Содержание

1. Основные направления в расширении ассортимента рыбы и рыбных товаров с учетом регионального компонента

2. АО "Сыктывкармясо": характеристика предприятия, ассортимент вырабатываемых товаров

3. Задача

Список литературы

Приложение

1. Основные направления в расширении ассортименте рыбы и рыбных товаров с учетом регионального компонента

В нашей республике насчитывается около трех с половиной тысяч рек и речушек, около двух тысяч озер, в водоемах обитает 44 вида рыб, сообщил на совещании заведующий лабораторией Института биологии КНЦ УрО РАН Александр Захаров. Но за последние 15-20 лет общий уровень промышленного вылова снизился в 6-10 раз, особенно лососевых видов рыб. Нельма занесена в Красную книгу РК, а последняя поимка тайменя приходится на 80-е годы прошлого века. Действительно, рыбы в республике становится меньше. При этом техногенное освоение среды на рыбохозяйственной акватории не сопровождается реальными компенсационными мероприятиями со стороны водопользователей, среди которых небедные промышленные гиганты.

Процветает браконьерство, получило распространение незаконное предоставление услуг в сфере любительского рыболовства. По словам начальника ФГУ "Комирыбвод" Ивана Пуртова, с ужесточением порядка квотирования на вылов рыбы заявок по объемам вылова стало в четыре раза больше, чем выделяемых квот. В этом году "Комирыбводом" при обследовании водоемов республики было обнаружено 40 завалов, перегораживающих реки, 18 из них разобрали. Только на одной из речушек Прилузья были обнаружены 20 сплошных перегородок, причем ловушки закрываются на замок! Практически у каждого населенного пункта стоят ловушки, поставленные рыбаками из числа местного населения. Объемы квот для республики на вылов ряпушки и других сиговых не отвечают потребностям населения. Чтобы сократить незаконный оборот рыбы, увеличить объемы промысла без увеличения нагрузки на стада рыб, необходимо легализовать лов. Местное население, живущее по берегам рек, ловило и будет ловить рыбу, а запреты и жесткие правила толкают людей на браконьерство. Выход, по мнению министра сельского хозяйства и продовольствия РК Сергея Чечеткина, в предоставлении рыбопромысловых участков для коллективного пользования водоемами и их участками через местные некоммерческие и общественные организации.

Чтобы бороться с варварским отношением к рекам, нужны деньги, но средств не хватает. За шесть месяцев этого года на восстановление водных биоресурсов перечислено всего 142 тысячи рублей, в прошлые годы – 6-7 миллионов. Причем суммы сборов с водопотребителей по большей части копеечные и поступают в бюджеты муниципалитетов, где растворяются в общей массе и идут на покрытие каких угодно расходов, только не на улучшение состояния рек и озер. В итоге ухудшается качество воды, нарушаются нерестовые, нагульные и зимовальные площади. А ведь именно недропользователи должны помогать природе восстанавливаться после активной производственной деятельности. Технологии для этого есть, не хватает только денег и желания заниматься этой проблемой, заключил И.Пуртов.

Получается, что многолетняя система управления рыбными ресурсами через территориальные органы федеральных ведомств показала свою полную неэффективность. И пока органы по контролю за ихтиофауной занимаются составлением планов по сохранению рыбных запасов, рыба нещадно вычерпывается из рек. Поэтому грустно читать информацию в СМИ об итогах районных и республиканских соревнований по спортивному рыболовству, когда улов победителя составляет 300-500 граммов...

Откуда же взяться обещанному с высоких трибун рыбному изобилию? По мнению Сергея Чечеткина, надеяться на щедроты природы-матушки не стоит, нужно заниматься промышленным воспроизводством рыбы, выращивать молодь и зарыблять ею водоемы. Необходимо также способствовать развитию предприятий, специализирующихся на искусственном выращивании ценных пород рыб на продажу. Этаких рыбных фабрик, подобных свинокомплексам и птицефабрикам, где в "домашних" условиях производится форель, карп, осетр, бестер и другие наиболее востребованные виды рыб.

Аквакультура – это такой же прибыльный бизнес, как птицеводство и свиноводство, считает министр. Судите сами: средняя урожайность рыбы с одного квадратного метра используемой площади при садковом рыбоводстве составляет 100 килограммов. Таких показателей невозможно добиться ни по одному из направлений животноводства.

Воспроизводство рыбных запасов республики сегодня возможно только благодаря совместным усилиям власти и бизнеса.

