

УДК 637:637.5:631.3

Ощипок І.М., д.т.н., професор, **Багрій Л.М.**, асистент[©]*Львівська комерційна академія***Кринська Н.В.**, асистент, **Ярошевич В.І.**, інженер-технолог*Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького*

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ І КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПРОДУКЦІЇ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ

Проблеми, які виникають перед м'ясопереробною галуззю кожен виробник прагне вирішити вигідним способом. Для підтримки конкурентоспроможності м'ясопереробного виробництва потрібні нові розробки, які будуть застосовуватись в галузі у цілому.

Запропоновані шляхи підвищення якості і конкурентоспроможності м'ясопереробних підприємств України за рахунок прогресивних методів організації виробництва, технічному переоснащенню підприємств, застосуванню нових машин і технологій, забезпечення своєчасної поглибленої та якісної переробки сировини.

Ключові слова: *якість, конкурентоспроможність, інновація, потенціал, м'ясопереробна, вироби, м'ясо*

УДК 637:637.5:631.3

Ощипок І.Н., д.т.н., професор, **Багрій Л.М.**, асистент*Львовская коммерческая академия***Крынская Н.В.**, асистент**Ярошевич В.І.**, інженер-технолог*Львовский национальный университет ветеринарной медицины и биотехнологий имени С.З. Гжицкого*

ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПРОДУКЦИИ

Проблемы, которые возникают перед мясоперерабатывающей отраслью каждый производитель стремится решить выгодным способом. Для поддержания конкурентоспособности мясоперерабатывающего производства нужны новые разработки, которые применяются в области в целом. Предложены пути повышения качества и конкурентоспособности мясоперерабатывающих предприятий Украины за счёт прогрессивных методов организации производства, техническому переоснащению предприятий, применению новых машин и технологий, обеспечение своевременной углублённой и качественной переработки сырья.

Ключевые слова: *качество, конкурентоспособность, инновация, потенциал, мясоперерабатывающая, изделия, мясо*

© Ощипок І.М., Багрій Л.М., Кринська Н.В., Ярошевич В.І., 2014

УДК 637:637.5:631.3

Oshchypok I.M., d.t.s, professor, **Bahrij L.M.**, assistant

Lviv Commercial Academy

Krynska N.V., assistant

Jaroshevych V. I., engineer-technologist

*Lviv national university of Veterinary medicine and biotechnologies
named after S.Z. Gzhytskij*

ENSURING OF THE QUALITY AND COMPETITIVENESS OF PRODUCTION

Meat Processing Enterprise

Problems which meat – processing branch includes, each producer wants to solve a beneficial way. To maintain the competitiveness of meat processing production, new development is required, which will be applied in the branch in general.

Ways due to the quality rise and competitiveness of meat- processing enterprise of Ukraine at the expense of progressive methods of production organization, technical enterprisers- equipping, using new machines and technologies, ensuring of well – timed deep and qualitative processing of raw materials.

Key words: *quality, competitiveness, innovation, potential, meat- processive, products, meat.*

Постановка проблеми у загальному вигляді. Прогрес науки і техніки активно впливає на розширення і оновлення номенклатури та асортименту продукції, що випускається. Науково-технічний прогрес є основним фактором підвищення ефективності виробництва і впливає на всі сфери діяльності підприємств. Тільки завдяки прогресивним методам, організаційно-технічному оснащенню цехів, застосуванню нових машин та технологій, можливо домогтися високої якості технологічних процесів [6-8].

М'ясопереробне виробництво - одне з провідних ланок харчової промисловості України. Основне завдання підприємств галузі - забезпечення своєчасної поглибленої та якісної переробки худоби і птиці [5], яка їм поставляється та задоволення потреби населення в м'ясопродуктах. Сьогодні вітчизняна м'ясопереробна галузь не забезпечує всезростаючого попиту населення, в повному обсязі, якісними виробами в силу різних причин:

- залежності від імпортних постачальників;
- асортиментної одноманітності;
- зниження смакових характеристик - «застосування заміників м'яса, тощо»;

Мета статті. Вивчити основні напрямки інноваційного розвитку м'ясопереробної галузі і виділити прогресивні заходи підтримки конкурентоспроможності та якості м'ясних виробів.

З впевненістю можна стверджувати, що чинне законодавство України встановлює певні вимоги та стандарти до виробництва м'ясних виробів [1,2].

Вони обов'язково повинні бути безпечними, придатними до споживання, правильно маркованими та відповідати санітарним нормам і технічним регламентам.

