

В. М. Пасічний

М'ясопереробна промисловість

М'ЯСОПЕРЕРОБНА ПРОМИСЛОВІСТЬ – галузь харчової промисловості, що об'єднує підприємства з виробництва м'яса забійних тварин, птиці, кролів, дичини, а також супутніх продуктів, отриманих при переробленні м'яса, м'ясних та м'ясомістких, технічних, кормових і спеціальних продуктів. На підприємствах М. п. виготовляють напівфабрикати, кулінарні та ковбасні вироби, продукти із соленого м'яса, консерви. Осн. харч. продукція галузі: м'ясо, субпродукти 1-ї та 2-ї категорій, м'ясні й м'ясомісткі продукти, що за видами і якістю м'ясної сировини та технологією виробництва поділяють на: ковбасні вироби (сосиски, сардельки, м'ясні хліби, сальтисони, холодці, ліверні, кров'яні та ін.); продукти із соленого м'яса (свинини, яловичини, баранини, конини, м'яса птиці); обидві ці групи продуктів можуть бути: варені, запечені, копчено-варені, копчено-запечені, смажені, сирокочені, сиров'ялені тощо; м'ясні та м'ясомісткі напівфабрикати в охолодж., під- і заморож. станах із яловичини, баранини, свинини, м'яса птиці тощо, або харч. субпродуктів, отриманих при забої (м'ясо- та безкісткові, велико- й дрібношматкові, натурал., кулінарні, посічені, в оболонці з тіста, порційні, фарширов., паніров. та ін.); вироби кулінарні (посічені, фарширов., шматкові); консерви м'ясні та м'ясомісткі стерилізовані (м'ясо тушковане, сніданки, фаршеві, шинки, каші з м'ясом, паштети, сальтисони, субпродуктові, м'ясо-рослинні, кров'яні, язика, другі та перші страви, сосиски, ковбаси, ковбаски тощо); пастеризовані (паштети, шинки, сосиски, ковбаси та ковбаски). Інша харч., тех., корм. і спец. продукція є супут. виробництвом, що забезпечує повне використання сировин. ресурсів і передбачає перероблення шкур, волосу та щетини, отримання жиру-сирцю, топлених жирів, перероблення крові, виготовлення натурал. і колаген. оболонок, желатину, корм. борошна, вологих кормів, біоконцентратів, вет. препаратів, лікар. засобів, біоорган. добрив.

М'ясо, м'ясні та м'ясомісткі вироби – осн. продукти тварин. походження в раціоні харчування людей, що забезпечують їх повноцінними за біол. цінністю та ефективністю продовол. товарами. За якіс. і кількіс. складом протеїнів ця продукція містить усі есенціал. амінокислоти. Крім цього, у складі м'ясної сировини в знач. кількості наявні жирні кислоти, мікроелементи, вітаміни, вітаміноподібні речовини, природні гормони у фізіологічно доступній для споживання формі. Нестача цих речовин у харчуванні може спричиняти

різноманітні анемії, порушення обміну, фізіол. розвитку організму в процесі його росту, життєдіяльності, репродукції. Наявність у раціоні насел. продукції м'ясоперероб. галузі характеризує якість структури споживання та розвиток пром. інфраструктури країни. Сучасне пром. виробництво м'яса та м'ясопродуктів – комплекс агропром. логіст. організації відгодівлі тварин та птиці, виготовлення, консервування, перероблення, зберігання та реалізації на спожив. ринку продукції галузі. Цей комплекс пов'язаний із розвитком суміж. галузей: із виробництва комбікормів (див. Комбікормова промисловість), зеленої біоенергетики, орган. господарства.

