження питань, пов'язаних із формуванням нових підходів до визначення якісних параметрів ковбасних виробів на основі сучасних критеріїв споживчої корисності, що послугувало мотиваційним підґрунтям авторського дослідження.

На сьогодні проблема формування необхідного рівня якості вітчизняної м'ясної продукції загалом, в тому числі ковбасних виробів, є достатньо різносторонньою та відображає важливі соціально-економічні аспекти: 1) ефективне функціонування та прогресивний розвиток вітчизняних м'ясопереробних підприємств; 2) забезпечення населення України якісною та безпечною ковбасною продукцією. Ці складові взаємопов'язані на відповідному ринку й знаходять своє відображення у формі виробництва конкурентоспроможної м'ясної продукції, яка користується постійним споживчим попитом (рис. 1).

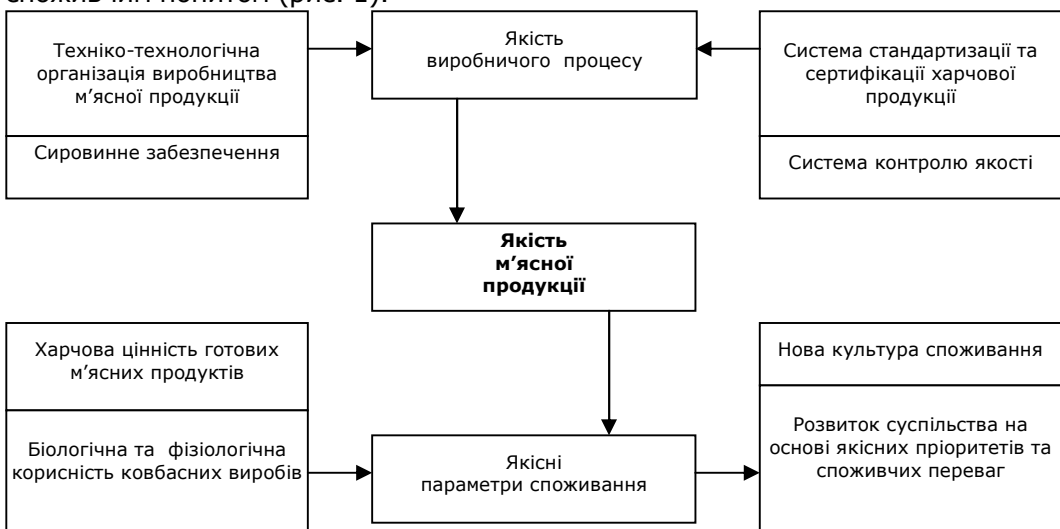


Рис. 1. Складові формування якісних параметрів м'ясної продукції в умовах вітчизняного ринку

Ковбасні вироби, як поживні, висококалорійні, готові до споживання м'ясні продукти користуються постійним попитом у споживачів завдяки високим показникам харчової корисності. Ця продукція широко використовується в домашній кулінарії, на підприємствах ресторанного сервісу як важливий компонент для приготування різноманітних страв – салатів, холодних закусок, перших і других гарячих страв тощо. Ковбасні продукти за своєю рецептурною та технологічною сутністю є складними гетерогенними системами, які поєднують окремі хімічні інгредієнти – білки, жири, мінеральні речовини та деякі інші компоненти в єдиний комплекс споживчих параметрів. Доцільно виокремити та обґрунтувати основні споживчі переваги ковбасної продукції, яка сьогодні пропонується на вітчизняному ринку (табл. 1).

Таблиця 1

Систематизація основних показників споживчої цінності ковбасних продуктів

Споживчі показники	Характеристика споживчих властивостей ковбасних виробів
Харчова цінність	Харчові переваги створюються на основі оптимального поєднання сировини та виду технологічної обробки при формуванні відповідного асортименту продукції
Органолептична цінність	Естетично привабливий зовнішній вигляд; приємні, властиві для кожного виду ковбас смак і запах; різна консистенція фаршу, яка нормативно визначена в технічних регламентах на відповідні види виробів
Енергетична цінність	Висока енергетична цінність готового продукту за рахунок вмісту білків та додаткового введення жирів, відповідно, калорійність 100 г ковбас складає від 200 (сальтисони) до 560 ккал (сирокопчені, сиров'ялені)
Біологічна цінність	Визначається високим вмістом повноцінних білків, що містять незамінні амінокислоти; оптимальним співвідношенням «жири : білки», вмістом додаткових хімічних інгредієнтів (залежно від асортиментного виду / різновиду продукту)

Ковбасні продукти характеризуються підвищеною фізіологічною цінністю та засвоюваністю організмом людини, оскільки:

- при виробництві ковбас із м'яса виділяють менш цінні в харчовому відношенні частини – кістки, хрящі, сухожилля, плівки та деякі інші компоненти сполучної тканини забійних тварин, які містять незасвоювані білки, зокрема колаген й еластин;
- основну м'ясну сировину тонко подрібнюють, піддають термічній обробці або ферментації, що підвищує ступінь фізіологічної засвоюваності готового продукту;
- в рецептуру вводять додаткові компоненти, які покращують смакові та інші властивості, зокрема, замість яловичого жиру, що має високу температуру плавлення, додають свинячий шпик та рослинні олії в різних співвідношеннях, котрі містять комплекс жирних кислот; серед останніх значну частку складають полі- та мононенасичені, що мають захисну дію на серцево-судинну систему та легко засвоюються організмом.

