

DOI 10.24412/ci-34900-2021-1-58-61

Махонина В.Н., канд. техн. наук,
Агафонов В.П., д-р техн. наук.
«Всероссийский научно-исследовательский институт
птицеперерабатывающей промышленности» –
филиал ФНЦ «ВНИТИП» РАН (ВНИИПП)

АНАЛИЗ ПРОЦЕССА ФОРМИРОВАНИЯ ЦЕН НА МЯСО ПТИЦЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КОЭФФИЦИЕНТОВ ПОТРЕБИТЕЛЬНОЙ СТОИМОСТИ (КПС) НА ПРИМЕРАХ РЫНКОВ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ И РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ



Аннотация.

Во всем мире уделяют большое внимание разделке и обвалке потрошенных тушек птицы, при этом страны с развитым птицеводством имеют свои схемы и способы переработки, принципы их действия. Однако, несмотря на отличия, обусловленными национальными особенностями потребления мяса птицы и ассортиментом выпускаемой продукции, в каждой стране функционируют общие принципы разделки и обвалки потрошенных тушек, направленные на выделение лучших по пищевой ценности частей тушек для продажи в натуральном виде, выпуск частей на костях, с частичным их удалением, бескостных, с удалением соединительной ткани (кожи) и жира.

Abstract.

All over the world, much attention is paid to cutting and deboning of gutted poultry carcasses, while countries with developed poultry farming have their

own schemes and methods of processing, principles of their operation. However, despite the differences due to the national characteristics of the consumption of poultry meat and the range of products, in each country there are general principles of cutting and deboning of gutted carcasses, aimed at the selection of the best nutritional value parts of carcasses for sale in natural form, the production of parts on bones, with their partial removal, boneless, with the removal of connective tissue (skin) and fat.

Ключевые слова: цена, качество продукта, мясо птицы, полезность товара, предельная полезность, потребительские свойства, потребительная стоимость.

Keywords: price, product quality, poultry meat, usefulness of goods, marginal usefulness, consumer properties, use value.

Введение. Современный образ жизни предполагает сокращение свободного времени у людей при постоянном возрастании их доходов. Напряженный образ жизни привел к готовности сегодняшнего потребителя к дополнительной оплате за разделанный, обваленный и готовый к кулинарной обработке продукт, произведенный на перерабатывающем предприятии. Многие потребители готовы платить за возможность покупать не всю тушку, а только ее отдельные части. Если все, что им требуется – это грудки, то и могут приобрести упаковку грудок без крыльев, не желая использовать в пищу другие части. Эти две концепции

перестроили птицеперерабатывающую промышленность и с 2000-х годов наиболее распространенным способом реализации тушек птицы стало их продажа в виде отдельных частей.

В период 2016-2020 гг. птицеперерабатывающая отрасль России достигла уровня производства с объемом более 5 млн. т в убойном весе и, несмотря на стагнацию и медленный рост потребления, продолжает вырабатывать востребованную и разнообразную продукцию из потрошенных тушек в широком ассортименте – грудки, окорочка, крылья, суповые наборы, кусковые и рубленые формованные полуфабрикаты,

которые уже хорошо оценены покупателем.

Анализ показывает, что мясо птицы и продукты из него занимают ведущее положение на рынках Российской Федерации (РФ) и Республики Беларусь (РБ). По этой причине анализ формирования цен на данную продукцию является весьма актуальной задачей [1].

Цель настоящей работы является изучение процесса формирования цен на мясо птицы в Российской Федерации (РФ) и Республики Беларусь (РБ) с использованием коэффициентов потребительной стоимости (КПС).

Результаты исследований.

До 2020 г. в Республике Беларусь формирование цен на продукцию от разделки и обвалки потрошенных тушек цыплят-бройлеров производилось в соответствии с п. 12 Инструкции, утвержденной постановлением Минэкономики РБ от 26.04.2012 № 35 (далее – Инструкция № 35) [2]. Производители, организации общественного питания и розничной торговли имеют право самостоятельно разрабатывать и утверждать нормативы выхода на основании контрольных проботок и сложившихся на предприятиях норм.