У Рос. імперії перші комунал. бойні збудовано у 1880-х рр. у С.-Петербурзі та Москві. 1913 у Росії виготовлено 1,3 млн т м'яса, 1979 у СРСР – 9,6 млн т м'яса, 3,1 млн т ковбас. виробів та 1,2 млн т м'ясних напівфабрикатів. На укр. землях підприємства із забою худоби і птиці та перероблення м'яса діяли в Києві, Одесі, Харкові, Херсоні, Львові та ін. містах. Розвиток М. п. в Україні та світі пов'язаний з індустріалізацією, що спричинила наприкінці 1920-х – поч. 1930-х рр. виникнення високопродуктив. підприємств для забезпечення насел. міст стандартизованою за показниками якості та безпечності продукцією повсякден. споживання, а також створенням осередків держ. резерву. У цей період практично в усіх обл. центрах із розвинутим скотарством і великих містах України будували м'ясозаготівел. цехи, м'ясохолодильні, що охоплювали сировинну зону в радіусі 10–300 км, доставляли худобу залізнич., водним, автомоб. транспортом, а також гоном. Пізніше, з розвитком М. п. й науки про м'ясо, створювали спеціалізов. підприємства різної питомої продуктивності: м'ясокомбірати, м'ясопереробні заводи, консервні цехи й заводи, птахофабрики та - комбірати, заводи з виробництва фермент. препаратів, желатину, заводи продтоварів, кулінарні цехи, цехи тех. фабрикатів і спец. продукції. Найпоширенішим типом підприємств галузі стали м'ясокомбірати, що за своєю продуктивністю поділялися на високопродуктивні (кількість отриманого за зміну м'яса – 150–50 т), серед. продуктивності (50–20 т) та малі (до 10 т). Кожне із цих підприємств водночас із власне виробництвом м'яса виготовляло харч., тех., корм. та спец. продукцію, а також у спеціалізов. цехах отримували й консервували спец. органо- і ферментні препарати для виготовлення лікар. і вет. засобів. Серед найпотужніших – Київ., Житомир., Вінн., Полтав., Черкас., Сум., Конотоп. (Сум. обл.) м'ясокомбірати, що виробляли за проект. характеристиками понад 100 т м'яса в зміну. Зокрема, Київ. м'ясокомбірат за продуктивністю посідав 3-є м. серед м'ясоперероб. підприємств СРСР. Зазначені комбірати мали стратег. значення в системі Держрезерву. Це зумовлювало проведення держ. політики для розвитку м'ясо-молоч. промисловості (див. також Молочна промисловість). Держ. упр. ефектив. розвитку м'ясоперероб. галузі в Україні в періоди 1946–53, 1954–57 та 1965–85 під різними назвами забезпечувало відповідне галуз. мін-во. Однак від 1985, після його поглинання Держ. агропром. комітетом України та у зв'язку з істор. змінами на поч. 1990-х рр., відбулося суттєве зменшення поголів'я тварин пром. відгодівлі. Це спричинило падіння споживання м'яса, субпродуктів і м'ясопродуктів

