

итогах исследований процент сухого вещества был на уровне 22 %. Теперь на их базе ФХ планирует создавать сырьевые зоны.

В 2018 году в ФХ «Сула» будут введены в строй производственные мощности нового завода по производству картофельного порошка до 74 тыс. т для промышленной переработки. Предприятие рассчитано на трехсменную работу и будет загруженным 260 дней в году. Сухой картофельный порошок ориентирован на потребности мясной и хлебопекарной промышленности. В основе своей планируется, что эта продукция будет экспортироваться.

УДК [658.115:637.5]:658.155 (476)

М. Байраммамедов
(Республика Беларусь)

Научный руководитель М.М. Корсак, к.э.н., доцент.
Белорусский государственный аграрный технический университет

ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННО- ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Рынок мяса и мясопродуктов в Республике Беларусь является одним из крупнейших сегментов в структуре продовольственного рынка. Ассортимент, вырабатываемой мясной продукции, включает более 1200 наименований, в том числе 800 видов колбасных изделий, около 250 наименований полуфабрикатов, более 150 видов консервов. На мировом рынке наблюдается тенденция увеличения объемов производства мясной продукции. Аналогичная тенденция сложилась и на белорусском рынке. Потребление мяса и мясной продукции белорусами с каждым годом растет. В настоящее время в Республике Беларусь уделяется большое внимание развитию мясоперерабатывающей промышленности. При этом, особую важность приобретает решение следующих задач: повышение производительности труда; увеличение объемов экспорта сельскохозяйственной продукции и продуктов питания; улучшение финансового состояния организаций, осуществляющих производство продукции АПК; повышение эффективности работы предприятий.

Для решения этих проблем целесообразно внедрять на предприятиях АПК Республики Беларусь мероприятия, направленные на повышение эффективности деятельности.

Особое внимание следует уделять внедрению эффективных инструментов управления качеством, ориентированных на предотвращение возможности допущения дефектов: вовлечение в процесс обеспечения качества каждого сотрудника; создание системы мотивации повышения качества; поощрение обучения и повышения квалификации сотрудников; организация кружков качества, поддерживающих низшую иерархическую ступень управления; создание команд (временных коллективов) из специалистов, заинтересованных в решении конкретной проблемы; превращение проблемы обеспечения качества в общепроизводственную задачу.

Заслуживает внимания внедрение на мясоперерабатывающих предприятиях японской системы управления качеством – программы «пяти нулей», ориентированной на предотвращение возможности допущения дефектов. При этом каждый рабочий не должен делать следующее: принимать дефектную продукцию с предыдущей операции; создавать условия для появления дефектов; передавать дефектную продукцию на следующую операцию; вносить изменения в технологию; повторять ошибки. Основной формой общественного признания является специальная премия качества.

Целесообразно оценивать деятельность по повышению уровня качества продукции мясоперерабатывающего предприятия по показателям, объединенным в 10 групп: проведение политики в области качества; организация и управление деятельностью предприятия; сбор и обработка информации о качестве; получение и распространение знаний в области качества; анализ проблем качества; стандартизация (стандарты ИСО серии 9000); контроль качества; обеспечение качества; достигнутые результаты; планы в отношении качества.

С целью повышения заинтересованности работников в росте качества продукции и усиления их ответственности рекомендуется создание на мясоперерабатывающих предприятиях самонаправляемых рабочих групп. Эти группы самоорганизуются в соответствии с требованиями внешней среды, оперативно взаимодействуют между собой и с внешней средой, и ориентированы на работу с целым процессом, а не с отдельным заданием.

Особый интерес заслуживает внедрение инновационной технологии переработки мяса с использованием принципиально нового подхода к управлению процессами гидратации белков животного происхождения на основе эффектов ультразвукового воздействия. Технология основана на встраивании в технологический процесс производства ультразвуковой установки для обработки воды и жидких сред (рассолов). На основе действия эффектов кавитации жидкости, подвергаясь надтепловому кипению, приобретают особые свойства, позволяющие целенаправленно моделировать и корректировать свойства исходного сырья и обеспечивать интенсификацию ряда технологических операций, а также улучшать качество готовых продуктов. Это позволяет решить проблему технологической применимости мясного сырья с различными пороками (PSE, DFD), отказаться от использования влагоудерживающих добавок при сохранении высокого выхода готового продукта, и тем самым создать экологически безопасные продукты питания.

Для увеличения сроков сохранности мясной продукции целесообразно применение на мясоперерабатывающих предприятиях новых специальных специфичных для мясоперерабатывающей промышленности дезинфицирующих средств (персульфата калия, перекиси водорода, глутаральдегида и четвертичных аммонийных соединений на генетический материал бактериальных патогенов), специфичных для мясоперерабатывающей промышленности. Это способствует снижению концентрации хромосомной ДНК в 28-49 раз и снижает риск горизонтального переноса генов, тем самым уменьшая распространение нежелательной генетической информации, такой как гены антибиотикоустойчивости, и токсинообразования бактерий.

Для повышения эффективности деятельности мясоперерабатывающих предприятий немаловажное значение оказывает совершенствование системы стимулирования сотрудников. При этом особое внимание целесообразно уделять внедрению новых методов стимулирования за качество и объем реализации: «Участие в прибылях»; метод «Меню» или «Кафетерий», что позволит повысить качество и объем реализации продукции.