На сегодня в Коми действует три рыбных хозяйства: два в Койгородском районе – в Кажыме и Нючпасе, и одно в Сыктывдинском районе – в Нювчиме. Сейчас готовится к открытию рыбное хозяйство на Печоре. Там ставятся садки, а затем сюда завезут мальков форели. Планируется открыть рыбные хозяйства в Усть-Куломском и Корткеросском районах. На сегодня форель самая рентабельная для разведения рыба. Но со временем будут разводить и других рыб. Например, карпов и осетровые породы. Этот бизнес в Коми имеет хорошую перспективу.

По прогнозам специалистов Минсельхозпрода РК, мощность рыбодобывающих хозяйств республики вырастет с 49 тонн в 2003 году до 125 тонн в 2007 году, а к 2015 году республика может развить промышленную добычу рыбы до 300-350 тонн без ущерба для популяций.

Понимая, насколько рентабельно сегодня заниматься рыбным бизнесом, все больше частных компаний готовы вкладывать средства в эту отрасль. Одним из первопроходцев в этом деле стал руководитель ООО "Рыбоводная компания "БиоРесурс" Сергей Холмов. В течение нескольких лет Сергей Федорович продолжает заниматься переработкой рыбы, выпуском пресервов, развил собственную торговую сеть. Но сегодня предпринимателю гораздо интереснее заниматься разведением форели в садковых хозяйствах. Несколько лет назад С.Холмов начал набираться опыта в этом непростом деле. Уже в 2006 году на Нювчимском, а затем в 2007-м и на Кажимском водохранилищах организовал садковые хозяйства. Поначалу страшно было браться за дело, ведь в республике форель не живет в естественных водоемах. С другой стороны, эта рыба любит холодные и чистые воды, а значит, водохранилище является подходящей средой для выращивания форели.

Если в прошлом году у Холмова было только два садка для выращивания форели, то сегодня 20. Форелевое хозяйство мощностью 100 тонн рыбы в год, помимо садков, расположенных на водохранилищах, включает и береговую инфраструктуру: склад кормов, хозяйственного инвентаря, холодильник, сторожевое помещение. Оборудование в основном импортное, недешевое. К примеру, аппарат для сортировки рыбы стоит 120 тысяч рублей. Очень дорого обходятся предпринимателю корма. Своих в республике нет, приходится покупать в Великом Новгороде. Удовольствие это не из дешевых. Кроме того, корма нуждаются в особых условиях транспортировки и хранения, чтобы не потеряли своих полезных свойств. А это дополнительные вложения средств. Только в 2007 году расходы "БиоРесурса" на приобретение кормов составили 4,5 миллиона рублей. Финансовой палочкой-выручалочкой, по признанию С.Холмова, стало участие в нацпроекте "Развитие АПК" по разделу "Аквакультура". Приоритетным проектом предусмотрена возможность получить дешевые и "длинные" кредиты, что как нельзя кстати для предприятия, только встающего на ноги.

В планах "БиоРесурса" – запуск проекта по загонному выращиванию форели на проточных водах. Для этого был изучен финский опыт. Инвестиции в проекты по выращиванию рыбы окупаются быстро. Продукт востребован, форель реализуется оптом по 130-180 рублей за килограмм. Если наладить свою переработку и открыть фирменные магазины, финансовый эффект будет больше.

И если бы не острый дефицит специалистов рыбного хозяйства и неясные перспективы на законодательном уровне из-за до сих пор не принятого Госдумой РФ закона об аквакультуре, то работа по развитию рыбоводства в республике шла бы быстрее, считает С.Холмов.

Своего коллегу поддержал заместитель директора ООО "Аквафонд" из Москвы Юрий Усенко. Это предприятие взялось за реанимацию некогда процветающего рыбоводного хозяйства на Печорской ГРЭС. "Аквафонд" выиграл тендер по выкупу действовавших в 80-90-е годы производственных мощностей рыбоводного хозяйства и планирует реконструировать комплекс по выращиванию белуги, осетра и сиговых. В планах довести производство ценных пород рыбы до тысячи тонн в год, а также выпускать молодь местных ценных видов рыб в реку Печору и другие водоемы района. Помимо этого в перспективе будет налажена переработка рыбы, освоена новая технология хранения – жидкий лед. И только отсутствие грамотных специалистов и автодороги от Печоры до Ухты тормозит развитие предприятия, полагает Ю.Усенко.

Глава администрации Печорского района Василий Торлопов заверил, что к 2011 году 250 километров дороги с твердым покрытием планируется построить в рамках договоренностей с газовиками.