на душу насел. (всередині 1980-х рр. – 69 кг, а 2019 – 45,6 кг споживання м'ясної продукції на рік, при фізіологічно обґрунтов. нормі – 82 кг). Найнижче споживання м'ясної продукції спостерігалось 1995–2004. Насамперед скорочувалося виробництво яловичини і телятини, яке за цей період зменшилося майже в 6 разів, знизивши відсотк. частку м'яса великої рогатої худоби (ВРХ) в заг. обсязі м'ясних ресурсів із 68-ми до 16,9–24 %. Частка свинини в сучас. балансі м'ясних ресурсів складає бл. 24–31,2 %, а м'яса птиці – 49,5–55 % сировин. ресурсів м'ясоперероб. виробництва. Ці тенденції зумовлені змінами в категоріях госп-в, що спеціалізуються на відгодівлі. Частка пром. відгодівлі ВРХ постійно зменшується, є дотаційною і не регулюється в довгострок. перспективі держ. органами. Зміни структури господарювання в М. п. України зумовлені заг.-світ. тенденціями, спрямованими на інтенсифікацію виробництва та впровадження більш високих екол. стандартів, і гармонізують із міжнар. законодавством. У світі набуває розвитку регіон. виробництво, орієнтоване на можливість організації інтенсив. відгодівлі тварин і птиці в пром. масштабах із мінімізацією впливу сезонності на корм. раціон. Враховуючи, що в помір. клімат. умовах для відгодівлі ВРХ необхідні суттєві капіталовкладення (забій. кондицій досягають: ВРХ – через 15–24 місяці відгодівлі, свині – 6–8 місяців, курчата-бройлери – 40–45 дів), а також пром. спеціалізацію на власне виробництво м'яса та молочне скотарство в Україні, досі більшість відгодівел. комплексів, приват. і фермер. госп-в орієнтована на м'ясо-молоч. напрям репродукції ВРХ, що не дозволяє стабілізувати падіння поголів'я м'ясного напрямку. Починаючи від 1990, коли поголів'я ВРХ становило 25 194,8 тис. (зокрема корів – 8527,6 тис.) голів, воно невинно скорочується: річне зменшення поголів'я 2003–08 – від 13,2 до 24 %, остан. десятиліття – від 7,4 до 12,8 % у рік. 2020, без урахування тимчасово окупованих тер. АР Крим та Севастополя, частини тер. у Донец. та Луган. обл., в Україні в усіх категоріях госп-в нараховують лише 3092,0 тис. голів ВРХ (зокрема корів – 1788,5 тис.), що, порівняно з поголів'ям 2017, на 25 % менше. 2017 поголів'я свиней складало 6599,8, у 2018 – 6181,2, а 2020 – лише 5700,2 тис. голів, зберігається тенденція до зменшення їхньої кількості в межах 9–10,8 % в рік (див. також Тваринництво). Середньодушкове споживання свинини в Україні знизилось на 10 кг і нині становить 15 кг на людину в рік. При тому, що в середньому в країнах ЄС – понад 41 кг, у Китаї – 40 кг, у Білорусі – 38,5 кг. У цих умовах реал. джерелом білка тварин. походження в Україні залишається виготовлення м'яса птиці, яке, починаючи від 2015, повністю відновило обсяги виробництва поч. 1990-х рр. і є прогресив. експортноорієнтов. напрямом укр. виробників м'яса та має перспективи розвитку. 2019 Україна експортувала понад 472 тис. т різних видів м'яса, виробляючи загалом в охолодж. і заморож. станах: яловичини – бл. 70, свинини – 250, птиці – понад 780, субпродуктів і виробів з м'яса – бл. 250 тис. т. Осн. експорт. потенціалом України нині та в найближ. перспективі є м'ясо птиці (див. також Птахівництво). Завдяки зміні обсягів квотування країнами ЄС, розширення зв'язків із Китаєм, а також покращенню логістики експорту в країни Африки й Азій. регіону обсяг експорту м'яса птиці підприємствами України має тенденцію до зростання. Серед осн. споживачів укр. м'ясної

продукції – Нідерланди, Німеччина, Словаччина, Румунія, Іспанія, ОАЕ, Саудів. Аравія, Ірак, Гонконг, Йорданія, В'єтнам, Азербайджан, Казахстан, Габон, Гамбія, а також Молдова, Білорусь, Грузія та Туреччина. Гол. імпортерами на укр. ринку залишаються Польща, Німеччина, Нідерланди, Угорщина та Іспанія. За експортом свинини, до розповсюдження афр. чуми свиней (АЧС), Україна посідала 15-е м. у світі. Однак після виявлення заражень АЧС у низці регіонів України відбулося обмеження експорту в країни ЄС та Китай, а в остан. період вона стала імпортозалежною із цього виду сировини, що потребує цільового реагування за підтримки Укр. пром. асоціацій та розроблення програм із підвищення конкурентоспроможності вітчизн. виробників на ринках споживання.

