

# СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ НАУКИ

УДК 664.871.335.5

## ПЕРСПЕКТИВЫ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ НА ПРЕДПРИЯТИИ ФИЛИАЛ «БРАСЛАВРЫБА» ОАО «ГЛУБОКСКИЙ МКК»

**О.Н. БРУЦКАЯ, Е.А. КОВАЛЬ, И.В. БУБЫРЬ**

*Полесский государственный университет,*

*Пинск, Республика Беларусь*

**Введение.** Рыба и морепродукты являются важным элементом продовольственного рынка. Доля рыбы и рыбопродуктов в мировом продовольственном балансе постоянно растет, что объясняется развитием аквакультуры. Современный уровень развития рыбной отрасли страны и состояние ее сырьевой базы требуют нового подхода к проблеме создания и внедрения технологий, основанных на рациональной и комплексной переработке сырья.

Среднегодовое потребление рыбы в мире приближается к 20 кг на душу населения, при этом доля продукции аквакультуры приближается к 50%. Устойчивый спрос на рыбу и рыбную продукцию стимулирует рост производства продукции аквакультуры во всем мире. Большую часть растущего мирового спроса обеспечивает промышленное выращивание рыбы и морепродуктов, которое увеличивается почти на 7% ежегодно.

Около 90% торговли рыбой и рыбной продукцией в количественном выражении составляют переработанные продукты. Торговля живой, свежей и охлажденной рыбой составляет 10% мировой торговли, 85% рыбной продукции направлены на потребление человеком. На фоне быстрорастущего мирового рынка Республика Беларусь имеет большой потенциал для развития рыбной отрасли как с точки зрения насыщения собственного рынка, так и наращивания объема экспорта продукции.

Для обеспечения рентабельности и безопасности продуктов ученые и специалисты рыбной промышленности стремятся к изменению традиционных способов обработки водного сырья, расширению ассортимента комбинированными продуктами. В последние годы наметилась тенденция разработки новых технологий с использованием добавок, которые позволяют увеличить срок хранения продукции, а также уменьшить потери сырья при его переработке.

**Методика и объекты исследования.** Товарный рынок рыбной продукции Беларуси представлен продуктами премиум–класса из рыб ценных видов высокого ценового сегмента и эконом–класса для потребителей среднего уровня доходов. В республике в 2012 г. потреблено 124,1 тыс. тонн рыбы и рыбопродуктов, что составляет 13,1 кг в расчете на душу населения. Это значительно ниже оптимального потребления и среднемирового уровня. При этом общий объем потребительских расходов на рыбу и морепродукты в Беларуси растет. Пищевые предпочтения населения республики определяются как общим уровнем культуры питания, так и национальными традициями, и приоритетами. Ежегодная потребность внутреннего рынка в рыбной продукции, включая мороженую, сушеную, соленую, копченую рыбу и филе, а также консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов, составляет 120–150 тыс. тонн или 13–16 кг на человека, при медицинской норме от 16 до 24 кг. В связи с этим в Беларуси имеется большой потенциал для развития рыбной отрасли и насыщения внутреннего рынка [17].

В 2012 г. объем производства рыбопродукции в стране составил 81,7 млн тонн. При этом наибольший удельный вес – 42% приходится на кулинарные изделия из рыбы, рыбу свежую и охлажденную (21%) [8].

Производственные мощности рыбоперерабатывающих организаций в настоящее время составляют в среднем 82–83 тыс. тонн в год. Износ оборудования – около 70%. Основные объемы производства товарной пищевой продукции сосредоточены в частных компаниях (85,4%).

Уровень расходов на рыбу в Беларуси в целом выше, чем в ряде развитых стран и среднемирового уровня, но при этом остается на достаточно низком уровне. В разрезе трех основных групп продуктов (замороженной и охлажденной рыбы и морепродуктов, а также консервов) существует значительный потенциал роста – на 20% до 2017 г [17]. Прогноз роста продаж до 2017 г указывает

на существенный потенциал рынка и возможности для иностранного инвестора по продвижению новых видов продукции.

