

УДК [338.439.5:637.5] (477)

**Тетяна ПІЧКУР,
Галина БАНДУРЕНКО,
Дмитро ЗАСЄКІН**

СТАН УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ М'ЯСА І М'ЯСОПРОДУКТІВ

Розглянуто стан вітчизняного ринку м'яса та продуктів його переробки за 2005–2010 рр. Проаналізовано динаміку розвитку окремих сегментів цього ринку. Охарактеризовано групу основних виробників м'ясопродукції. Визначено низку проблем, що гальмують розвиток м'ясного ринку України, та запропоновано шляхи їх подолання.

Загальновідомо, що харчова індустрія визначає розвиток економіки України, міцно утримує провідне місце в структурі промислового виробництва країни і суттєво поповнює державний бюджет.

Вагома частка в структурі роздрібного товарообороту належить м'ясу, ковбасам, м'ясним консервам, напівфабрикатам, концентратам тощо. Налагоджено випуск і супутніх продуктів – м'ясо-кров'яного, м'ясо-кісткового й кісткового борошна, шкур, технічного жиру, щетини, лікувальних та інших препаратів [1].

Однак обсяги виробництва переважної кількості підприємств галузі не досягають проектної потужності. Це пояснюється насамперед недостатньо розвиненою власною сировинною базою, а також зростанням імпорту більш дешевої мороженої яловичини, свинини та харчових субпродуктів, що негативно впливає на роботу м'ясопереробних підприємств. За даними Держкомстату, імпорт цих продуктів у 2010 р. становив 274 тис. т [2]. Актуальність проблеми визначається не тільки нерегулярними поставками та непередбачуваними коливаннями закупівельних цін, а й нестабільною і не завжди високою якістю вітчизняної сировини. Все це стримує нарощування обсягів виробництва та знижує конкурентоспроможність готової продукції. Саме розвиток власної сировинної бази зможе наситити ринок якісною сировиною та забезпечити стабільну роботу м'ясопереробних підприємств.

Теоретичні й практичні аспекти функціонування та формування конкурентоспроможності підприємств м'ясної галузі розглянуто в роботі В. І. Ємцева [3, с. 102–105]. Сучасні проблеми й шляхи розвитку м'ясопереробної галузі на підставі статистичних даних динаміки та структури виробництва основних видів м'ясної продукції окреслено В. О. Янковим [4, с. 90–95]. Ю. П. Подухович зазначив основні на-

© Тетяна Пічкур, Галина Бандуренко, Дмитро Засєкін, 2011

прями удосконалення виробничого процесу м'ясопереробних підприємств і підвищення якості продукції [5]. Ситуація на ринку м'яса та м'ясопродуктів постійно відстежується й аналізується, оскільки завжди є актуальною.

Мета статті – аналіз стану й динаміки розвитку українського ринку свинини, яловичини й курятини та продуктів їх переробки за 2005–2010 рр.

За даними Держкомстату України (табл. 1), до 2007 р. зафіксовано збільшення обсягів вітчизняного виробництва м'ясної сировини – охолодженої та замороженої яловичини, свинини, птиці. Зростання загального обсягу виробництва м'яса українськими виробниками в 2008 р. відбулося за рахунок м'яса птиці, а обсяги яловичини й свинини знижувалися.

Таблиця 1

Виробництво м'яса в Україні за 2005–2010 рр., тис. т [6; 7]

Вид м'яса	Роки					
	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Усього, в т. ч.:	624	773	973	991	921	1000
- яловичина й телятина	193	200	222	167	105	95
- свинина	99	155	203	170	103	150
- м'ясо та субпродукти свійської птиці	332	418	548	654	713	755

У 2010 р., порівняно з 2005 р., спостерігається зростання обсягів виробництва м'яса й субпродуктів харчових свійської птиці на 127.4 %, свинини – на 51.5 %, а яловичини й телятини – скорочення на 50.8 %. М'ясо птиці стало заміником для переважної кількості споживачів м'яса [6, с. 64–67; 7, с. 30–31].

Однак через значні витрати на виробництво та загальний дефіцит на ринку ціни залишаються високими, за винятком курятини, виробництво якої забезпечує швидкий прибуток внаслідок менш тривалого виробничого циклу, що є причиною значних інвестицій у птахівничу галузь (табл. 2) [8].

