

**ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ И МОНИТОРИНГ РЫНКА
РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ В ТОРГОВЫХ СЕТЯХ Г. ГОРКИ
МОГИЛЕВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Л. В. ПАКУШ, доктор экономических наук, профессор,
Чрезвычайный и полномочный Посол
УО «Белорусская государственная орденов Октябрьской
Революции и Трудового Красного Знамени
сельскохозяйственная академия»
Е. В. ГОНЧАРОВА, старший преподаватель
УО «Белорусская государственная орденов Октябрьской
Революции и Трудового Красного Знамени
сельскохозяйственная академия»

**THEORETICAL FOUNDATIONS AND MONITORING OF THE
MARKET OF CANNED FISH IN THE RETAIL CHAINS OF
HORKI IN MOGILEV REGION**

L. V. PAKUSH, Doctor of economic sciences, Professor, Ambassador
Extraordinary and Plenipotentiary
EE «Belarusian State of the Orders of October Revolution and Labor
Red Banner Agricultural Academy»
E. V. GONCHAROVA, Senior lecturer
EE «Belarusian State of the Orders of October Revolution and Labor
Red Banner Agricultural Academy»

Раскрываются особенности классификации рынка рыбных консервов. Проведены результаты мониторинга спроса и предложений рыбных консервов в магазинах торговых сетей г. Горки Могилевской области.

Ключевые слова: экономика, торговая сеть, рыбные консервы, рынок рыбных консервов, спрос, предложение.

The features of the classification of the canned fish market are revealed. The results of monitoring the demand and supply of canned fish in the stores of trade networks in the city of Gorki, Mogilev region were carried out.

Keywords: economy, trade network, canned fish, canned fish market, demand, supply

Введение. Консервирование является «одним из наиболее древних способов» сохранения качества пищевых продуктов. Первые

консервы были обнаружены в Египте во время раскопок гробницы фараона Тутанхамона – глиняные горшки забальзамированные при помощи оливкового масла [2].

Долгое время для консервирования рыбопродуктов использовали различные варианты засолки, сушку, копчение, маринование в уксусе, однако все это обеспечивало относительно небольшие сроки хранения. И только в начале 19 в. во Франции Аппером был предложен первый в мире способ длительного хранения пищевых продуктов, который был основан на нагреве их в стеклянных бутылках. В 1803 г. была открыта фабрика, работающая по данной технологии, а с 1810 г., благодаря изобретению англичан, стали использовать для консервирования жестяные банки, в 1820 г. первые консервные фабрики были открыты в США. Сначала консервовали только овощи, а с 1822 г. в южной Франции впервые стали консервировать рыбу (сардины). Развитие техники и технологий к середине 20 в. позволило замораживать рыбу непосредственно на борту, что сохраняет особенности сырой свежей рыбы, которую после замораживания можно использовать как «свежую» практически в любых целях [2–5, 13, 14]. Поэтому сегодня большинство рыбных консервов готовится из замороженного сырья, что ни сколько не влияет на их качество.

Методы исследования. При проведении исследования использовались общенаучные методы анализа и синтеза, обобщения, аналогии, метод сравнения, аналитический методы.

Анализ источников. Информационный материал для написания статьи получен на основе изучения публикаций в периодических изданиях аналитического характера, статистических сборников Республики Беларусь, интернет-ресурсах.

Основная часть. Консервирование – это продукт, помещенный в герметичную тару, нагретую в строго определенном режиме, чтобы обеспечить уничтожение микробов, которые могут вызывать повреждение в условиях, сформированных внутри водонепроницаемой банки.

Рыбные консервы представляют собой продукты из рыбного сырья и нерыбных объектов, предварительно обработанные, укупоренные в герметическую тару и подвергнутые стерилизации [5].

