

## ПРОБЛЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА И КАЧЕСТВА В МЯСНОМ СЕКТОРЕ ЭКОНОМИКИ КЫРГЫЗСТАНА

*К.А.АЛЫМБЕКОВ канд. техн. наук,  
проректор БГИЭиК*

В стране происходят кардинальные изменения во всех отраслях экономики. Ими затронута и мясная промышленность, которая в течение многих лет развивалась на базе традиционного животноводства, некогда являвшегося ведущим сектором экономики страны.

Однако животноводческая отрасль, дававшая когда-то почти четверть внутренней валовой продукции страны, за последнее десятилетие (1992-2001 гг.) пришла в состояние упадка, хотя, по последним данным, валовой выпуск продукции животноводства возрос в 2001 г., по сравнению с 2000 г., на 2,7 %.

О негативных тенденциях развития животноводства свидетельствуют данные поголовья скота (табл. 1). Если в 1992 г. в хозяйствах всех категорий количество крупного рогатого скота составило 1190,0 тыс. голов, то в 2001 г. оно не превышало 947,0 тыс., или произошло уменьшение на 20 %. Более резкому сокращению подверглось поголовье овец и коз – с 9524,9 тыс. до 3799,2 тыс., или в 2,5 раза. Также заметно снизилось поголовье свиней – более чем в 3 раза, составив 101,1 тыс. в 2001 г. против 357,7 тыс. в 1992 г.

Резкое уменьшение поголовья скота в течение последних десяти лет привело к ухудшению ситуации в мясном производстве страны. Подтверждением тому являются следующие цифры: если в 1991 г. объем произведенного мяса в убойной массе составил 229,7 тыс. т, то в 2000 г. – 196,1 тыс. т, или 85,4 % к показателю 1991 г. (табл. 2).

Промышленное производство мяса, включая субпродукты первой категории, также находится в положении постоянного снижения. Так, если этот показатель в 1991 г. находился на уровне 87,9 тыс. т, то начиная с 1996 г. он не превышал 5 тыс. т. Дальнейший упадок отрасли привел к тому, что в 1999 г. было произведено 2,8 тыс. т, а в 2000 г. еще меньше, - всего 1,8 тыс. т мясной продукции (табл. 2).

Постоянное снижение промышленного производства мяса, включая субпродукты первой категории, объясняется главным образом тем,

что почти все мясоперерабатывающие предприятия уже давно не действуют, а такие крупные, как Бишкекский и Ошский мясоконсервные комбинаты работают не в полную проектную мощность.

По этой же причине уменьшается объем производства и продуктов переработки мяса. К примеру, производство колбасных изделий в 1991 г. составило 15,4 тыс. т, в 1996 г. – 0,9 тыс., в 1997 г. – 0,3 тыс., а в 2000 г. – 0,7 тыс. т. Что касается таких мясных продуктов, как полуфабрикаты, мяскопчености, консервы, кулинарные изделия высокой степени готовности, то по ним ведение статистики вообще прекратилось.

Однако, судя по предложениям мяса и мясопродуктов на рынках, на предприятиях торговли и общественного питания, о снижении общего объема производства мяса до критического состояния говорить преждевременно. Дело в том, что с введением в республике частной собственности на землю многие крестьянские (фермерские) хозяйства, а также частные лица стали больше выращивать скота, тем самым максимально обеспечивая рынок мясом и мясопродуктами, а перерабатывающие предприятия сырьем.

Подтверждением тому являются динамика производства мяса в фермерских хозяйствах. Итак, если в 1992 г. в таких категориях хозяйств было произведено мяса (в убойной массе) всего 0,2 тыс. т., то в 1996 г. – 21,9 тыс. т, а в 1999 г. производство достигло 58,3 и в 2000 г. – 68,2 тыс. т. Таким образом, в республике имеет место интенсивный рост производства мяса в крестьянских и фермерских хозяйствах при одновременном его снижении на предприятиях государственного сектора. В то же время основными производителями животноводческой продукции постепенно становятся личные хозяйства населения. Свидетельством этому является то, что в 2001 г. ими было выращено 209,5 тыс. т скота и птицы на мясо в живой массе, составляющее 59,2 % от общего объема производства, или на 2,2 % больше, чем в 2000 г.