Таблиця 2

Динаміка споживчих цін на м'ясо, грн/кг [9]

Вид м'яса	Роки (станом на 1 січня)				
	2006	2007	2008	2009	2010
Яловичина	21.56	20.80	28.51	38.89	38.29
Свинина	26.89	23.58	28.83	44.54	44.15
Птиця	12.08	11.93	13.67	16.55	16.60

Через порівняно короткий цикл виробництва свинина є основною сировиною для м'ясопереробної промисловості. Крім того, саме вона – традиційний продукт харчування українців. За прогнозами аналітиків, наступний потік інвестицій планується саме в свинарство [8].

За підсумками 2010 р., рівень споживання м'яса населенням становив 52 кг на одну особу, що на 6.6 % вище показника 2009 р., але він не досягає фізіологічної норми, яка становить 80 кг на рік для однієї людини [10].

У 2010 р., порівняно з 2009 р., збільшено експорт м'яса та субпродуктів і водночас зменшено їх імпорт. Це пояснюється поступовим оновленням технічної бази, впровадженням інноваційних технологій у вітчизняне виробництво та підвищенням якості цих товарів. Загалом, експорт м'яса і субпродуктів (переважно свинини й птиці) в 2010 р. становив майже 46.5 тис. т – це на 23 % більше минулого року. Імпортовано в Україну яловичини й телятини 3.6 тис. т, що на 60 % менше 2009 р., свинини – 108.6 тис. т (зменшення – 23 %), птиці – 154.6 тис. т (на 20 % менше) [10].

Нині до основних виробників м'ясної продукції на українському ринку експерти відносять компанії, які зараз перебувають на етапі консолідації активів (табл. 3) [11]:

Таблиця 3

Характеристика основних виробників м'ясної продукції

Назва підприємства	Характеристика підприємства	Потужність, т за добу	Асортимент
ТОВ "Дружба народів"	Є власний свинокомплекс, комплекс відгодівлі ВРХ на 30 тис. голів, племінна ферма	50	90 найменувань
ВАТ "Кременчукм'ясо"	Має цех первинної переробки	70	Усі види ковбас, копчення зі свинини та ін.
ТОВ "Тульчинм'ясо"	Є власний забійний цех	17 (у т. ч. 9.3 т охолодженого м'яса)	Усі види ковбас, вироби з ліверу
М'ясокомбінат "Ювілейний"	Схема замкненого технологічного циклу (від забою худоби до виробництва готової продукції)	60	Ковбасні вироби, консерви, копчення
ТОВ "Глобинський м'ясокомбінат"	Має свинокомплекс	57	Усі види ковбас, м'ясні та курячі делікатеси
Яготинський м'ясокомбінат ТОВ "Ідекс"	Має свинокомплекс; обладнання і технології з Німеччини; Сертифікат ISO 9001.2000	150	Копченості, варені, копчені, варено-копчені ковбаси, сосиски, сардельки, паштети, шинки
МПЗ "Колос" "Чернівецькі ковбаси"	Має особистий високотехнологічний свинокомплекс і м'ясопереробний цех	–	М'ясопродукти, ковбаси
ВАТ Ковельський м'ясокомбінат	Має забійний цех, ковбасний цех, обладнання для заморожування	5 – ковбаси; 1.5 – напівфабрикати; 50 – м'ясо й субпродукти	Усі види ковбас, вироби із харчової крові, м'ясні напівфабрикати, кулінарні вироби

Переважна кількість м'ясної сировини витрачається на ковбасне виробництво, значна частина – на м'ясні консерви, заморожені та охолоджені напівфабрикати.

Відповідно до чинного класифікатора НПП (Номенклатура Промислової Продукції) [12], ковбасні вироби поділяються на: вироби ковбасні варені, сосиски, сардельки; вироби ковбасні напівкопчені; вироби ковбасні варено-копчені, напівсухі, сиrow'ялені, сирокоччені, включаючи "салями"; вироби ковбасні печінкові (ліверні), включаючи пасти й паштети в ковбасній оболонці; вироби ковбасні з конини; студні, зельці; вироби ковбасні копчено-запечені; інші ковбасні вироби.

Сектор виробництва ковбасних виробів становить 30 % загального обсягу готових м'ясопродуктів, структуру яких зображено на *рис. 1* [12].