А вот вопрос подготовки кадров пока до конца не решен. По словам проректора СГУ профессора Геннадия Доровских, сегодня вуз планирует вплотную заняться подготовкой специалистов для нужд рыбного хозяйства. Недавно организованная кафедра оборудована всем необходимым для ведения занятий, есть преподаватели.

По предложению заместителя Главы РК Ивана Поздеева, силами специалистов Минсельхозпрода РК и руководителей рыбоводческих предприятий республики необходимо сформировать группу из толковых ребят, готовых заниматься новым делом, и провести для них курс занятий по основам рыбоводства, начиная с нового года.

2. АО "Сыктывкармясо": характеристика предприятия, ассортимент вырабатываемых товаров

**Сыктывкарский мясокомбинат** – одно из старейших предприятий Республики Коми, основанное в 1937 года.

Предприятие ООО "Сыктывкарский мясокомбинат" является юридическим лицом и имеет в собственности обособленное имущество, отражаемое на его самостоятельном балансе. Общество может от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права, исполнять обязанности, быть истцом и ответчиком в суде.

Предприятие занимается следующими видами деятельности: Производство мяса и мясопродуктов. Продукция предприятия реализуется через сеть фирменных магазинов, через сторонние организации на территории г. Сыктывкара. За текущий год "Сыктывкарский мясокомбинат" наладил деловые отношения с торговыми точками Ухты, Сосногорска, Емвы, Н. Одесса, Микунь и др. В перспективе планируется расширение географии сбыта и освоение новых сегментов рынка.

Сыктывкарский мясокомбинат оснащен новейшим перерабатывающим оборудованием, что позволяет выпускать широкий диапазон продукции в соответствии с требованиями рынка. С каждым годом предприятие совершенствует технологию производства, разрабатывает новые рецептуры, расширяет ассортимент выпускаемой продукции.

Стратегия предприятия состоит в выпуске высококачественных продуктов для различных групп населения. При производстве всей продукции используется мясо отечественных производителей, что оказывает существенно влияние на качество готовой продукции.

"Сыктывкарский мясокомбинат" в своем производстве соблюдает традиционную классическую технологию в соответствии с утвержденными ГОСТами и ТУ.

При этом по всей производственной цепочке проводится ветеренарно-технологический контроль.

Свидетельством постоянной заботы о качестве служат дипломы, золотые и серебряные медали, завоеванные сыктывкарскими колбасами и деликатесами на разнообразных выставках и ярмарках.

ООО "Сыктывкарский мясокомбинат" находится в столице Республики Коми в г. Сыктывкаре. Ныне это крупное перерабатывающее предприятие, имеющее в своем структурном составе два основных цеха – мясо-жировой, колбасный, вспомогательные линии – пельменную и линию по выпуску полуфабрикатов. Мясокомбинат выпускает более 100 видов продукции. Среди них - 26 вареных, 13 полукопченые, 3 варено-копченых колбас, 6 наименований пельменей, свыше 50 видов полуфабрикатов из говядины и свинины. В "арсенале" комбината - 30 видом мясных деликатесов: "Орех мясной", балык, карбонат, грудинка бескостная, рулька сырокопченая, рулет "Ленинградский" и другие.

За это время было освоено около 150 наименований колбасной продукции, 46 оригинальные рецептуры прошли сертификацию. Используется сырье, закупленное у сельхозпроизводителей. Была запущена линия по производству сосисок и сарделек. Рецептура нового ассортимента, представленного пока пятью позициями, разработана при участии немецких специалистов – партнеров завода. А вакуумная упаковка, которую используют на предприятии не только для упаковки сосисок, но и для мясных деликатесов, позволяет значительно продлить сроки хранения продукции.

Основными видами деятельности является производство колбасных изделий полуфабрикаты мясные рубленные, натуральный паштет из охлажденной говяжьей печени, колбасы варено-копченые, сосиски, сардельки, шпики, паштеты в оболочке, мясные деликатесы из свинины, говядины и мяса птицы, колбасы полукопченые, ветчины, колбасы вареные.

Одно из ведущих предприятий Коми - ООО "Сыктывкарский Мясокомбинат" - выпустило четыре новых вида продукции: вареную колбасу "Петровская", сосиски "Восточные", сардельки "Дачные" и полукопченые колбаски "Домашние".

За период с 2002 по 2003 год ООО "Сыктывкарский мясокомбинат" пополнил свою ассортиментную номенклатуру новинками: колбасы вареные "Русская", "Докторская" в натуральной оболочке, колбаса вареная "Салями ароматная", "Российская", "Деревенская", ветчина "Нежная", "Весенняя", "Боярская", сосиски восточные, пикантные, различные пельмени, фарши и многое другое.