Забороняється використання:

- харчових добавок, які не зареєстровані для використання в Україні;
- ароматизатори та допоміжні матеріали для переробки, які не зареєстровані для використання в Україні;
- дієтичні добавки, які не зареєстровані для використання в Україні;
- допоміжні засоби і матеріали для виробництва та обігу, які не дозволені для прямого контакту з харчовими продуктами;
- засоби і матеріали для виробництва та обігу, які за своєю природою та складом можуть передавати забруднюючі речовини м'ясним виробам;
- харчових продуктів як інгредієнтів для виробництва, включаючи сільськогосподарську продукцію, якщо вони містять небезпечні фактори на рівнях, що перевищують обов'язкові параметри безпечності.

З посиленням конкуренції на ринку підприємствам - виробникам необхідно докладати значних зусиль для підтримки конкурентоспроможності своєї продукції, в першу чергу на вітчизняному ринку. Серед прогресивних заходів можна виділити наступні:

- підвищення якості продукції;
- модернізація технологічного обладнання;
- використання ресурсозберігаючих технологій;
- вдосконалення процесів руху товарів;

У сучасних умовах наукові і потужні навчальні заклади повинні займатися розробкою нової продукції для м'ясопереробних підприємств. Здійснювати інноваційну діяльність в галузі пов'язану з витратами на проведення науково-дослідних і дослідно-конструкторських розробок та впровадження нової продукції або технології в масове виробництво, а також оцінювати витрати не виробничого характеру, що виникають у зв'язку з необхідністю просування інновацій на ринок. Крім того, інновації мають характер ризику і до їх впровадження та розробки необхідно підходити усвідомлено, враховуючи можливість втрати вкладених коштів. При цьому, слід розрізняти виробничі, процесні і маркетингові інновації.

Головним критерієм розмежування їх є наявність істотних змін у функціях або способах використання наукових розробок.

В умовах конкуренції ринок визначає асортимент виробів, які користуються попитом у споживачів. Тому, перед підприємствами - виробниками стоїть завдання задовольнити цей попит краще і ефективніше, ніж конкуренти.

Відчутну вигоду м'ясопереробним підприємствам надасть виробництво високомаржинальних виробів, до яких насамперед віднесемо продукти швидкого приготування з натурального м'яса, з додаванням різних інгредієнтів: сиру, грибів тощо. Ця продукція не піддається заморожуванню, тривалі терміни зберігання досягаються за рахунок спеціальної упаковки. Відомо, що в харчовій промисловості пакувальні технології відіграють вкрай важливу роль, адже

правильна упаковка оберігає харчові продукти від забруднення під час транспортування і складування, дозволяє збільшити час зберігання без втрати смакових якостей і зовнішнього вигляду, а також є невід'ємною частиною маркетингової політики підприємства. Чималу роль тут відіграє прагнення до здорового харчування. При цьому відомо, що у вакуумній упаковці можливо збільшити термін зберігання продуктів, не використовуючи консерванти, а при упаковці в середовищі інертних газів - зберегти і свіжість продукту. Упаковка, стерилізована при високій температурі і ламінована термозварюваним матеріалом, дозволяє не тільки уникнути втрати вологи, але й не дає продукту розморозитися. Зручно, що подібну упаковку можна використовувати безпосередньо для розігрівання продукту в мікрохвильовій печі. Відносно плівок для упаковки найбільш важливими є зовнішній вигляд, споживчі властивості та можливість повторного закривання. Крім перерахованих, існує широкий ряд сучасних пакувальних матеріалів : «стрейч» - плівки , «флупак», блістерна упаковка, упаковка в готовий піддон, термозбіжна упаковка і т.д.

В даний час матеріально-технічна база підприємств м'ясної промисловості відрізняється надзвичайною зношеністю (по Україні понад 55 %), що також є причиною, що стримує випуск конкурентоспроможної продукції [3,4]. Для усунення цього негативного фактору необхідно застосовувати багатофункціональне обладнання та збільшувати чисельність робітників, які володіють суміжними професіями, виявляти внутрішні втрати і простої, пов'язані з переходом до випуску нових виробів або з зміною виробничого завдання.

Підприємствам необхідно створити гнучку і ефективну систему управління персоналом, яка дозволить забезпечити високу продуктивність праці, стабільність кадрового складу, соціальну захищеність працівників. Продумана політика в галузі матеріального стимулювання повинна підвищити привабливість даних підприємств на ринку праці. Слід розробити перспективний план з підготовки та перепідготовки робітничих кадрів для роботи в умовах гнучких виробничо-економічних систем.

Необхідна довгострокова ресурсна стратегія, основною метою якої визнається формування домінантно - сегментного ринку постачальників, причому так, щоб їх залежність від підприємств була більш виражена, ніж підприємств від них. Нарощування і використання ресурсного потенціалу має вестися в напрямку впровадження і вдосконалення ресурсозберігаючих технологій. Завдання в області тактики на продуктовому ринку зводиться до організації руху товару; організації реклами та стимулюванню продаж відповідно з життєвим циклом кожного виробу; визначення принципів виходу на ринок з новим товаром.