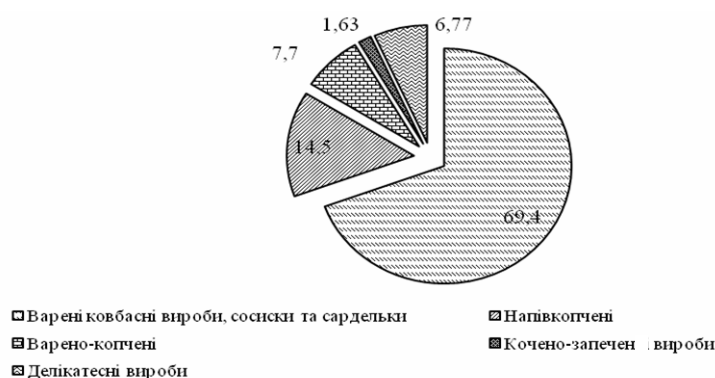


Рис. 1. Структура ринку ковбасних виробів у 2010 р., % [12]

Скорочення обсягів виробництва та відповідно реалізації ковбасних виробів з 2006 по 2010 р. на 10,3 % зумовлено недостатньо розвиненою сировинною базою. Обсяг ринку ковбасних виробів у 2010 р. зріс, порівняно з 2009 р., на 3,8 % і становив 270,1 тис. т (*рис. 2*). На такі зміни вплинуло, зокрема, поступове зростання ділової активності в деяких секторах економіки України, відновлення купівельної спроможності населення після кризи 2008 р., а також тенденція до скорочення частки імпорту [4, с. 90–95; 10].

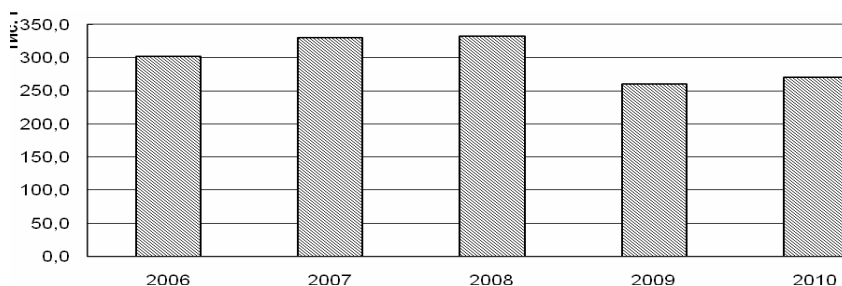


Рис. 2. Промислове виробництво ковбасних виробів у 2006–2010 рр., тис. т

У 2010 р. експорт ковбасних виробів зріс на 33 % порівняно з 2009 р. Водночас імпорт ковбасної продукції за цей час скоротився на 55 % (рис. 3) [4].

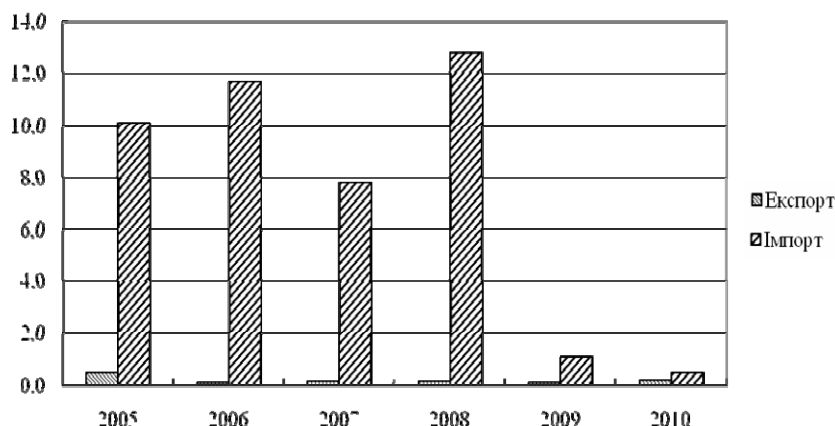


Рис. 3. Динаміка експорту та імпорту ковбасних виробів за 2005–2010 рр., тис. т

Спад імпорту в 2009 р. зумовлений державною регуляторною політикою, спрямованою на зменшення частки імпортованого м'яса на вітчизняному ринку, зокрема, скороченням видачі дозволів на імпорт та посиленням лабораторного контролю м'ясної продукції і ковбасних виробів. У 2010 р. подальший спад стався через введення з 01.01.2010 р. в дію Державних стандартів України на ковбасні вироби.