Расчетные коэффициенты цен определяются, исходя из пищевой и биологической ценности, кулинарного назначения и с учетом покупательского спроса. При осуществлении комплексной разделки и обвалки традиционных потрошенных тушек и их частей в соответствии с действующими стандартами, отпускные цены определяются исходя из отпускных цен на потрошенные тушки традиционных цыплят-бройлеров и коэффициенты их сортности, при этом средняя отпускная цена реализации мяса и отдельных частей не должна превышать отпускную цену мяса цыплят-бройлеров [2].

В приложении 4 постановления 35 предельная, максимальная отпускная цена (в рублях РБ за 1 кг без НДС) на условиях франко-станции назначения (ФСН – цена с доставкой, ФСО – цена без доставки, самовывозом) на мясо цыплят-бройлеров в размере не более 20460 руб. РБ с учетом размера торговой наценки 20 % и НДС 10 %, розничная цена тушки массой 2 кг составит 54014 руб. РБ.

Согласно данным ООО «Витконпродукт» славянского агропромышленного холдинга «Велес» в РБ введен новый прайс-лист от 01.02.2020 г. на продукцию широкого ассортимента, включающего полуфабрикаты и готовые колбасно-кулинарные изделия с повышенными отпускными розничными ценами (ФСО и ФСН), характерными для потрошенных тушек цыплят-бройлеров и их частей от убоя высокопродуктивных кроссов [3].

Расчет отпускных розничных цен потрошенных тушек цыплят-бройлеров и их отдельных частей традиционных и высокопродуктивных кроссов, действующих в РБ до и после введения прайс-листа от 01.02.2020 г. приведен в таблице 1, в т.ч. с пересчетом по курсу 1 руб. РБ х 30 руб. РФ.

Данные табл. 1 свидетельствуют,

что выращивание высокопродуктивных кроссов в РБ позволит более чем в 2 раза увеличить выход наиболее ценной грудной части и крыльев, а за счет уменьшения выхода спинки при одинаковом выходе окорочков, бедра и голени, что обусловило обосновать новые принципы формирования отпускных цен на потрошенные тушки цыплят-бройлеров и их отдельные части. Разработанная методология ценообразования в РБ базируется, по-видимому, на том основании, что производители продукции всегда лучше осведомлены о своих затратах, чем о потребительском спросе. Поэтому затратный метод считается достаточно простым, а также, по мнению специалистов, наиболее справедливым как по отношению к продавцу, так и к покупателю. Однако в настоящее время в условиях рынка наиболее важную роль при формировании цены играет полезность товара. Дело в том, что покупателя интересует не товар как таковой, а то, в какой степени он будет удовлетворять его потребность, т.е. полезность товара [4].

В период 2017-2018 гг. в России из-за снижения покупательной способности населения предприятия вынуждены были снижать

Таблица 1.

Расчет розничных цен потрошенных тушек и отдельных частей цыплят-бройлеров традиционных и высокопродуктивных кроссов согласно прайс-листа от 01.02.2020 г. с пересчетом по курсу 1 руб. РБ х 30 руб. РФ.

Наименование частей потрошенных тушек цыплят-бройлеров	Норма выхода		Расчетный коэффициент цены	Отпускная цена о.ч., руб./кг (20460 руб./кг х гр.4) до 01.02.2020 г.	Размер торговой надбавки, %	НДС, %	Розничная цена отд. части РБ, руб./кг	Стоимость о.ч. руб. (гр. 3хгр.8)	Розничная цена отдельных частей тушки РБ после 01.02.2020 г.			
	%	кг (2 кг х гр. 2/100)							с пересчетом цен после даты		с пересчетом цен по курсу 1 руб. РБ х 30 руб. РФ	
									до 01.02.2020 г.	после даты	до 01.02.2020 г.	после даты
Филе	16,8	0,336	2	40920	20	10	54014	18149	3,13	6,42	93,9	192,6
Крыло	11,5	0,230	0,79	16163	20	10	21335	4907	0,847	3,66	25,41	109,8
Окорочок	32,5	0,650	1,32	27007	20	10	35649	23172	4,00	4,01	120,0	120,3
в т.ч. бедро	18,9	0,378	1,42	29053	20	10	38350	14496	2,50	4,50	75,0	135,0
голень	13,6	0,272	1,181	24163	20	10	31896	8676	1,50	3,81	45,0	114,3
Набор для бульона (спинка)	36,0	0,72	0,4	8184	20	10	10803	7778	1,34 2,06 расч.	1,55 2,06	40,2 61,8	46,5 61,8
Технические отходы и потери	3,2	0,064	0,024									
Итого, тушка	100	2					54006	-	2,33	3,53	69,9	105,9