Таблица 1

Поголовье скота в хозяйствах всех категорий на 1 января, тыс. гол.

Вид скота	1992 г.	2001 г.
Крупный рогатый скот	1190,0	947,0
в том числе коровы	518,6	523,8
Овцы и козы	9524,9	3799,2
Свиньи	357,7	101,1

Таблица 2

Производство мяса и мясопродуктов, тыс.т

Показатель	1992 г.	2001 г.
Мясо (в убойной массе, в хозяйствах всех категорий)	229,7	196,1
Мясо (включая субпродукты I категории)	67,5	1,8
Колбасные изделия	9,1	0,7

Важным показателем состояния потребления мяса и мясопродуктов являются данные о их продаже населению (табл. 3). Изучение этого показателя свидетельствует, что объем продажи мяса и птицы возрос в 2000 г., по сравнению с 1991 г., на 99,9, а колбасных изделий – на 112,9 %. В общем объеме продажи продовольственных товаров удельный вес мяса и птицы возрос с 5,1 в 1991 г. до 8,9 в 2000 г. Что касается колбасных изделий, то его удельный вес снизился за тот же период с 1,6 до 0,6. Это объясняется тем, что население республики отдает предпочтение в большей степени потреблению натурального, не переработанного мяса другим переработанным мясопродуктам, в том числе колбасным изделиям. Немалую роль в данной ситуации

сыграл также фактор стоимости, так как колбасные изделия и другие продукты переработки мяса всегда дороже, чем мясо, и их сбыт во многом зависит от платежеспособности населения. В качестве другого фактора здесь следует отметить особенности потребительского отношения к продукту в зависимости от технологии его производства, состава сырья и рецептуры изделий. Например, по действующим технологическим инструкциям, большинство колбасных изделий выпускается с использованием свинины, шпига, мяса различных сортов в зависимости от его качества, множества пищевых добавок, включая стабилизаторы цвета, вкуса, консистенции и др.

Таблица 3

Продажа мяса и мясопродуктов

Показатель	1992 г.	2001 г.
<i>В % к предыдущему году</i>		
Мясо и птица	69,2	99,9
Колбасные изделия	84,2	112,9
<i>Удельный вес в общем объеме продажи, %</i>		
Мясо и птица	5,1	8,9
Колбасные изделия	1,6	0,6
<i>Объем экспорта, тыс. т</i>		
Мясо и субпродукты	3,3	0,04

С другой стороны, в ассортименте реализуемых мясных продуктов кыргызстанского рынка доля импорта остается значительной, особенно по мясу птицы, свинине, мясным консервам, колбасным изделиям трудоемких технологий. К сожалению, статистические сведения по импорту мясных товаров практически отсутствуют, хотя только

по торговым предприятиям г. Бишкек видно, что из повседневно реализуемого ассортимента мясопродуктов почти половину составляют изделия казахстанского, российского, европейского и американского происхождения.

В то же время Кыргызстан продолжает экспортировать мясо и пищевые субпродукты в соседние государства Центральной Азии,