Зменшення з 2005 р. обсягів виробництва м'ясних консервів на 47 % пояснюється меншою популярністю цього виду продукції серед населення та скороченням виробництва. Однак реалізація м'ясних консервів зростала з 2005-го до 2010 р., за винятком 2009 р., коли їх споживання становило 10.3 тис. т, половина з яких – вітчизняна продукція. У 2010 р. помітна тенденція щодо зростання загального обсягу виробництва консервів із свинини – понад 41 %. За прогнозами експертів, у 2011 р. ситуація зміниться: більша частка випуску припаде на консерви з яловичини й телятини, адже це м'ясо українці мало споживають у свіжому вигляді через його високу вартість. Як зазначають фахівці, яловичина й телятина переважно йде на експорт, а в Україні споживається частіше у вигляді консервів і морожених напівфабрикатів [13].

Більшу частку ринку займають м'ясні консерви вітчизняного виробництва. Частка імпортерів у 2005–2010 рр. зменшилася з 21.4 до 7.6 %, тобто майже в три рази. У 2006 р. імпорт становив 10.53 тис. т, а вже в 2010 р. – не перевищував 5.7 тис. т, хоча в грошовому вираженні за цей період частка імпорту зростає через подорожчання продукції. Основні країни-імпортери в 2010 р. – Польща та Німеччина [13].

Експорт м'ясних консервів із України в 2010 р. становив понад 680 т, що на 28.2 % більше, ніж у 2009 р. У грошовому вираженні

обсяги експорту в цей період зросли на 58.4 %. На першому місці щодо споживання консервів українського виробництва стоїть Молдова (50 %), далі – Франція (14 %) і Велика Британія (13 %) [13].

На сьогодні одним із найпривабливіших сегментів є виробництво охолоджених і заморожених напівфабрикатів високого ступеня готовності: натуральні та рублені напівфабрикати, фаршировані та нефаршировані, з маринадом або соусом, з гарніром і без тощо. Купівельний попит і виробництво напівфабрикатів високого ступеня готовності в охолоджену й заморожену вигляді дедалі зростає й випереджає розвиток ковбасного виробництва [14; 15 с. 56–57].

Структура асортименту напівфабрикатів поєднує продукти, які суттєво відрізняються між собою за технологічними, функціональними, органолептичними характеристиками, а також ступенем готовності – від класичних сирих до майже готових напівфабрикатів, які потрібно лише розігріти: січені напівфабрикати з начинкою і без; натуральні напівфабрикати в маринадах, заливках і без; швидкозаморожені продукти; другі готові страви; натуральні напівфабрикати: великошматкові, порційні й дрібношматкові.

Порівнюючи виробництво напівфабрикатів м'ясних (включаючи вироблені з м'яса птиці), видно, що в 2010 р. воно зросло на 23 % порівняно з 2009 р. (рис. 4).

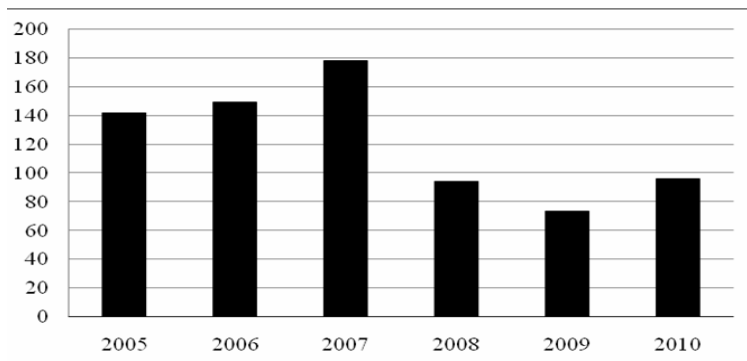


Рис. 4. Динаміка виробництва напівфабрикатів м'ясних (включаючи м'ясо птиці) за 2005–2010 рр., тис. т

Саме курячі напівфабрикати в процентному співвідношенні є значним джерелом білка, що разом із ціною зумовлює їх популярність серед споживачів. Однак споживання м'ясних напівфабрикатів у нашій країні досить низьке, і становить всього 7–8 кг на рік для однієї людини [15, с. 56–57].

Хоч обсяг ринку м'ясних напівфабрикатів зріс на 23 % за 2010 р., ця цифра залишається на 33 % меншою, ніж у 2005 р., що зумовлено недостатніми темпами нарощування виробництва та розвитком переважно одного сегменту – курячих напівфабрикатів.