Таблица 2.
Динамика отпускных и розничных цен мяса птицы и птицепродуктов в Республике Беларусь (РБ), в компаниях и торговых сетях отдельных районов г. Москвы и Московской области, руб. Российской Федерации (РФ).

	В период 2016-2017 гг.				В период 2018-2019 гг.			Розничная цена торговых сетей от минимума до максимума							Страна – изготовитель			Средняя розничная цена торговых сетей	
	Производитель А (источник б)				Производители готовой продукции			АТАК	Магнит	Лента	Дикси	Пятерочка	Ашан	Перекресток	РБ	РФ			
	Отпускная цена	Цена в торговой сети с наценкой	В	С											D	Средняя отпускная цена продукции, руб.			
					без КПС	с КПС	без КПС	с КПС	всего	фасованной									
					Отпускная цена без КПС										без КПС		с КПС		
Цена тушки, руб./кг	85,0	-	102,0	-	92,0	101,01	109,00	124,5-165,7	106,0-156,95	125,95-174,79	109,9-129,9	110,0-170,0	151,10-164,40	128,9-165,0	100,67	105,9	-	108,76	122,33-159,68
Филе без кожи	107,61	167,90	129,13	201,48	152,00	174,27	-	262,17-302,5	305,76	305,33	349,0	249,0-280,0	329,9	243,54-315,9	192,6	197,7	163,14	367,68-389,91	297,11-318,21
Филе с кожей	102,88	136,42	123,46	163,70	137,86	158,06	-	241,7	286,6	251,2	200,0-279,0	241,92	227,49	298,0	-	-	147,93	264,8-266,27	249,56-260,84
Грудная часть	97,60	130,78	117,12	156,93	107,00	128,76	154,00	226,01	220,24	229,0	189,9-249,9	220,0	226,18	229,0	132,6	135,9	129,92	209,17-219,57	189,9-228,61
Мясо окорочков	110,89	132,45	133,07	158,94	145,00	114,22	-	166,0-205,0	166,0-220,5	-	-	-	-	-	145,19	148,81	129,61	206,08	166,00-212,70
Мясо окор. с кожей	102,88	121,28	123,40	146,07	111,63	108,39	-	-	-	-	-	-	-	-	130,75	134,01	110,01	162,82	215,8
Окорочка	96,30	104,21	115,56	125,89	89,00	99,07	106,00	137,4	137,4	-	-	-	-	-	120,30	123,0	98,02	135,27	137,4
Мясо бедра	55,09	132,22	70,91	158,67	121,63	134,03	127,83	321,33	294,2	312,0	239,0-320,0	333,32	-	249,9-310,0	127,83	215,57	156,97	266,85	244,9-314,73
Мясо бедра с кожей	55,93	123,83	67,12	148,59	110,0	128,21	-	261,47	180,57	195,79	204,95-218,78	271,33	-	199,0	150,39	156,41	119,114	189,39	221,14
Бедро	55,10	119,63	66,12	143,56	106,65	100,82	107,00	145,7-164,78	163,9	140,11-183,41	119,9-220,0	190,0-200,0	-	139,5-204,0	135,0	140,4	104,82	153,04	150,55-194,29
Мясо голени	51,80	128,02	62,16	153,63	115,00	-	-	276,9-281,47	-	271,59	-	-	-	240,0	126,30	127,96	115,0	169,7-181,7	266,59
Мясо голени с кожей	46,95	123,83	56,34	148,59	104,0	-	-	173,13	-	200,0	-	-	-	225,33	122,29	123,89	105,18	141,99-160,93	199,48
Голень	41,20	117,53	49,44	141,04	99,0	116,55	100,0	162,4-204,0	139,0-180,0	119,0-168,0	-	190,0-200,0	-	164,45-212,0	114,30	115,8	104,0	135,2-148,72	147,95-196,33
Мясо крыла	102,88	162,58	123,46	195,09	113,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мясо крыла с кожей	96,30	143,86	115,56	172,63	101,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крыло	85,00	132,92	102,00	159,51	-	105,45	83,0	128,39	169,9	150,0-226,0	189,0	175,0-220,0	139,3-162,7	174,17	94,23	109,8	96,48	129,28-136,04	119,70-181,43
Мясо спинки	-	-	-	-	-	-	122,0	-	-	-	-	-	-	-	122,0	122,0	122,0	122,0	-
Мясо спинки с жиром и кожей	44,87	105,99	57,33	122,19	-	-	89,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Спинка	85,00	104,93	102,00	125,92	-	46,62	74,0	71,9	-	-	60,0-80,0	-	-	-	46,5	47,7	57,21	54,35	65,95-80,0
ММО	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	61,8	-	-	109,9-133,30	105,51-127,97