несмотря на наметившуюся тенденцию снижения. Об этом свидетельствуют следующие данные: в 1995 г. всего было экспортировано мяса и пищевых субпродуктов в объеме 3,3 тыс. т, а в 2000 г. – 1,2 % от объема пятилетней давности (табл. 3). Конечно, на фоне того, что республика издавна считалась традиционным поставщиком мяса и мясопродуктов в регион, эти цифры оказываются слишком незначительными. Но они должны настораживать государство, соответствующие правительственные органы, предпринимательские структуры, а также фермеров по поводу потери мясного рынка в регионе. Для страны, где 90 % территории составляют горы на высоте свыше 1500 м над уровнем моря, следовательно, имеющей огромные площади пастбищных угодий, такая ситуация крайне не желательна. С другой стороны, увеличение доли импорта мясопродуктов может привести к нарушению продовольственной безопасности с последующей потерей экономической независимости. В некоторой степени подобную ситуацию можно проследить на примере мяса птицы, другими словами, сегодня Кыргызстан по этому ценному в пищевом, диетическом и биологическом отношении продукту оказался на грани зависимости от внешних поставок. Если не брать во внимание реализацию мяса птиц на рынках городов частниками, то потребителям предлагаются уже несколько лет бесперебойно окорочка американского производства, тушки кур турецких, казахстанских компаний, в том числе действующих как совместные кыргызско-иностранские предприятия.

Приведенные выше данные в определенной степени позволяют охарактеризовать состояние рынка мяса и мясопродуктов Кыргызской Республики и выделить отдельные проблемы, требующие разрешения в ближайшее время.

Прежде всего мясоперерабатывающая отрасль республики характеризуется спадом производства, неэффективным использованием производственного потенциала, недостаточной глубиной переработки сырья и значительным износом оборудования, которые используются на немногочисленных действующих предприятиях и не способствуют производству продукции по прогрессивным технологиям.

Правительство республики обратило внимание на крайне сложную ситуацию с переработкой сельскохозяйственной продукции на республиканском совещании в г. Ош 3-4 ноября 2001 г.

При недостатке сырьевой базы, материальных и финансовых средств, неупорядоченных ценах на конечную товарную продукцию животноводства противостоять продолжающемуся спаду в перерабатывающей промышленности становится делом актуальным и государственно значимым.

Поэтому для подъема отрасли по переработке животноводческого сырья, тем более в рыночных условиях, необходимы поиск и применение действенных экономических рычагов, которые побуждали бы хозяйствующие субъекты снижать себестоимость, внедрять интенсивные энерго- и ресурсосберегающие технологии, увеличивать производство высококачественной конкурентоспособной продукции, пользующейся спросом на внутреннем и внешнем рынках.

В рационе питания населения мясная пища должна присутствовать в обязательном порядке, поскольку она обладает высокой пищевой, биологической и энергетической ценностью. Во многих странах по показателю среднедушевого потребления мяса в год судят о благополучии жизни населения. На самом деле, в таких экономически развитых странах, как США, Германия, Великобритания в среднем в год одним человеком потребляется от 90 до 110 кг мяса и мясопродуктов, что на 20-40 кг больше физиологической нормы, установленной в странах СНГ, включая Кыргызстан.

В нашей республике отсутствуют точные данные о среднегодовом потреблении мяса и мясопродуктов на душу населения, но, по расчетным данным, оно составляет приблизительно 30-38 кг, т.е. почти в 2 раза ниже, чем рекомендуется физиологическими нормами.

На объемы потребления мясопродуктов оказывает влияние множество факторов. Среди них для Кыргызстана особую роль играют природно-климатические условия проживания и характер жизнедеятельности населения. Как известно, более половины населения республики проживают в сельской, причем горной и высокогорной местности, вдобавок они заняты

преимущественно физическим трудом не ниже средней тяжести, при часто меняющихся климатических параметрах. Следовательно, одним из неотложных условий сохранения и развития людских ресурсов в Кыргызстане является непременно доведение объемов потребления мяса и мясопродуктов до уровня, близкого к физиологическим нормам.

