

ПЕРСПЕКТИВЫ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ В РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ

И.Ю. Киб, И.В. Бубырь

Полесский государственный университет,

Kib.inna@bk.ru, bubyri@mail.ru

Аннотация. В статье дан обзор рыбоперерабатывающего рынка Республики Беларусь с его перспективами импортозамещения, а также представлен ассортимент производимых в стране рыбных продуктов питания из пресноводного сырья.

Ключевые слова: импортозамещение, рыбоперерабатывающие предприятия, пресноводная рыба, продукты питания.

В последнее время в Беларуси все больше внимания уделяется импортозамещению рыбной продукции, это связано с политической и экономической обстановкой в стране.

Импортозамещение представляет собой тип экономической стратегии и промышленной политики государства, направленный на защиту внутреннего производителя путем замещения импортируемых промышленных товаров товарами национального производства. Результатом импортозамещения должно стать повышение конкурентоспособности отечественной продукции посредством стимулирования технологической модернизации производства, повышения его эффективности и освоения новых конкурентоспособных видов продукции с относительно высокой добавленной стоимостью [1, с.60].

Основным сырьем рыбоперерабатывающих организаций до марта месяца 2022 года являлась импортируемая океаническая рыба и морепродукты (сельдь, килька, салака, скумбрия, рыба семейства лососевых, осетровых). Основными экспортерами рыбной продукции в Беларусь являются Россия, Норвегия, Эстония, Латвия, Дания, Испания, Великобритания, Исландия, Норвегия, Канада, страны Латинской Америки. Но в последнее время ситуация с поставками рыбы из стран Евросоюза обострилась, поэтому встал вопрос об импортозамещении рыбной продукции в нашей стране.

Для более полного обеспечения населения страны рыбой и рыбопродуктами Министерством сельского хозяйства и продовольствия (МСХП) была разработана Государственная программа развития аграрного бизнеса в Республике Беларусь на 2021–2025 г [2].

Ежегодная потребность внутреннего рынка в рыбной продукции, включая мороженую, сушеную, соленую, копченую рыбу и филе, а также консервы и пресервы из рыбы 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 [3, с. 10].

Пресноводная рыба является высококачественным питательным продуктом, необходимым для здоровья человека. По пищевой ценности она практически не уступает морской рыбе и в 100 г сырья, в среднем, содержится: белка – 15–21 г, жира – 5–22 г, витамина D – 0,001 мг, витамина А – 0,01 мг, тиамин – 0,11 мг, пиридоксин – 0,11 мг, фосфора – 125–315 мг, магния – 20–170 мг, йода – 0,1–113 мкг, железа – 0,4–4,2 мг, кобальта – 3,9–14,4 мкг [4, с.66].

В таблице 1 представлено количество пищевых продуктов из рыбы и морепродуктов, произведенных в Республике Беларусь за последние четыре года.

Таблица 1. – Производство отдельных видов продуктов питания

Наименование продукции	Единица измерения	2018	2019	2020	2021
Рыба и морепродукты пищевые, включая рыбные консервы	тыс. т.	114,4	127,3	127,9	128,2

Анализируя данные таблицы 1 видно, что в 2021 г. объем производства рыбопродукции в стране составил 128,2 тыс. тонн и по сравнению с предыдущим годом увеличился на 0,2 %.

В объеме общего производства 2021 года доминируют карповые рыбы – 82 %. На долю щуки, форели, осетровых и сомовых рыб приходится в сумме около 2 % (рисунок 1) [5].