оптовые цены на потрошенные тушки до 80÷90 руб./кг, а в отдельных регионах до 75÷78 руб./кг. Полученные от предприятия-заказчика данные по отпускной цене позволили провести сравнительный расчет экономической эффективности при разделке и обвалке потрошенных тушек цыплят-брой-

леров с применением коэффициентов потребительной стоимости (КПС) и без них, показать возможные пути выхода из сложной производственной ситуации [5].

В последние четыре года опережающими темпами рос рынок производства и потребления мясоптицепродуктов, особенно белого

мяса (филе цыплят-бройлеров), однако снижение доходов населения в этот период вынудило потребителей не только экономить, но и пересмотреть приоритеты в своей пищевой корзине в сторону более дешевых продуктов, спрос на которые должен был оживить потребительский рынок в целом.

Таким образом, несмотря на успехи российских и белорусских производителей мяса птицы, в ближайшем будущем весьма вероятно его перепроизводство и, как следствие, снижение платежеспособного спроса.

Мясо и мясо-птицепродукты в настоящее время реализуют по свободным ценам, которые включают в себя себестоимости продукции, прибыль, налог на добавленную стоимость, при этом фактический размер прибыли зависит от уровня согласованной цены с учетом конъюнктуры рынка, т.е. спроса на конкретный продукт. Таким образом, практика построения, в которой базой служит себестоимость продукции – как нижний предел цены и спрос на продукцию – как верхний предел цены, без учета конкретных характеристик качества и сорта самого продукта, не отражают истинной его полезности.

Показатели, объективно характеризующие качество мяса потрошенных тушек и их отдельных частей, связаны с их выходом, морфологическим и химическим составом, пищевой и биологической ценностью и другими характеристиками, а на их основе рассчитать объективные индексы качества, которые в своей совокупности позволили установить коэффициенты потребительной стоимости (КПС) тушек различных весовых групп и их отдельных частей, что нашло отражение в разработанных справочниках для каждого вида птицы [6, 7].

Установленные в справочниках КПС отдельных частей, исчисленные на основе выходов продукции, морфологического и химического состава тканей позволяют эффективно использовать имеющиеся ресурсы и оперативно рассчитать себестоимость мяса птицы и птицепродуктов на разных стадиях производства с учетом их полезности, уровень рентабельности и, как следствие, отпускную цену продукции, адекватную по качеству для производителя, розничной торговли и конечного покупателя [5].

В 2018-2019 гг. в условиях ограниченного внутреннего спроса темп роста отпускных цен на мясо и птицепродукты отставал от динамики увеличения себестоимости производства, что привело к

подорожанию мяса цыплят-бройлеров на 10 % и более [8].

Изучение отпускных цен ряда конкретных компаний – производителей в южных, средних и северных регионах России, а также обследование ведущих торговых сетей в отдельных районах г. Москвы и Московской области, таких как «Перекресток», «Атак», «Магнит», «Лента» и «Дикси», еще позволило установить торговые наценки, представленные в таблице 2.