Дневная производительность – до 2,5 тонн колбасных изделий и копченостей и до 2 тонн полуфабрикатов.

Мясные деликатесы Сыктывкарского мясокомбината сохраняют все полезные пищевые и вкусовые качества натурального мяса, так необходимого в ежедневном рационе человека, ведущего активный образ жизни. На разрезе говядины деликатесной, буженины, окорочка сырокопченого виден характерный однородный рисунок мышечной ткани. Мясное ассорти готовится из кусков свинины, говядины и жировой ткани в форме. Вкус и запах мясных деликатесов весьма привлекателен, он возбуждает аппетит. Каждое наименование деликатеса по-своему уникально, потому что изысканный вкус и аромат запеченного или копченого мяса сопровождается набором пряностей и приправ.

Новинкой нынешнего года является, окорочок сырокопченый. Готовится он в печи путем копчения в течение 4 часов при температуре 20 °С, после чего его помещают в сушильную камеру. Данный продукт имеет слегка изогнутую форму длиной до 20 см. На разрезе равномерно окрашен в кирпично-красный цвет. Запах с выраженным ароматом копчения и вкус – свойственный данному виду продукта.

Изделия Сыктывкарского мясокомбината хорошо для ежедневных семейных завтраков, обедов, ужинов и являются обязательным атрибутом празднично украшенного стола.

ООО "Сыктывкармясо" осуществляет любые виды хозяйственной деятельности в соответствии со своей целью (получение прибыли), не запрещенные законодательством РФ.

3. Задача

Ситуация: В магазине с межобластной птицефабрики поступили яйца куриные С-1 в количестве 45 коробок по 360 штук в каждой. При оценке качества в среднем образце обнаружено: скорлупа чистая, с пятнами площадью 1/9 поверхности, воздушная камера слегка подвижная, высотой 8мм, 44 штуки с массой 45-50 г., остальные яйца имели массу 55-57г. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка таких яиц? Ответ обоснуйте.

Решение:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Фактические показатели | Базовые показатели | Соответствие |
| 1.Внешний вид | Скорлупа чистая, с пятнами площадью 1/9 поверхности | ГОСТ Р 52121-2003, из пункта 5.2.3 допускается: на скорлупе столовых яиц – пятен, точек полосок занимающих не более 1/8 ее поверхности | ІІ категория |
| 2.Состояние воздушной камеры и ее высота | Воздушная камера слегка подвижная, высотой 8мм | Хранившиеся в холодильниках при температуре от минус 2 °С до 0 °С воздушная камера неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота – не более 9 мм | ІІ категория |
| 3.Масса яйца, г | 44 штуки 45-50 г., остальные яйца имели массу 55-57г | І категория: 55-64,9ІІ категория: 45-54,9 | ІІ категория |

Поступили в магазин яйца в количестве 45 коробок по 360 штук в каждой. Смотрим правила приемки ГОСТа Р 52121-2003: отбираем 3 ящика, 540 объем выборки.

540 – 100%

44 – Х

(100 \* 44)/ 540 = 8%

Вывод: Согласно ГОСТа Р 52121-2003 по органолептическим показаниям яйца С-ІІ (столовые - ІІ категории), с пятнами площадью 1/9 поверхности допускается. Приемка таких яиц возможна.

Литература

1. ГОСТ Р 52121 – 2003 Яйца куриные пищевые, 2005 г.

2. Драмшева С. П. "Теоретические основы товароведения продовольственных товаров" - М., Экономика, 1996 г.

3. Горфункель И. И. "Товароведение мясных, рыбных, молочных и жировых товаров" - М., Экономика, 1985 г.

4. Новикова А. М. "Товароведение и организация торговли продовольственными товарами" - М.,2000 г.

5. Журналы: "Пищевая промышленность", "Коммерсант".

6. Газеты: "Республика", "Бизнес РК"

7. Конаков Н.Д. Коми охотники и рыболовы во второй половине XIX века: Культура промыслового населения таежной зоны европейского Северо-востока / Отв. ред. Л.Н. Жеребцов. М.: Наука, 1983 г.

8. Целевая республиканская программа "Воспроизводство промысловых рыб и воссоздание рыбоводства в Республике Коми".

Приложение А

Садковое хозяйства ООО "БиоРесурс", расположенного на Нювчимском водохранилище

Приложение Б

Мясная продукция ООО "Сыктывкарского мясокомбината"