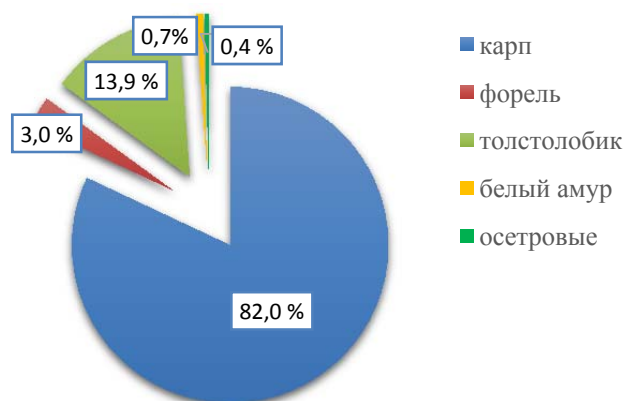


Рисунок 1. – Структура продукции аквакультуры

Переработкой пресноводной рыбы и рыбных продуктов в республике занимаются более 60 рыбоперерабатывающих предприятий, крупнейшие из них: СП «Санта Бремор» ООО (г. Брест), СП «Леор Пластик» (г. Новогрудок), ОДО «Виталюр», Производственный филиал «Браславрыба» ОАО «Глубокский молочноконсервный комбинат», ЧПТУП «Иваси-Плюс», ООО «Баренцево», ОАО «Рыбокомбинат «Любань», ОАО Опытный рыбхоз «Селец», ОАО «Рыбхоз «Красная Слобода»

Производственные мощности рыбоперерабатывающих организаций в настоящее время составляют в среднем 75–80 тыс. тонн в год и представлены разнообразной продукцией (рисунок 2) [5].

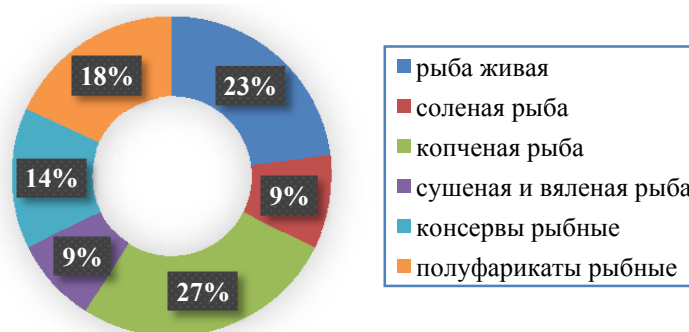


Рисунок 2. – Структура производства товарной рыбы

Основным сырьем для промышленной переработки в рыбоперерабатывающих организациях является прудовая рыба (каarp, лещ, толстолобик, щука, амур и т.д.), форель, осетр.

Из данных рисунка 2 видно, что наибольшая доля внутреннего рынка нашей страны представлена копченой рыбной продукцией – 27 % («Карп холодного и горячего копчения», «Толстолобик холодного копчения», «Толстолобик кусочек подкопченный / вяленый», «Лещ вяленый неразделанный средний / мелкий»), на 23 % – живой и охлажденной рыбной продукцией (каarp, толстолобик, осетр отборный, стерлядь, форель), на 18 % – рыбными полуфабрикатами («Набор для ухи мороженный», «Фарш рыбный из карпа / толстолобика», «Карп - кусочки маринованный», «Полуфабрикат для шашлыка из карпа», «Рыбные пельмени из карпа»), на 14 % – рыбными консервами («Карп натуральный», «Карп в томатном соусе», «Карп натуральный в масле», «Завтрак туриста «Браславский» из фарша пресноводных рыб с рисом», «Уха из пресноводной рыбы «Браславская», «Рагу из пресноводных рыб натуральное», «Толстолобик, обжаренный в томатном соусе» и т.д.).

Крупнейшими производителями рыбной продукции в Республике Беларусь являются:

- Производственный филиал «Браславрыба» ОАО «Глубокский молочноконсервный комбинат», который выпускает более 40 наименований рыбных консервов. Продукция предприятия постоянно участвует в конкурсах в области качества. В 2019 году рыбные консервы «Шпроты в масле «GOLD» признаны победителями в конкурсе «Хрустальное яблоко 2019». А в 2021 году по результатам конкурса «Чемпион вкуса» эти же рыбные консервы «Шпроты в масле «GOLD» удостоились диплома «Чемпион вкуса»;

- ОАО «Рыбокомбинат «Любань» является полносистемным хозяйством, т.е. обеспечивает полный процесс выращивания рыбы от икринки до товарной продукции. Основной рыбой, производимой на предприятии, является карп, удельный вес которого составляет 85 %. На предприятии имеется цех переработки рыбы, где производится обработка собственной, выращенной на предприятии рыбы, который был введен в 2010 году. Проектная мощность цеха по переработке составляет 215 тонн живой рыбы. Ассортимент переработанной продукции состоит из замороженной рыбы (филе рыбы в вакуумной упаковке, наборы для ухи, замороженные в вакуумной упаковке, тушка рыбы в вакуумной упаковке) и рыбы холодного и горячего копчения;

- ОАО Рыбхоз «Волма» – стабильное, быстро развивающееся предприятие, которое успешно осуществляет переработку рыбы. Уровень производства товарной рыбы составляет 1400 тонн в год.