Необхідні заходи з просування асортиментних пропозицій м'ясопереробних підприємств з продажі:

- м'яса - відкриття фірмових магазинів за стратегією мінімального рівня рентабельності;

- ковбасних виробів - використання невеликих фасовок батонів (200-300 грам), зменшити питому вагу використання гелевих структуроутворюючих добавок, збільшити виробництво профілактичних видів продукції з відповідною рекламою;
- делікатесів - виробництво більшої кількості продукції, виробленої за спільною технологією (варено -копчені, сирокпчені), використання сировини, яка відрізняється різною структурою , що дозволяє отримувати продукцію з різноманітними споживчими властивостями;
- напівфабрикатів - підвищення якості використовуваної сировини, збільшення доступності продукції для масового споживача.

Для нарощування ринкового субпотенціалу м'ясопереробним підприємствам необхідно здійснити: перехід на виробництво якісної продукції, що не залежить від пори року; збільшення глибини переробки сировини; облік сезонних чинників при плануванні обсягів виробництва; масове проникнення на ринки сусідніх областей, планування «буферних» запасів сировини в необхідних обсягах перед початком сезону попиту на неї.

Показники якості м'ясопереробних підприємств можна визначати за середньозваженими арифметичними і геометричними показниками

Середньозважений арифметичний показник якості обчислюємо за формулою

$$K_{я} = \sum_{i=1}^n P_i a_i \quad (1).$$

Середньозважений геометричний показник якості обчислюємо за формулою

$$K_{я} = \prod_{i=1}^n (P_i)^{\pm a_i} \quad (2),$$

де: P_i – значення i -го показника якості продукції;

a_i – коефіцієнт вагомості i -го показника якості продукції;

n – число показників якості продукції.

Сума всіх коефіцієнтів вагомості дорівнює одиниці, тобто

$$a_1 + a_2 + \dots + a_n = \sum_{i=1}^n a_i = 1 \quad (3)$$

Висновки. Таким чином, нарощування інноваційного потенціалу має вестися у двох основних напрямках: перший - застосування науково - дослідної бази; другий - систематичне вивчення інноваційних розробок наукових і галузевих технологічних інститутів (у тому числі інших підприємств м'ясної галузі). Проблеми, які стоять перед українським м'ясопереробним виробництвом кожен виробник прагне вирішити найбільш вигідним для нього

способом. Багато впроваджуваних нововведень і інновацій є інноваціями лише для окремих підприємств і локальних ринків, але на світовому рівні все це вже вчорашній день. Для підтримки конкурентоспроможності українського м'ясопереробного виробництва потрібні принципово нові розробки, і застосовуватися вони повинні не на окремих підприємствах, а в галузі у цілому.

Гармонійне поєднання застосовуваних методів і прийомів, нормативно-правових актів, підготовленого кадрового потенціалу і сучасної техніки забезпечить ефективну діяльність трудового колективу. Таке поєднання і взаємодія являє собою фундаментальну основу системи ефективної управлінської діяльності.

Література

1. Закон України від 12.05.1991 р. № 1023–ХІІ «Про захист прав споживачів»;
2. Декрет КМУ від 10.05.1993 р. № 46-93 «Про стандартизацію та сертифікацію»;
3. Ощипок І.М. Комплексний підхід до оцінки якості м'яса і м'ясних виробів. // Мясное дело.- № 2, 2013.- С. 20-22.
4. Ощипок І.М. Інноваційні тенденції покращення якості товарів / І. М. Турчин, Ю.Л. Білонога //Зб. статей ЛПЕТ. Львів, 2010. – С. 19-21.
5. Ощипок І.М. Сучасні тенденції в технології переробки птахів / В.І. Ярошевич, В. Кринська, В. В. Наконечний // Зб. статей ЛПЕТ. Львів, 2010. – С. 115-118.
6. Ощипок І.М. Стан і характеристика роботи м'ясопереробних підприємств / Н.В. Кринська //Зб. тез доповідей. – Житомир, 2010. – С. 253-254.
7. Ощипок І.М. Оцінка резерву м'ясних виробництв за сировинними та організаційними чинниками / Л.М.Томаневич, Н.В.Кринська, В.В. Наконечний// Наук. вісник ЛНУВМ та БТ ім. С.З.Гжицького. - Львів, 2010. – Т.12. -№1 (43). - С.438-443.
8. Ощипок І.М. Оновлення обладнання м'ясних виробництв на нових технічних розробках / В.І. Ярошевич // Матеріали наук.-практ. конф. “Досягнення молодих вчених у вирішенні актуальних проблем м'ясної та молочної галузей”. – Київ, 2009. – С. 23-24

Рецензент – к.вет.н., професор Козак М.В.