Таким чином, м'ясна промисловість України має високий потен-

ціал розвитку та потребує інновацій. Для підвищення рівня рентабельності м'ясопереробних підприємств необхідно об'єднати в систему виробництво, переробку та реалізацію готової продукції. При зваженій інвестиційній політиці на всіх підприємствах – учасниках технологічного процесу (від виробництва сільськогосподарської сировини до реалізації кінцевої продукції) можна досягти стабільного розвитку сировинної бази, що позитивно впливатиме на вирішення основних проблем, стабілізацію та успішну роботу всього м'ясопереробного комплексу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. *Гурова Н. О.* М'ясо-молочна промисловість / Н. О. Гурова. — Режим доступу : http://otherreferats.allbest.ru/cookery/00056702_0.html.
2. *УкрАгроКонсалт* (за даними Держкомстату). Рынок мяса и мясных продуктов Украины // *Мясное Дело*. — 2010. — № 11. — С. 14—24
3. *Ємцев В. І.* Особливості формування конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України / В. І. Ємцев // *Науковий вісн. Ужгородського ун-ту*. — Ужгород : 2011. — С. 10—105.
4. *Янковий В. О.* М'ясопереробна промисловість, стан і перспективи розвитку / В. О. Янковий // *Харчова наука і технологія*. — 2010. — № 11. — С. 90—95.
5. *Подухович Ю. П.* Проблеми розвитку виробничого потенціалу м'ясопереробних підприємств на сучасному етапі // *Зб. наук. пр. Луган. нац. аграр. ун-ту* / Ю. П. Подухович. — Режим доступу : <http://www.nbuiv.gov.ua>.
6. *Копитець Н. Г.* Курчат восени рахують / Н. Г. Копитець // *Мясной Бизнес*. — 2010. — № 11. — С. 64—67.
7. *Корниенко И.* Состояние и перспективы мясной отрасли в Украине / И. Корниенко // *Мясное Дело*. — 2010. — № 3. — С. 30—31.
8. *Товари агропромислового комплексу* : підготовлено державним інформаційно-аналітичним центром моніторингу зовнішніх товарних ринків "Держзовнішінформ". — Режим доступу : <http://www.mta.gov.ua/date/upload/publication/uk/ua/12753/34/hm>.
9. *Ситуація на ринку м'яса і м'ясопродуктів*. Динаміка споживання цін на м'ясо // Інформаційний сайт Державного комітету статистики України. — Режим доступу : <http://ukrexport.gov.ua/ukr/prom/ukr/3677.htm>.
10. *Чорноротов О.* Аналіз ринку тваринництва та виробництва м'яса й м'ясопродуктів / О. Чорноротов. — Режим доступу : <http://www.Creditreting.ua>.
11. *Рибачок Н.* Поковбасимо // Н. Рибачок, А. Максимчук. — Режим доступу : http://www.vlasnasprava.info/ua/business_az/how_to_start/business_idea.html?_m=publications&_t=rec&id=11109.
12. *Михайленко В.* Анализ украинского рынка колбасных изделий / В. Михайленко // Агентство Промышленных Новостей. — Режим доступа : http://www.apn-ua.com/monitoring/index_a.php.
13. *Кабаш Н.* Консерви втрачають покупця / Наталія Кабаш. — Режим доступу : <http://news.finance.ua/ua/~2/2011/06/11/241137>.

14. *Статистичний* аналіз ринку заморожених продуктів. — Режим доступу : http://www.radakmu.org.ua/file/zvit_Bartkovskogo.doc.
15. *Шугурова Т.* Інноваційний підхід к производству натуральних полуфабрикатов / Т. Шугурова // Мясной Бизнес. — 2011. — № 4. — С. 56—57.

Стаття надійшла до редакції 18.03.2011.

Пичкур Т., Бандуренко Г., Засекін Д. *Состояние украинского рынка мяса и мясопродуктов. Рассмотрено состояние отечественного рынка мяса и продуктов его переработки в 2005–2010 гг. Проанализирована динамика развития отдельных сегментов этого рынка. Дана характеристика основных производителей мясной продукции. Определены проблемы, которые тормозят развитие рынка мяса и мясной продукции в Украине, и предложены пути их устранения.*

Pichkur T., Bandurenko G., Zasyekin D. *State of Ukrainian market of meat and meat products. The article is devoted to the analysis of the state of Ukrainian market of meat and meat products in 2005-2010. It analyses for the growth dynamics of some segments of a market. A group of main meat producers is characterized. Problems of the meat market development in Ukraine are revealed and the ways to overcome them are offered.*