**Результаты и их обсуждение.** В торговой сети представлен достаточный ассортимент продукции как отечественного, так и иностранного производства. Так, в магазинах крупного торгового формата реализуется до 50 наименований мороженой рыбы и филе, 100 – сушеной, соленой, копченой, 200 – консервов и пресервов, 60 – готовых и консервированных ракообразных. В 2012 году организациями торговли продано 94,1 тыс. тонн рыбы, морепродуктов и рыбных консервов, или 113,2 процента к 2011 г., из них консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов 20,3 тыс. тонн, или 104,3 процента. Вместе с тем для устойчивого обеспечения потребностей населения и промышленности Беларуси необходимо не менее 180 тыс. тонн рыбы и рыбной продукции в год [11]. Для стимулирования рыбопромышленного комплекса в Республике Беларусь принята программа развития рыбной отрасли на 2011–2016 годы, предусматривающая ряд мероприятий государственной поддержки отрасли. В рамках данной программы планируется максимально обеспечить внутренний рынок собственной рыбой, причем основной акцент сделан на производство карпа [8].

Основным сырьем для промышленной переработки в рыбоперерабатывающих организациях на данный момент являются импортируемые океаническая рыба и морепродукты (сельдь, килька, салака, скумбрия, рыба семейства лососевых, осетровых, морская капуста и другие). В общем объеме производства товарной пищевой рыбной продукции выпуск рыбной продукции из импортируемой пресноводной рыбы составляет не более 10 процентов [4,5,7,17].

Переработкой рыбы и рыбных продуктов в республике занимается более 60 рыбоперерабатывающих предприятий, крупнейшие из них: СП «Санта Бремор» ООО (г. Брест), СП «Леор Пластик» (г. Новогрудок), ОАО «Белрыба» (г. Минск), ИП «Вкус Рыбы Плюс», ОДО «Виталюр», филиал «Браславрыба» ОАО «Глубокский МКК». Все производители рыбной продукции работают в условиях жесткой конкуренции [1].

Крупнейшим производителем рыбных консервов в Республике Беларусь является филиал «Браславрыба» ОАО «Глубокский МКК». Производственные мощности предприятия составляют 5,7 тыс. тонн в год [1].

Филиал «Браславрыба» ОАО «Глубокский МКК» образован путем присоединения коммунального производственного унитарного предприятия «Производственно–технологический цех г. Браслав» к ОАО «Глубокский МКК» 14.06.2013 г на основании Решения Витебского облисполкома от 15.12.2011 года №87. Филиал не является юридическим лицом, а представляет собой обособленное структурное производственное подразделение Общества и осуществляет свою деятельность на основании Устава Общества, Положения и доверенности Общества, выданной руководителю Филиала генеральным директором Общества [1].

Ассортимент выпускаемой продукции в 2013 году представлен 37 наименованиями, однако наибольший удельный вес в объеме производимой продукции занимают рыбные консервы из кильки (до 94% от общего выпуска). На сегодняшний день предприятие не может выйти на внешний рынок по причине неконкурентоспособности. К сожалению, предприятие не может конкурировать с российскими производителями по производству рыбных консервов натуральной группы (например, из сельди и скумбрии). Себестоимость производства данного вида консервов на предприятии на 15–20% выше, чем цена, по которой данный вид консервов ввозится на белорусский рынок.

Для того чтобы предприятие могло и в дальнейшем осуществлять свою деятельность, требуется освоение новых видов продукции и новых рынков сбыта. Единственным возможным вариантом дальнейшего развития предприятия видится проведение модернизации производства и изменение ассортимента выпускаемой продукции. Разработан бизнес–план инвестиционного проекта «Реконструкция филиала «Браславрыба» ОАО «Глубокский МКК».

Предприятие занимается выпуском рыбных и рыбоовощных консервов, под заказ изготавливает соленую рыбу и рыбу холодного и горячего копчения.

Ежемесячно «Браславрыба» перерабатывает 150–200 тонн сырья [1]. Кильку, салаку и сельдь привозят из Латвии, Литвы, России и Эстонии. Пресноводную рыбу (карп, сазан, толстолобик, амур, щука, лещ, линь, красноперка, сом, осетр, угорь и др.) поставляют рыбхозы РБ: Национальный парк «Браславские озера», НП «Нарочанский», РУП «Полоцкое ПМС», рыбные хозяйства: «Тремля», «Красная зорька», «Днепробугский», «Любань», «Волма», «Селец», «Красная слобода» и др. Для приготовления консервов в большинстве случаев используются рецептуры, разработанные технологами предприятия [6].