Установлено, что отпускные цены организаций-поставщиков значительно, а большей частью в 2 и более раза ниже по сравнению с торговой наценкой вышеуказанных торговых сетей. Только в одном случае при реализации белого мяса (фила) цыплят-бройлеров торговая наценка на 14÷19 % ниже по сравнению с отпускной ценой поставщика, рассчитанной с максимально возможным коэффициентом потребительной стоимости (КПС).

Предложенная авторами методика оценки потребительских свойств потрошенных тушек птицы и их частей на основе коэффициентов потребительной стоимости (КПС) позволяет оптимально полно и глубоко дифференцированно оценивать данную продукцию с позиции полезности для человека.

Она позволяет классифицировать мясо птицы по выходу и сортам согласно вида и состава кускового и измельченного мяс-

ного сырья от различных частей тушки, а также рассчитанные значения КПС в своей совокупности позволяют раскрыть не только оценку мясного сырья по критериям «постность» или «жирность», но и отличить энергетическую ценность отдельных частей и их составляющих (мышечной ткани, кожи, жира и костей) по сравнению с аналогичными показателями целой потрошенной тушки, а в конечном итоге определить их полезность.

В результате указанной оценки тушки птицы и их любые части могут быть классифицированы по величине КПС с высокой степенью дифференциации, что позволит наилучшим образом (оптимально) использовать в технологических процессах мясо птицы как от тушки, так и от частей, опираясь на их количественные специфические характеристики, а также вполне обоснованно формировать их рыночную цену по соотношению: цена/качество.

Заключение. В условиях постоянно меняющихся цен на рынке количественный показатель – КПС мяса птицы, обеспечит возможность оперативно решать проблемы по разработке ассортиментной задачи, плана продаж, производственной программы с целью получения высоких экономических показателей, обеспечивающих безубыточность производства и стабильность финансового положения предприятия.

Литература

1. Лисицын А.Б., Миттельштейн Т.М., Сусь И.В. Небурчилова Н.Ф. Булычев И.Н. Новая схема разделки говядины на отрубы // Мясная индустрия. – 2005. – № 4 – С. 41-43.
2. Людмила Зубко, гл. специалист отдела финансов государственного учреждения «Главное управление потребительского рынка Мингорисполкома». Формируем цен на полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров и индеек Электронный ресурс <http://bii.by/tx.dil?d=260052>. – 15.04.2013 г.
3. Прайс-лист ООО «Витконпродукт». РБ, г. Витебск; e-mail : vitcon@tut.by.
4. Мишенина Е.А. Разработка методологического подхода к определению критериев оценки потребительских свойств мяса и мясной продукции // Диссертация на соискание степени кандидата технических наук. ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. – Москва, 2013 г.
5. Канд. техн. наук В.Н. Махонина; д-р техн. наук В.П. Агафонов; д-р с/х наук, член-корр. РАН В.В. Гушин. «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» – филиал ФНЦ «ВНИТИП» РАН (ВНИИПП). Экономическая эффективность разделки и обвалки тушек и отдельных частей цыплят-бройлеров с применением коэффициентов потребительской стоимости (КПС) // Мясная индустрия. – 2020. – № 6. – С. 34-36.
6. Махонина В.Н., Агафонов В.П. Научный подход к определению сорта мяса птицы и птицепродуктов. «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» – филиал ФНЦ «ВНИТИП» РАН (ВНИИПП) // Теория и практика переработки мяса. – 2017. – № 4. – С. 114-128.
7. Махонина В.Н., Способ определения качества и потребительной стоимости мяса птицы // В.Н. Махонина, В.В. Гушин / Патент на изобретение RU 2508540 С1, 27.02.2014.
8. В.Н. Нефедова, канд. с.-х. наук, доцент; С.В. Майорова, студентка. Донской Государственный Аграрный Университет (Россия, п. Персиановский). Птицеводство в 2018 году. Проблемы и перспективы // Экспресс-информация «Птица и ее переработка: проблемы, опыт, решения» (дайджест). – ВНИИПП, Ржавки. – 2018. – Выпуск 9 (321). – С. 3-6.