Рыбные консервы являются высокопитательными полностью подготовленными к употреблению в пищу продуктами и являются одним из основных направлений пищевого использования рыбы в связи с относительно высокой рентабельностью готовой продук-

ции, длительностью сроков ее хранения, а также возможностью улучшения вкусовых достоинств исходного сырья [6]. По энергетической ценности и вкусовым свойствам они значительно превосходят используемое сырье, так как из него удалены несъедобные и малоценные в пищевом отношении части и органы рыб (головы, кости, внутренности и пр.) и добавлены другие продукты (растительное масло, крупы, пряности и др.), что в сочетании с предварительной обработкой (обжариванием, копчением, вялением, баланшированием и др.) позволяет значительно улучшить потребительские свойства и усвояемость готового продукта [1].

Кроме того консервы из нерыбного морского сырья обладают лечебными и профилактическими свойствами, так как в них содержится большое количество минеральных веществ и витаминов.

Существуют современные технологии консервирования рыбы, в которых сохранение вкусовых качеств продукта, его биологически активных соединений и товарных характеристик имеет первостепенное значение. При производстве рыбных консервов применяются антиоксиданты, консерванты, эмульгаторы, загустители, пищевые красители, стабилизаторы, усилители вкуса, ароматизаторы и многие другие пищевые добавки. Консерванты подбираются в зависимости от вида, химического состава и технологии производства рыбы.

Производство рыбных консервов представляет собой динамичный сектор рынка, товаропроизводители постоянно расширяют свой ассортимент. На отечественном рынке хорошо известны такие бренды рыбной продукции, как «Санта Бремор», «7 морей», «Голстый боцман», «За Родину» и др.

Для лучшего ориентирования в обширном многообразии рыбных консервов, упорядочения и систематизации предлагаемого производителями ассортимента целесообразно рассмотреть вопросы их классификации. На основании анализа материалов нами была систематизирована информация и составлена детальная классификация рыбных консервов, которая охватывает максимально возможное количество признаков (табл. 1).

Таблица 1. **Рыбные консервы: классификация**

Классификационные признаки	Классификационные группы
По целевому назначению	Общего назначения (для питания взрослых здоровых людей) Специального назначения (для детского питания) Функционального назначения
По виду используемого сырья	Рыбные Рыборастительные Овощерыбные Из морских трав (водорослей) Из морских беспозвоночных Из морских млекопитающих Из прочих морепродуктов
По компонентному составу	Однокомпонентные Многокомпонентные Комбинированные
По виду сырья	из натурального сырья из подготовленных полуфабрикатов
По способу тепловой и химической обработки	Тепловая и химическая обработка подготовленного сырья-полуфабриката Тепловая обработка натурального исходного сырья
По видам заливки	Натуральные В желе С добавлением масла; в масле В томатном соусе/в томатно-масляной заливке В бульоне и/или соусах В маринаде
По способу первичной обработки рыбного сырья	из копченой (подкопченной) рыбы (шпроты) из обжаренной рыбы из бланшированной рыбы из подсушенной рыбы (сардины)
По технологии приготовления	Уха из рыбы (морепродуктов) Супы из рыбы (морепродуктов) Фарши из рыбы (морепродуктов) Пудинг из рыбы (морепродуктов) Паштеты из рыбы (морепродуктов) Суфле из рыбы (морепродуктов) Из печени (молок, икры) рыб Из рыбы (морепродуктов) с растительными гарнирами

Примечание. Источники: [1, 3, 5, 12].

Рыборастительные (овощерыбные) консервы производят из различных семейств рыбы с добавлением овощей, бобовых и круп. Содержание рыбы в этих консервах должно быть не менее 50 %. В качестве заливки используют томатный соус, растительные масла, маринады.

К консервам из нерыбных объектов относят консервы из:

– морских беспозвоночных: а) ракообразных (крабы, речные раки, омары), б) моллюсков (двухстворчатые (устрицы, морские гребешки, мидии), головоногие (кальмары, осьминоги), в) иглокожих (морские ежи, трепанги);

– из морских трав (водорослей, наиболее промысловой значение имеет ламинария);

– из морских млекопитающих (киты, тюлени).