С июня месяца 2022 года «Министерство антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь» совместно с «Белорусским республиканским союзом потребительских обществ» начали работу над планированием поставки в крупные торговые сети Беларуси (ОДО «Виталюр», ООО «Евроторг» и т.д.) переработанной прудовой рыбной продукции – копченой, вяленой, охлажденной, полуфабрикатов: филе, тушка, наборы для ухи, рыба, разделанная на кусочки, шашлыки из рыбы, рыбных консервов.

Ведущие рыбоперерабатывающие предприятия нашей страны начали пополнять рынок новыми товарами. Так, ОАО «Рыбокомбинат «Любань» представил на рынок новый продукт «Копченo-вареную колбасу из толстолобика «По-любански», Производственный филиал «Браславрыба» разработал рыбные консервы «Уха «Браславская из пресноводной рыбы», «Рагу натуральное из пресноводных рыб», «Завтрак туриста из фарша пресноводных рыб с перловой крупой».

Исходя из вышеизложенного, можно сделать вывод, что рынок рыбопереработки Беларуси имеет все шансы не зависеть от импортируемого сырья и полностью обеспечить торговые сети продукцией собственных производств, при этом, не уступая зарубежным аналогам по качеству и безопасности.

Анализируя производство рыбной продукции в Республике Беларусь, можно сделать следующие выводы:

1. Ассортимент рыбной продукции достаточно сформирован, и на сегодняшний день есть уникальная возможность наращивать товарооборот за счет выпуска рыбы, выращенной во внутренних водоемах нашей страны.

2. Для поддержания и повышения экономической эффективности рыбоперерабатывающих предприятий «Министерство сельского хозяйства и продовольствия», вместе с «Государственным объединением по мелиорации земель, водному и рыбному хозяйству «Белводхоз», должно осуществлять государственную поддержку, а также провести модернизацию некоторых предприятий нашей страны.

3. Для повышения качества и безопасности рыбной продукции необходимо внедрить на все рыбоперерабатывающие предприятия Беларуси систему менеджмента безопасности пищевой продукции, которая позволит максимально точно контролировать управление опасными факторами при производстве пищевой продукции.

Осуществление предлагаемых мер позволит полностью решить проблемы импортозамещения в рыбной отрасли, обеспечить продовольственную безопасность для населения страны, а также, повысить экономическую эффективность внутриэкономической деятельности в рыбном хозяйстве Республики Беларусь.

Список использованных источников

1. Пилипчук, А. Потенциал развития рыбной отрасли Беларуси в контексте мировых тенденций / А. Пилипчук // Аграрная экономика: ежемесячный научный журнал. – 2013. – 67 с.

2. Об утверждении Государственной программы развития рыбохозяйственной деятельности на 2021–2025 годы [Электронный ресурс] // Белорусский Посейдон. – Режим доступа: <http://www.poseidon.by> – Дата доступа: 01.09.2022

3. Баженов, Ю. М. Прудовая рыба – полезный и ценный продукт питания Ю. М. Баженов, М. М. Радько, Э. К. Скурат, С. М. Дегтярик // Белор. сел.хоз. – 2010. – 12 с.

4. Бубырь, И. В. Пищевая ценность пресноводных рыб Беларуси / И. В. Бубырь // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук : научный журнал. – 2015. – № 1 (72), Ч. 1. – С. 57-64.

5. Сайт Национальный статистический комитет Республики Беларусь [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.belstat.gov.by>. – Дата доступа: 31.08.2022