В окремих випадках фізіологічна корисність ковбасних виробів додатково підвищується за рахунок використання додаткових компонентів функціонального призначення. Для прикладу, при виробництві деяких ковбасних виробів – сирокопчених ковбас – використовують пробіотичні молочнокислі бактерії, які позитивно впливають на кишкову мікрофлору і

посилляють імунну систему організму людини. Зазначене відображає застосування в Україні нових харчових технологій та створення харчових продуктів нового покоління, в основі яких – ефективне комбінування цінних харчових компонентів тваринного, рослинного та мікробіологічного походження. Це, в свою чергу, визначає більш високі споживчі вимоги до продуктів харчування, розуміння вітчизняним споживачем показників харчової корисності окремих видів продуктів та формує нову культуру харчування [7].

На сьогодні важливою проблемою розвитку вітчизняного м'ясного ринку є забезпечення належної якості ковбасних продуктів, що є необхідним елементом їх споживчої безпеки. Зокрема, йдеться про формування комплексної та дієвої системи безпеки ковбасної продукції на основі ефективного поєднання й відповідності виробничого, торговельного і власне споживчого процесу (рис. 2).

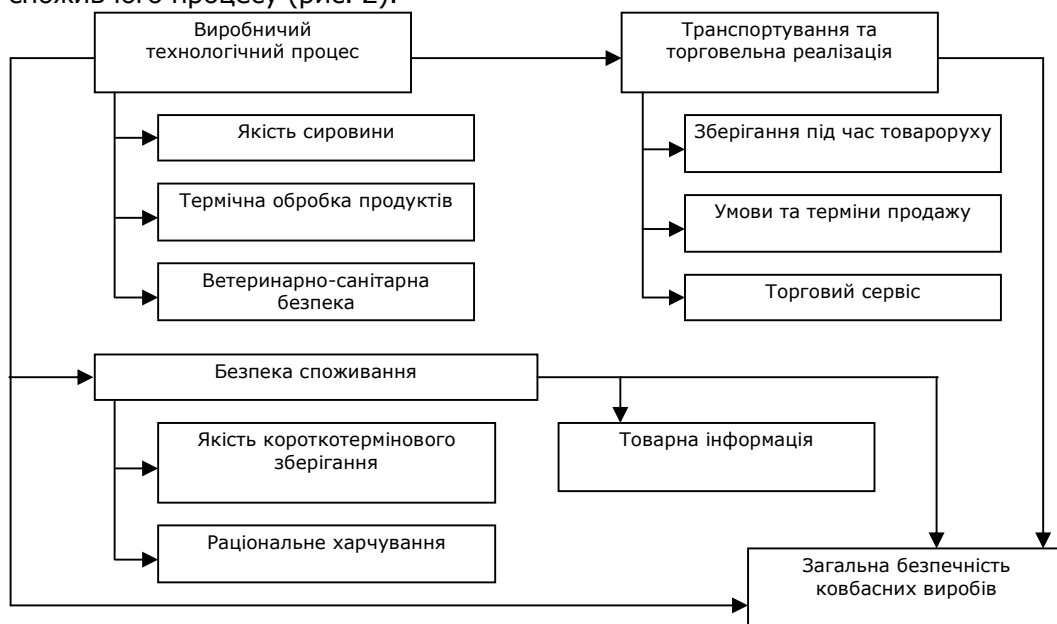


Рис. 2. Елементи споживчої безпеки вітчизняної ковбасної продукції

Першоосною формування показників споживчих властивостей, в тому числі безпечності ковбасної продукції, є використання відповідної сировини на підприємствах м'ясопереробної галузі та дотримання виробниками нормативних регламентів й технічних вимог щодо її походження та поєднання у готових виробках. Сировина також має вагомe значення при створенні та розширенні асортименту ковбас. Йдеться про необхідність збалансування інтересів, з одного боку, товаровиробників, з іншого – покупців ковбасної продукції. Наприклад, основною сировиною варених ковбасних виробів, згідно з ДСТУ [8], є яловичина, телятина, свинина та м'ясо деяких інших тварин, зокрема баранина, козлятина, м'ясо птиці тощо. Додатковою сировиною

ковбасного виробництва є сало ковбасне, молочні та яєчні продукти, матеріали для соління, включаючи сіль, нітрит натрію, цукор, прянощі та інші компоненти.