Для приготовления *натуральных рыбных консервов* сырье подвергается только тепловой обработке (стерилизации), а вкусовые и ароматические свойства продукта зависят от природных свойств сырья, а из *подготовленных полуфабрикатов* – сырье предварительно обрабатывается тепловым и химическим способами, которые и определяют качество и пищевую ценность консервов.

Натуральные консервы вырабатывают из ценных рыб без добавления других компонентов, иногда со специями. Поэтому им характерны минимальные изменения естественных вкусовых свойств рыбы. Обычно натуральные консервы в собственном соку вырабатывают из лососевых, осетровых, жирной скумбрии, сельди, ставриды. Для приготовления натуральных консервов с добавлением масла используют виды менее жирных рыб. Некоторые авторы к натуральным консервам относят супы рыбные, уху.

Консервы в масле относят к деликатесным продуктам и делят их в зависимости от способа первичной обработки рыбного сырья, на консервы из рыбы горячего копчения, обжаренной, подсушенной или бланшированной.

Копчению подвергаются сельдевые, осетровые, камбаловые. *Рыбные паштеты, фарши, пасты* готовят из обжаренной, баланшированной или копченной рыбы, которая осталась после производства консервов, а также из термически обработанных печени, икры, молока.

Дальнейшее развитие технологий будет способствовать увеличению количества классификационных признаков.

В Республике Беларусь фактическое потребление рыбопродуктов в среднем на человека в год значительно ниже рекомендуемого.

Однако учитывая, что все большее предпочтение отдается здоровому качественному продукту и минимизации времени на приготовление, для многих покупателей на первый план выходят качество и удобство потребления, не требующие дополнительной обработки. Поэтому спрос смещается в сторону готовой к употреблению продукции, это относится и к сбыту консервированных рыбопродуктов (рис. 1).

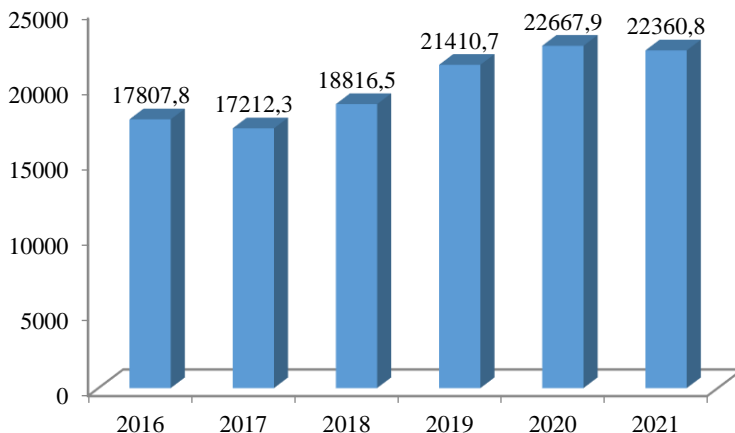


Рис. 1. Продажа организациями торговли консервов и пресервов из рыбы, икра и ее заменители, тонн

Примечание. Составлено на основании данных из [7–11]

Продукты отечественного производства на рынке консервов и пресервов из рыбы, икры и ее заменителей занимают около 70 % (табл. 2). Однако изучая ассортимент представленных рыбных консервов в магазинах торговых сетей г. Горки (Евроопт, Эконом, Родный кут, Маяк, Санта) выявлено, что только 10 % наименований изготовлено белорусскими производителями (рис 2).

Таблица 2. Структура продаж организациями торговли
рыбной продукции в Республике Беларусь, %

Вид продукта	2020 г.		2021 г.		Изменения доли	
	отечественного производства	импортного производства	отечественного производства	импортного производства	отечественного производства	импортного производства
Рыба приготовленная или консервированная	73,8	26,2	75,1	24,9	1,3	-1,3
Из нее консервы и пресервы из рыбы, икра и ее заменители	70,3	29,7	69,7	30,3	-0,6	0,6

