

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Олексеенко А.А., Гартованная О.В. Стратегические аспекты обеспечения безопасности мясной. Мясные полуфабрикаты // Материалы по итогам VIII-ой Всероссийской научно-практической конференции «Особенности применения образовательных технологий в процессе обучения и воспитания», 01 – 10 июня 2020 г. – 0,2 п. л. – URL: http://akademnova.ru/publications_on_the_results_of_the_conferences

СЕКЦИЯ: ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ

Олексеенко А.А.,

студент 2-го курса биотехнологический факультет

Гартованная О.В.,

к.с.-х.н., доцент

ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет»

п.Персианоский, Ростовская область,

Российская Федерация

Стратегические аспекты обеспечения безопасности мясной.

Мясные полуфабрикаты.

Безопасность Государства зависит не только от внешней политики, обороны страны, но и от состояния продовольственного рынка, то есть от продовольственной безопасности. Одной из целей такой безопасности является поставка качественной продукции гражданам. Еще одним важным аспектом продовольственной безопасности, следует назвать, стабильность в резервных запасах страны. Это обеспечивает здоровую конкуренцию на рынке.

Мясная продукция одна из самых востребованных продуктов на рынке, но самым популярным видом такой продукции являются полуфабрикаты.

На данный момент эксперты выделяют несколько тенденций российского рынка:

1. Потребители стали переходить с замороженных продуктов, на охлажденные.
2. Популярнее стали развесные полуфабрикаты. Более 60% населения выбирает не фасованную продукцию.
3. Появление розничных магазинов от завода производителя.

Так можно выделить 3 ключевых фактора, которые воздействуют на рынок мясных полуфабрикатов. Первое это покупательская способность, данный фактор способствует более устойчивому положению тренда. Второй и не менее важный фактор – уровень предложения качественного и доступного по цене товара. И наконец, третий фактор – это усиление конкуренции. Производители вынуждены придумывать что-то новое и вкусное, чтобы их продукт покупали.

Имеются несколько основных видов:

- Первое это **порционные полуфабрикаты**, в основном они сделаны из натурального охлажденного мяса, это может быть шницель, котлеты, отбивные и тому подобное.

- Второе это **мелкокусковые** продукты, изготовленные из задней части туши животного. К ним можно отнести гуляш, мясо для шашлыков, суповые наборы и т.д

- Третье это **крупнокусковые** продукты, то есть отделенные от кости и очищенные от сухожилий.

- Четвертое это **панировочные** полуфабрикаты.

- Пятое это **рубленые** полуфабрикаты, предназначены они для котлет и фарша.

Выделяют несколько видов популярных полуфабрикатов. (Рис.1)



(Рис.1)

Если рассматривать тенденцию роста популярности полуфабрикатов за последние 10-12 лет, то можно отметить, что в целом денежная прибыль увеличилась на 30%.

Кроме того, развитие рынка зависит еще и от таких факторов, как:

1. Смена рациона людей.
2. Увеличение работающих женщин и более быстрый ритм жизни.
3. Изменение технологии хранения с помощью вакуумной упаковки.
4. Популярность микроволновой печи.

Наряду с положительными сторонами развития рынка мясных полуфабрикатов у производителей имеются некоторые проблемы. Главная это база качественного сырья, и его ценовая доступность. Чаще всего цена не соответствует товару.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Кроме этого, имеются и другие не менее важные проблемы. Низкое качество сои. Высокая цена на более качественную сою из-за границы. Сложности поставок в сети супермаркетов. Все эти проблемы оказывают огромное влияние на производство более качественного товара в России.

Такая популярность и доступность продукта обеспечивает его безопасность на рынке. Бесспорно, можно сказать, что наши любимые пельмени, котлеты, отбивные еще долго никуда не денутся с прилавков.

Список использованной литературы:

1. Агабеков, В. Е. Нефть и газ. Технологии и продукты переработки / В.Е. Агабеков, В.К. Косяков. - М.: Феникс, 2014. - 464 с.
2. Агабеков, Владимир Енокович Нефть и газ. Технологии и продукты переработки. Учебное пособие / Агабеков Владимир Енокович. - М.: Феникс, 2014. - 768 с.
3. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. - М.: Лань, 2007. - 448 с.
4. Вадим, Прянишников Инновационные технологии в производстве мясных продуктов: моногр. / Прянишников Вадим , Александр Ильтяков und Геннадий Касьянов. - М.: LAP Lambert Academic Publishing, 2012. - 308 с.
5. Волков, А. Д. Практикум по технологии производства продуктов овцеводства и козоводства / А.Д. Волков. - Москва: Наука, 2008. - 208 с.
6. Волков, А.Д. Практикум по технологии производства продуктов овцеводства и козоводства. Учебное пособие. Гриф Министерства сельского хозяйства РФ / А.Д. Волков.

Опубликовано: 05.06.2020 г.

© Академия педагогических идей «Новация», 2020

© Алексеенко А.А., Гартованная О.В., 2020