Сировина для виробництва ковбас, особливо м'ясо забійних тварин вищої категорії, в умовах сучасного ринку України має достатньо високу вартість. Тому певна частина вітчизняних виробників йдуть шляхом здешевлення своєї продукції за рахунок заміни частини м'яса гідратованими соєвими білками. Використання таких заміників у великій кількості суттєво знижує споживчі властивості ковбасної продукції, насамперед запах і смак. Поряд із зазначеним, при виробництві ковбас використовуються харчові функціональні добавки, в тому числі штучного синтетичного походження – емульгатори, стабілізатори структури, кольору тощо. Обґрунтуванням цього є те, що новий державний стандарт на варену ковбасну продукцію передбачає використання таких речовин за умови наявності позитивного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Невідповідною є висока ціна на таку ковбасну продукцію, оскільки порушується ринкове співвідношення якість/ціна.

З позицій наукового обґрунтування безпеки ковбасних виробів та їх практичного забезпечення, слід відзначити необхідні вимоги до її зберігання на всіх етапах товаропросування – від виробника до безпосереднього споживача. Особливістю процесу зберігання показників якості ковбасної продукції є, по-перше, певний температурний режим та створення додаткових умов зберігання, по-друге, обмеженим в часі є термін реалізації та кінцевого споживання. Для прикладу, ковбаси варені, м'ясні хліби, сосиски і сардельки, сальтисони, ковбаси кров'яні, ліверні, ковбаси для дитячого харчування зберігаються від 24 до 72 годин при температурі не вище 6⁰С.

На сьогодні необхідною складовою забезпечення споживчої цінності та харчових переваг ковбасних виробів є удосконалення показників маркування, зокрема інформаційного супроводу із обов'язковим зазначенням дати та часу виробництва відповідної ковбасної продукції. Відповідно, в умовах вітчизняного ринку слід постійно удосконалювати вищезазначені технічні, технологічні та інформаційні параметри, створюючи ефективну систему зберігання якості ковбасної продукції на виробничому, торговельному та споживчому рівні.

Нашою пропозицією щодо удосконалення системи якості та безпечності ковбасних виробів є суттєве збільшення виробництва в Україні відповідної продукції з підвищеними споживчими показниками, в тому числі екологічно чистої. Виробництво такої продукції можливо на базі господарств, які використовують високоякісну м'ясну сировину, натуральні додаткові харчові інгредієнти для ковбасного виробництва, сучасні технології та ефективне обладнання, професійний досвід та інноваційні підходи працівників, що дозволить виготовляти традиційні ковбасні продукти з новими споживчими

показниками, високої якості та екологічно безпечні. Крім того, створення такої продукції сприятиме пом'якшенню екологічної ситуації при м'ясному виробництві.

Пропозиції вищезазначеної категорії ковбасної продукції з удосконаленими споживчими параметрами повинні бути орієнтовані на певний сегмент покупців, які спроможні заплатити за високоякісний товар. Для цього необхідно розробити сучасні критерії позиціонування екологічно чистої ковбасної продукції на відповідному споживчому ринку, зазначити її переваги в харчовому раціоні сучасної людини як вагомій фізіологічній компоненті та необхідній складовій індивідуального захисту в умовах складного екологічного стану.

На основі проведеного аналізу процесів, які забезпечують якість та безпечність ковбасної продукції в умовах вітчизняного виробництва, транспортування й торговельної реалізації, можна стверджувати про наявність значної кількості проблем на кожному із етапів, що потребує ефективного розв'язання відповідно до діючих нормативно-технічних параметрів та перспективних критеріїв подальшого розвитку м'ясного виробництва в Україні, в тому числі за рахунок інноваційної підприємницької ініціативи щодо нових технологічних рішень при виробництві м'ясних продуктів з удосконаленими споживчими показниками.

Список використаних джерел:

1. Бережняк В.А. Наукові аспекти обліку витрат на м'ясопереробних підприємствах / В.А.Бережняк // Економіка АПК. – 2011. – №3. – С. 63-69.
2. Пасичный В.Н. Технологические возможности комбинирования немясного сырья для производства колбасных изделий / В.Н. Пасичный // Мясной бизнес. – 2006. – Декабрь. – С.96-97.
3. Ингредиенты в мясной промышленности ЕС // Мясной бизнес. – 2006. – Июнь. – С.24-26.
4. Система простежуваності як запорука безпечності харчових продуктів / Н.Усатенко, Ю.Охрименко, Т.Свириденко, С.Соколова // Харчова і переробна промисловість. – 2010. – №2 (366). – С.4-6.
5. Крисанов Д.Ф. Якість і безпечність харчової продукції / Д.Ф.Крисанов // Економіка і прогностування. – 2010. – №3. – С. 103-119.
6. Якубчак О.М. Наукові тенденції щодо технології, безпеки та якості м'яса / О.М.Якубчак, Т.В.Таран // Мясной бизнес. – 2005. – Ноябрь. – С. 84-86.
7. Улицкий З. Функциональные мясные продукты / З.Улицкий // Мясной бизнес. – 2005. – №8 (37). – С.82-83.
8. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови: ДСТУ 4436:2005. – К.: Держспоживстандарт України. – 20 с.