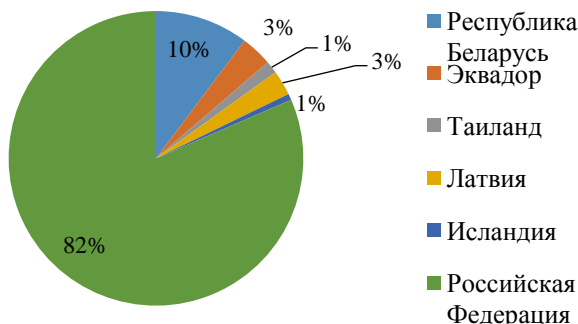


Рис. 2 Структура ассортимента рыбных консервов по стране
производителя в магазинах торговых сетей г. Горки

Примечание. Составлено автором на основании информации, собранной методом наблюдения с 1 по 10 октября 2022 г.

В магазинах торговых сетей г. Горки представлены рыбные консервы пяти белорусских производителей, при этом цены на них в магазинах различаются (табл.5).

Таблица 3. Ассортимент рыбных консервов белорусских производителей в магазинах торговых сетей г. Горки

Изготовитель	Название	Масса нетто, гонн	Цена, руб/шт				
			Евро-опт	Эконом	Родный кут	Маяк	Санта
ОАО «Глубокский молочно-консервный комбинат» (ПФ«Браславрыба»)	Килька балтийская неразделанная с перловой крупой в масле	220	1,69				
	Шпроты в масле из салаки	160	2,99				
		240	3,49				
	Шпроты в масле	160	2,35	2,7		2,09	2,29
	Килька балтийская неразделанная в томатном соусе «Белорусская»	220	1,39			1,25	
СП «Санта-Бремор» ООО,	Печень трески	230					21,06
	Скумбрия атлантическая филе натуральная с добавлением масла	190			6,07		4,8
	Сельдь атлантическая филе натуральная с добавлением масла	190			4,46		4
	Скумбрия атлантическая филе в томатном соусе	190			5,42		4,88
	Сельдь атлантическая филе в томатном соусе стерилизованная	190			4,1		3,79
	Сардина иваси в томатном соусе				4,49		
	Килька балтийская неразделанная в томатном соусе	240			2,15		
КУП «Торговый центр «Радзивилловский»	Форель кусочки в томатном соусе	230	4,25				
ТП КУП «Минский хладокомбинат №2»	Нерка натуральная с пряностями.	230	5,49				
ООО «Рыбоконсервный комбинат Столичный»	Шпроты в масле из балтийской кильки	160	3,39				

Примечание. Составлено автором на основании информации, собранной методом наблюдения с 1 по 10 октября 2022 г.

Как видно из табл. 3. наименьший выбор рыбных консервов, как и цена на них, наблюдается в магазине «Маяк». Наибольший выбор покупателей ожидает в магазине «Евроопт», однако цены на одноименные консервы выше, чем в магазинах «Маяк» и «Санта».

Нами был проведен мониторинг частоты покупки и предпочтений 104 респондентов на рынке рыбных консервов в г. Горки. 81 % опрошенных это работающие, 11 % учащиеся или студенты, 8 % пенсионеры. Только 91 % респондентов отметили, что покупают рыбные консервы, остальные выделили следующие причины отсутствия спроса: не любят рыбу или не устраивает качество, высокие цены. Исследования показали, что покупают рыбные консервы один раз: в 2-3 месяца – 45 %, в месяц – 34 %, неделю – 11 %, только к праздничным датам – 8% и реже чем раз в три месяца – 2 %. Результаты ответов на вопросы о месте покупки, назначении и приоритетах при выборе рыбных консервов представлены на рис. 3–6.

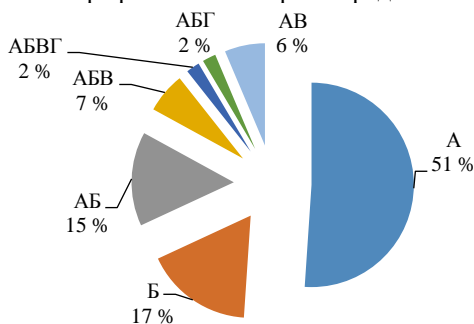


Рис. 3. Ответы респондентов на вопрос «Где чаще всего покупаете рыбные консервы: А – супермаркет/сетевой магазин, Б – магазин «шаговой доступности», В – специализированный магазин, Г – на рынке?» (Возможно несколько ответов).