В этой связи становится актуальной разработка норм среднелюдского потребления мяса, мясопродуктов для страны в региональном разрезе, а также ведение статистического учета объема потребленного населением мяса по всем источникам его приобретения. Решение этого вопроса способствовало бы развитию животноводческой и мясоперерабатывающей отраслей. В связи с этим необходимо разработать специальную республиканскую программу, основанием для разработки которой, на наш взгляд, должны служить следующие факторы:

Кыргызстан является традиционно животноводческой страной, введение в хозяйственный оборот имеющихся пастбищных угодий позволит значительно увеличить поголовье скота, тем самым улучшить сырьевую базу мясоперерабатывающей промышленности;

во всех регионах страны пока еще сохранены мясоперерабатывающие предприятия, которые независимо от форм собственности при соответствующей технологической модернизации превратились бы в современные производственные структуры, обеспечивающие стабильный выпуск высококачественных конкурентоспособных мясных изделий широкого ассортимента;

устойчивые тенденции роста потребления мяса и мясопродуктов населением республики, обусловленные его менталитетом, обычаями и вековыми традициями, подчеркивающими обособленную роль мяса среди других продуктов питания и закрепившими культ мясной пищи в повседневной жизни народа;

возможность увеличения экспорта мяса в соседние государства Центральной Азии, где животноводство исторически и объективно остается на втором плане, по сравнению с другими отраслями сельскохозяйственного производства, что позволяет Кыргызстану занять так называемую «мясную нишу» на региональном рынке;

необходимость ускоренного внедрения прогрессивных технологий переработки скота, действующих по схеме «от выращивания скота до реализации готовой товарной продукции», в связи с ростом количества крестьянских, фермерских хозяйств по выращиванию и откорму скота.

В рыночных условиях определяющим фактором развития производства, безусловно, остается качество выпускаемой продукции. Внутренний рынок изобилует мясом, птицей, колбасными изделиями, копченостями и другими мясопродуктами. Об их качестве, отвечающем современным нормативам, мнения неоднозначны. Причин как объективного, так и субъективного характера здесь немало. Тем не менее к их числу относятся: стихийный характер производства мяса; несоблюдение технологии переработки скота на небольших убойных пунктах; запущенность холодильного хозяйства; отсутствие постоянного маркетинга и регулярного мониторинга по производству и потреблению мяса и мясопродуктов; разнородность в ассортименте выпускаемых изделий; ориентация производителей мясопродуктов преимущественно на получение сиюминутной прибыли; увеличение доли мясопродуктов, выпускаемых малыми предприятиями, где не налажен устойчивый технологический контроль, обеспечивающий качество продукции; нерегулярность проводимых проверок качества контролирующими органами, в том числе общественными, особенно в отдаленных от центров районах и т.д.

Однако дальнейшее присутствие этих и других факторов может привести к ослаблению мясной отрасли страны, увеличению доли импортных мясопродуктов на внутреннем рынке и, в конечном итоге, к экономической неустойчивости животноводства, наступлению продовольственной зависимости. Поэтому указанные проблемы могут быть решены путем внедрения менеджмента качества в производстве мяса в соответствии с международными требованиями. Это обстоятельство актуально еще и тем, что Кыргызская Республика вот уже четвертый год является членом Всемирной торговой организации, а главным условием участия в этой международной организации является обеспечение высокого качества выпускаемой

продукции независимо от ее предназначения для внутреннего или внешнего рынка. При этом менеджмент качества должен охватить все стадии мясного производства – от выведения племенного скота мясного направления и их выращивания до хранения и реализации товарной продукции. Конечно, такая масштабная работа должна вестись под патронажем соответствующих органов общереспубликанского уровня.

Становление и развитие рынка мяса и мясных продуктов предполагает ряд государственных мер, в число которых входит и структура производства. Надо признать, что сложившаяся в республике структура переработки мяса и мясных продуктов далеко не оптимальна. В общем количестве реализуемых мясных продуктов преобладает доля нерасфасованных и неупакованных изделий. Мясо отпускается потребителям в основном на костях, не наблюдается роста производства мясных полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий, выработка колбасных изделий и мясных консервов продолжается по устаревшим технологиям при незначительной обновляемости ассортимента.