Производственный цех предприятия оснащен двумя технологическими линиями: линии по производству консервов натуральных и натуральных с добавлением масла, а также линии по производству консервов из рыбы, обжаренной и не обжаренной в томатном соусе. Также на базе предприятия расположен цех по производству рыбы холодного и горячего копчения [9,12,14].

Все технологические линии соответствуют требованиям ТУ, ТИ и ГОСТ и укомплектованы необходимым оборудованием: дефростер универсальный Н2–ИТА–112ПС, чешуеъемный барабан, рыбомоечная машина, транспортер подачи рыбы, порционирующая машина, конвейер ковшовый, панировочная машина, варочный котел НЗ–2С–244, варочный котел НЗ–2С–244А, котел электрический, конвейер рыбоукладочный, набивочная машина ИНА–115, транспортер подачи банок, конвейер фасовочный круговой НЗО–ИКФ–2, дозатор–наполнитель ДН2, автомат дозирочно–наполнительный ДН–2–01–250–2, автомат дозирочно–наполнительный ДН–2–01–160–2, соледозатор ТНБ БСИ №146, машина для мойки пустых банок, шпаритель для жестебанки КТ–2, закаточная машина Б4–КЗК–121, закаточная машина Б4–КЗК–79А, закаточная машина Б4–КЗК–72, машина мойки укупоренных банок, моечная машина для закатынных банок, автоклав АВ25, охладитель НЗО–ИОХ–2, этикетировочная машина, коптильные камеры КТД–100 [1,2,13].

На фоне быстрорастущего мирового рынка Республика Беларусь имеет большой потенциал для развития рыбной отрасли как с точки зрения насыщения собственного рынка, так и наращивания объема экспорта продукции.

Беларусь не имеет прямого выхода к морю, в связи с чем перерабатывающие предприятия республики вынуждены активно импортировать морскую рыбу и морепродукты. Положительным моментом для инвестора является отсутствие в стране ограничений на импорт морской, пресноводной рыбы и морепродуктов. За государством закреплено исключительное право на осуществление импорта только продуктов переработки рыбы (готовая или консервированная рыба). Рыба и рыбные продукты импортировались в 2012 г. из 20 стран мира. Основными экспортерами мороженой рыбы в Беларусь являются Россия, Норвегия, страны Балтии, Дания, Испания, Великобритания, Исландия, Исландия, США, Канада, страны Латинской Америки и Индокитай [1,10].

В Беларусь поставляются: лосось атлантический – из Норвегии; сельдь – из Норвегии, Великобритании, Финляндии, Швеции, Латвии, Литвы, Эстонии; скумбрия – из Великобритании, Ирландии, Норвегии, Польши; филе трески – из Испании, Польши, Литвы. Из всего объема реализованной в Беларуси рыбы, ракообразных и моллюсков только 46,1% – иностранного происхождения.

Переработанная рыбная продукция поставляется белорусскими предприятиями на внешние рынки. В 2011–2012 гг. доминирующей экспортной позицией стала готовая или консервированная рыба – 80% экспорта. Практически весь экспорт (около 98%) приходится на совместное белорусско–немецкое предприятие «Санта–Бремор», работающее в свободной экономической зоне «Брест». Беларусь по данным 2012 г. поставила за рубеж 29 тыс. тонн готовой и консервированной рыбы и икры на сумму 125 млн долларов США и 2,8 тыс. тонн готовых и консервированных ракообразных и моллюсков. В 2012 г. экспорт белорусской рыбы и морепродуктов достиг 7 тыс. тонн и составил в стоимостном выражении 41,7 млн долл. США. При этом объем экспорта вырос на 70,2% по сравнению с 2011 г [17].

Однако реализация продукции филиала «Браславрыба» на экспорт затруднена в связи с неконкурентоспособными ценами в сравнении с ценами на аналогичную продукцию в Российской Федерации. Сравнительный анализ цен различных предприятий представлен в таблице и на рисунке, по данным бизнес–плана [1] развития предприятия.

Таблица – Сравнительный анализ цен

Наименование консервов	Стоимость, бел. руб			
	Филиал «Браславрыба»	НПО Лабиринт, г. Москва	ТД Восток г. Москва	ОАО «Белрыба»
Килька в т\с, 250г	4800	3875	3440	5400
Сардина НДМ, 250г	–	–	6616	7900
Толстолобик в т\с	12978	6644	–	–
Лещ в т\с	11639	6658	5838	–

Проанализировав данные таблицы, можно сделать вывод, что наименьшую стоимость имеют консервы производителя ТД «Восток», а более дорогими являются консервы ОАО «Белрыба» и филиала «Браславрыба».