Итак, чаще всего рыбные консервы приобретают в супермаркетах (51 %), «шаговой доступности» (17 %) и специализированных магазинах (15 %).

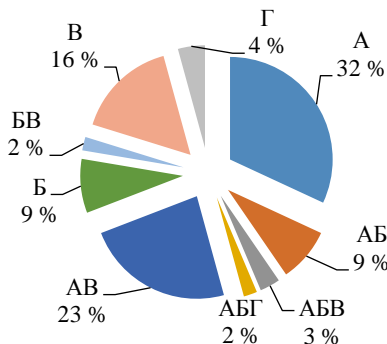


Рис. 4. Ответы респондентов на вопрос «На что обращаете внимание при покупке рыбных консервов: А – на марку, которую знаю/доверяю, Б – на внешний вид (упаковка, срок годности и др. информация на этикетке/упаковке), В – на цену, Г – другое». (Возможно несколько ответов).

При покупке рыбных консервов покупатели отдают предпочтение известным маркам, которым доверяют и информацию, размещенную на упаковке (55 %).

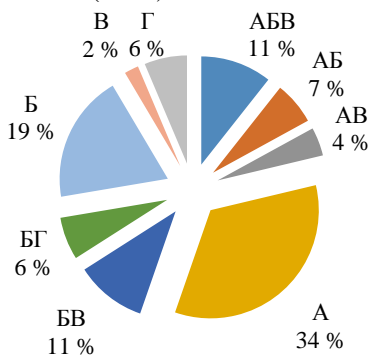


Рис. 5 Ответы респондентов на вопрос «Для каких целей Вы чаще всего покупаете рыбные консервы: А – для употребления в готовом виде, Б – для приготовления салата, В – для приготовления супа, Г – для приготовления бутербродов, торта, и т.п.». (Возможно несколько ответов).

Чаще всего рыбные консервы используют только для приготовления салатов (34 %), супов и для употребления в готовом виде.

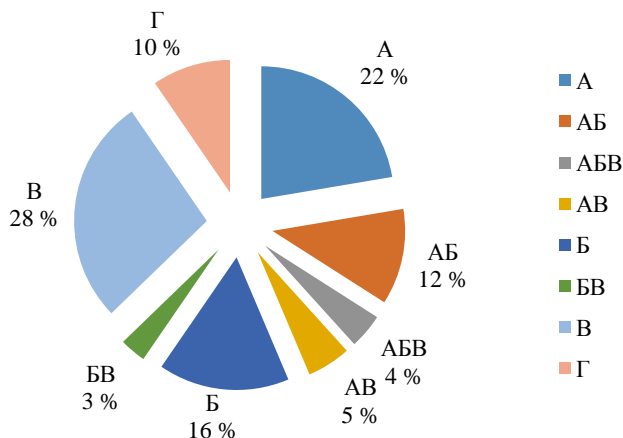


Рис. 6. Ответы респондентов на вопрос: «Что Вас не устраивает при покупке рыбных консервов: А – высокая цена, Б – низкое качество; В – малый ассортимент, Г – все устраивает?» (Возможно несколько ответов).

10 % покупателей все устраивает при покупке рыбных консервов, 28 % отмечают недостаточный ассортимент, 22 % – высокие цены, 16 % не устраивает качество (рис. 6).

Заключение. На прилавках торговых сетей г. Горки среди ассортимента представленных рыбных консервов отечественные занимают менее половины, а приготовленные из белорусской рыбы еще меньше. Поэтому, можно утверждать, что есть возможности расширения производства и реализации отечественных рыбных консервов.