В структуре производства многих стран предусматривается выпуск мясопродуктов из мяса нетрадиционных убойных животных. В Кыргызской Республике к их числу относятся, наряду с лошадьми, яки, которые, обитая в условиях высокогорья, дают мясо повышенной пищевой ценности. Яководство имеет хорошую перспективу развития практически во всех областях республики, где пастбища расположены на высоте более 2500 м над уровнем моря.

По официальным данным, к концу 2001 г. поголовье яков во всех категориях хозяйств республики составило около 20 тыс. Сейчас правительство принимает меры по увеличению поголовья и улучшению племенного состава этих уникальных животных.

Яки обладают хорошей мясной продуктивностью, в частности, убойная масса в зависимости от возраста и упитанности составляет в среднем от 70 до 190 кг, а убойный выход колеблется в пределах от 46 до 56 %.

По содержанию основных пищевых веществ (белков) мясо яка не уступает мясу крупного рогатого скота. В то же время по составу

аминокислот и белково-качественному показателю оно превосходит говядину.

Вкусовые достоинства мяса яка высоко оцениваются специалистами и гурманами, благодаря приятному устойчивому запаху, своеобразному цвету и структуре мышечной ткани.

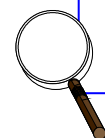
В республике создана внешне благоприятная обстановка для развития яководства. Однако в процессе производства мяса многие вопросы остаются еще непродуманными и спорными. В частности, убой яков осуществляется без учета формирования качества получаемого мяса; сохраняется точка зрения на мясо яка как на второстепенное мясное сырье; без научного обоснования мясо яка используется в производстве любых видов мясопродуктов с отведением ему роли дополнительного сырьевого компонента; не ведутся маркетинговые исследования на продукцию яководства; не решены вопросы хранения, маркировки, упаковки, сбыта мяса яка.

Несмотря на указанные проблемы, производство мяса яка должно быть налажено в контексте общего развития мясной промышленности республики. Необходимо отметить, что эти же проблемы относятся и к производству конины. Хотя на первый взгляд кажется, что в Кыргызстане, как в одной из коневодческих республик Центральной Азии, нет проблем качества и технологии производства конского мяса, поскольку изучена только конина, получаемая от лошадей Новокиргизской породы.

Таким образом, в Кыргызской Республике имеется огромный потенциал превращения ее в регионального производителя и поставщика мяса и мясопродуктов. Поэтому в рамках реализации Комплексных основ развития страны до 2010 г. должны быть предприняты конкретные меры, направленные на подъем уровня мясного сектора экономики и повышение качества выпускаемой продукции.

#### Библиографический список

1. Независимый Кыргызстан за 10 лет. Цифры и факты/ Статистический сборник. – Б., 2001. – 65 с.
2. Белобрагин Б.Я. Современные проблемы теории управления эффективностью производства и



0,5 печ.  
листа

качеством продукции в условиях становления рынка.  
– М.: Изд-во стандартов, 1994. – 122 с.

3. Версан В.Г., Сиськов В.И., Дубицкий Л.Г. и др.  
Интеграция производства и управления качеством  
продукции. – М.: Изд-во стандартов, 1995. – 319 с.

4. Окрепилов В.В. Управление качеством. – М.:  
Экономика, 1998. – 639 с.

5. Заяс Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов. -  
М.: Легк. и пищ. пром-сть, 1981. – 480 с.

6. Алымбеков К.А. Особенности химического  
состава и пищевой ценности мяса яков// Мясная  
индустрия. – 2000. - № 10. - С. 35-37.

7. Алымбеков К.А. Технологические аспекты  
качества мяса яка/ Материалы международной  
научной конференции «Технологии и перспективы  
современного инженерного образования, науки и  
производства». Раздел химико-технологи-ческие  
науки. – Б., 1999. – С. 164-167.