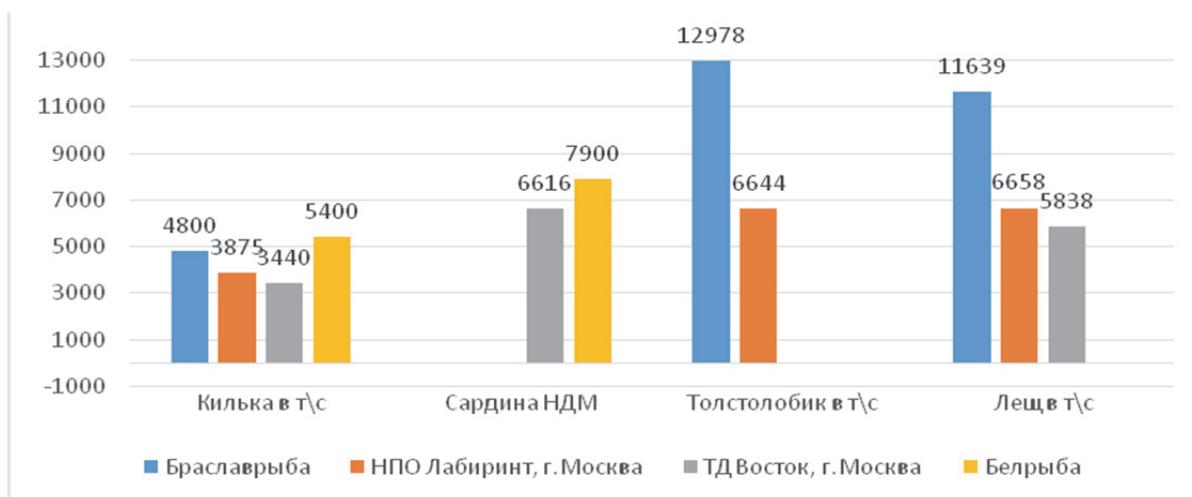


Рисунок – Сравнительный анализ цен

Успешная реализация маркетинговой политики предприятия во многом зависит от отношения к его продукции, сложившегося у широкого круга потенциальных потребителей. В настоящее время перед предприятием стоит задача по формированию предпочтения у покупателей именно его продукции перед продукцией других производителей. Для решения этой задачи необходимо проведение тщательно спланированной рекламной кампании, интенсивность которой будет соизмеряться с объемами производства, прогнозируемыми объемами продаж на целевых рынках и требуемыми затратами [3].

Для повышения рентабельности предприятия создание запасов готовой продукции должно осуществляться с требованиями заявок розничной торговли. При регулярных поставках сырья, производстве продукции, пользующейся спросом на рынке, повысится конкурентоспособность, что позволит увеличить объемы производства и прибыль предприятия.

В целях увеличения объемов производства отечественных рыбных консервов, расширения их ассортимента, наращивания объемов переработки пресноводной рыбы, выращенной в республике, планируется провести техническое переоснащение и модернизацию действующих производств и строительство новых [15].

Для улучшения качественных характеристик выпускаемой продукции, расширения ассортимента рыбной продукции и наращивания объема ее производства в рыбоперерабатывающих организациях предусмотрена модернизация основных средств, направленных на замену морально устаревшего и физически изношенного оборудования.

За счет проведения реконструкции действующего консервного производства в филиал «Браславрыба» ОАО «Глубокский МКК» предусматривается увеличение объемов производства консервов в 2015 году до 16,2 млн условных банок [1].

В 2013 году право на импорт рыбных консервов получили 18 субъектов хозяйствования против одиннадцати в 2012 году. В целом, внутренний рынок представлен рыбными консервами как отечественного, так и зарубежного производства. На сегодняшний день консервы российского производства на 20–30% дешевле производимых на территории Республики Беларусь, в связи с этим требуется обеспечить:

- Повышение конкурентоспособности продукции предприятия как на рынке Республики Беларусь, так и за ее пределами;
- Изучение неудовлетворенного спроса населения по рыбной продукции и разработка новых ассортиментных позиций по каждой товарной группе;
- Организацию выпуска востребованной на рынке продукции из гидробионтов, с учетом их функционального назначения [4,10].