Считаем, что для успешного производства и сбыта рыбных консервов необходима системная работы не только над повышением эффективности производства, улучшением качества выпускаемой продукции, расширением ее ассортимента, а также повышение спроса через изменение потребительских предпочтений белорусов, направленных на увеличение потребления рыбопродуктов.

Список литературы

1. Аскарлов, И. Р., Холматова, М. М. Химический состав консервантов в рыбных консервах и их влияние на организм // Universum: химия и биология: электрон. науч. журн. –2021, №12 (90). [Электронный ресурс] – Режим

доступа: <https://7universum.com/ru/nature/archive/item/12548>. –Дата доступа: 06.08.2022.

2. Бубырь, И. В. Технология производства рыбных консервов: уч.-метод. пособ. / И. В.Бубырь – Пинск: ПолеГУ, 2019. – 41 с.

3. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов: уч. пособ. / А. Т. Васюкова – 2-изд. –М.: Изд.-торг. корп. «Дашков и К^о», 2012. – 104 с.

4. Головарев, Д. Консервное дело в республике: победы, ошибки, просчеты / Д. Головарев // Государственный контроль – №2, 2011 С.68–70.

5. Масимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов. – СПб: изд. «Лань», 2019 – 144 с.

6. Павловская, Л. М., Гапеева, Л. А. Расширение ассортимента рыбных консервов/ Л. М. Павловская, Л. А. Гапеева// Пищевая промышленность: наука и технологии – Том 13, № 3 (49). – 2020. – С.21–27.

7. Продажа отдельных товаров организациями торговли и объектами общественного питания Республики Беларусь за 2017 г. Статист. бюллетень/ Нац. стат. ком. Респ. Бел., Минск, 2018 – 55 с.

8. Продажа отдельных товаров организациями торговли и объектами общественного питания Республики Беларусь за 2018 г. Статист. бюллетень/ Нац. стат. ком. Респ. Бел., Минск, 2019 – 55 с.

9. Продажа отдельных товаров организациями торговли и объектами общественного питания Республики Беларусь за 2019 г. Статист. бюллетень/ Нац. стат. ком. Респ. Бел., Минск, 2020 – 55 с.

10. Продажа отдельных товаров организациями торговли и объектами общественного питания Республики Беларусь в январе-декабре 2021 г. Статист. бюллетень/ Нац. стат. ком. Респ. Бел., Минск, 2022 – 56 с.

11. Продажа отдельных товаров организациями торговли и объектами общественного питания Республики Беларусь в январе-декабре 2020 г. Статист. бюллетень/ Нац. стат. ком. Респ. Бел., Минск, 2021 – 56 с.

12. Рязанова, О. А. Рыбные консервы: классификация, виды/ О. А. Рязанова // Пищевая промышленность – 2012, № 12 – С. 42–43.

13. Уитон, Ф. У. Производство продуктов питания из океанических ресурсов: в 2 т. т.1/Ф. У. Уитон, Т. Б. Лосон/ пер. с англ. Н. В. Трухина и Г. И. Карнаухова; под ред. и с предисл. В.П. Быкова. – М.: Агропромиздат, 1989. – 350 с.

14. Тюльзнер, М., Кох, М. Технология рыбопереработки/ М. Тюльзнер, М. Кох. – пер. с нем. Е. А. Семеновой. – СПб.: ИД Профессия, 2011. – 404 с.

Информация об авторах

Пакуш Лариса Владимировна – доктор экономических наук, профессор, Чрезвычайный и полномочный Посол, профессор кафедры экономической теории УО «Белорусская государственная орденов Октябрьской Революции и Трудового Красного Знамени сельскохозяйственная академия». Информация для контактов: тел. (раб.) 8 (02233) 7-96-02. E-mail: pakush1943@mail.ru.

Гончарова Екатерина Викторовна – старший преподаватель кафедры математического моделирования экономических систем АПК УО «Белорусская государственная орденов Октябрьской Революции и Трудового Красного Знамени сельскохозяйственная академия». Информация для контактов: тел. моб. +375(29)3919413. E-mail 79766@tut.by.

Материал поступил в редакцию 14.11.2022 г.