**Выводы.** В качестве альтернативного способа по повышению конкурентоспособности готовой продукции и увеличению объемов производства возможно внедрение нового технологического

оборудования компании Cabinplant, с запуском новой линии по производству комплексных рыбных консервов «Легкие обеды».

Для удовлетворения потребностей населения в рыбной продукции по каждой товарной группе и расширения выпускаемого ассортимента необходима разработка новых рецептов, изготовление новой продукции, например, киперсов с добавлением различных специй, организовать выпуск продукции из гидробионтов функционального назначения, отвечающих по всем показателям, требованиям потребителей и одновременно обладающих лечебно–профилактическими свойствами.

Все приведенные выше факторы позволят снизить себестоимость продукции за счет полностью автоматизированного процесса и снижения затрат на оплату труда сотрудников.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Бизнес–план 2014 год Филиала «Браславрыба» ОАО «Глубокский МКК».
2. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств / С.А. Бредихин. – М.: Колос, 2005. – 464с.
3. Бремнер, А. Безопасность и качество рыбо– и морепродуктов/ А.Бремнер. – Профессия, 2009. – 512 с.
4. Васюкова, А.Т. Переработка рыбы и морепродуктов. Учебное пособие / А.Т. Васюкова. – Дашков и Ко, 2009. – 104 с.
5. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов / В.Н. Голубев. – Мастерство, 2003. – 192 с.
6. Голубев, В.Н. Справочник технолога при обработке рыбы и морепродуктов / О.И Кутина, В.Н. Голубев; под ред.В.Н.Голубева. – Санкт–Петербург : ГИОРД, 2003. – 290 с.
7. Ершов, А.М. Технология рыбы и рыбных продуктов / А.М. Ершов. – Санкт–Петербург : ГИОРД, 2006. – 944 с.
8. Жуков, П.И. Значение рыбы в жизни людей / П.И. Жуков // Вопросы рыбного хозяйства Беларуси. – Минск, 2001. – Вып. 17. – С. 40–43.
9. Коробейник, А.В. Технология переработки и товароведение рыбы и рыбных продуктов/ А.В. Коробейник ; Ростов–на–Дону : Феникс, 2002. – 283 с.
10. Мировой и российский рынок рыбы и рыбной продукции 2013 (выпуск 4, демо–версия).
11. Николаенко, О.А. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов/ О.А. Николаенко, Ю.В.Шокина, В.И. Волченко. – Санкт–Петербург : ГИОРД, 2011. – 176 с.
12. Поспелов, Ю.В. Технологические процессы, оборудование и линии рыбоперерабатывающих производств / Ю.В. Поспелов. – Владивосток, 2007. – 270с.
13. Соколова, В.М. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств / В.М. Соколова. – Владивосток, ДГТРУ, 2006. – 49с.
14. Тюльзнер, М. Технология рыбопереработки / М. Тюльзнер, М. Кох. – Профессия, 2011. – 404 с.
15. Шалак, М.В. Технология переработки рыбной продукции / М.В. Шалак, М.С Шашков, Р.П. Сидоренко ; под ред М.В. Шалака. – Минск : Дизайн ПРО, 2001. – 240с.
16. Презентация Cabinplant. – Режим доступа : <http://www.cabinplant.ru/>. – Дата доступа : 10.08.2014.
17. Рыбная промышленность Республики Беларусь. – Режим доступа : [http:// investinbelarus.by/docs /1787.pdf](http://investinbelarus.by/docs/1787.pdf) – Дата доступа : 04.08.2014.

## PROSPECTS OF FISH PROCESSING ENTERPRISE BRANCH «BRASLAVRYBA» JSC «GLUBOKSKIY MCC»

*O.N. BRUTSKAYA, E.A. KOVAL, I.V. BUBYR*

The paper presents an analysis of the fish processing plant Branch «Braslavryba» of «Glubokskiy ICC». The characteristic of the product range, the comparative analysis of prices for canned different manufacturers. The possible options to improve the company's competitiveness in the domestic and foreign markets by reducing the cost of production.

**Keywords:** fish processing, production, price analysis.

© Бруцкая О.Н., Коваль Е.А., Бубырь И.В.

*Поступила в редакцию 18 сентября 2014г.*