Кон'юнктура ринку продукції м'ясоперероб. галузі внутр. попиту знач. мірою залежить від купівел. спроможності насел., регіон. уподобань щодо якості та спожив. характеристик і має дещо сезон. характер щодо базових асортимент. груп продукції. Ситуація на ринку зовн. попиту має суттєвий вплив на квотування в країнах потенц. експорту, а також зумовлена вет. ендеміч. чинниками, пов'язаними з розповсюдженням хвороб тварин та птиці. Протягом остан. десятиліття в Україні спостерігається поштовп попиту на продукцію традиц. асортименту, сегмента фермент. продуктів та виробництва снєк. продукції з тривалим терміном зберігання, а також продукції HoReCa, яка з урахуванням пандемії COVID-19 вплине на уподобання потенц. спожив. ринку із чіткою орієнтацією на регіон. нішевість завдяки розвитку фермер. госп-в із виробництва м'яса птиці (зокрема й водоплав.), перепелів, індиків, а також кролеферм, вівчарства та козівництва. Гол. вироб. інфраструктура потужностей М. п. розташ. у регіонах із розвинутою структурою відгодівлі тварин і птиці. Найбільшими за обсягами реалізаторами-виробниками ВРХ є Черкас., Полтав., Черніг., Вінн., Київ., Харків., Хмельн. і Сум. обл., на які припадає бл. 70 % її валового обсягу; свиней – Донец., Київ., Івано-Фр., Полтав., Львів., Дніпроп., Черкас., Терноп., Хмельн. і Запоріж. обл.; птиці – Київ., Вінн., Івано-Фр., Черкас., Львів. та Полтав. обл. В Україні в кожній із перерахов. областей наявні підприємства великої, середньої та малої продуктивності, що забезпечують насел. регіонів якіс. продукцією. В онлайн-базах підприємств із виробництва м'ясних продуктів – понад 40 підприємств великої, бл. 340 середньої та майже 3000 малої продуктивності. Серед лідерів м'ясоперероб. галузі з виробництва і перероблення м'яса птиці є агроіндустр. холдинг МХП (торг. марки «Наша Ряба», «Бащинський», «Легко», «Ukrainian Chicken», «Qualiko», «Al Hassanat», «Вінн. курчата», «Sultanah», «Assilah») із часткою в укр. сегменті бл. 19 % та майже 80 % від реалізації м'яса птиці за кордоном, ПрАТ «Володимир-Волин. птахофабрика» (Волин. обл., торг. марка «Епікур») – понад 6 % у заг.-укр. обсязі; із виробництва та перероблення індичатини – ПАТ «Племптахорадгосп «Броварський»» (торг. марка «Інделіка») з річною продуктивністю 2,5 тис. т м'яса індички, ТОВ «УПГ-Інвест» (торг. марки «Натурвіл» і «Сяйвір»; обидва – Київ. обл.). В Україні діє також низка підприємств з іноз. інвестиціями, серед яких варто виокремити ТОВ «Гудвеллі Україна» (інвестиції з Польщі та Данії), що

спеціалізується на відгодівлі свиней і нині будує біогаз. та м'ясоперероб. заводи. Крім того, чимало м'ясокомбінатів та холдингів мають свої відгодівел. комплекси з виробництва свинини, зокрема ПрАТ «АПК Інвест» (Донец. обл.), ТОВи «Глобин. м'ясокомбінат» (Полтав. обл.), «Терноп. м'ясокомбінат», «Мелітоп. м'ясокомбінат» (Запоріж. обл.). Відгодівлю ВРХ для М. п. здійснюють переважно фермер. господарства за контракт. формою для регіон. підприємств із м'ясоперероблення, а також шляхом заготівлі в приват. господарів. Нині бл. 50 % обсягів виробництва м'ясної продукції в Україні займають ПрАТ «АПК Інвест», ТОВи «Глобин. м'ясокомбінат», «Житомир. м'ясокомбінат» (торг. марки «М'ясна Гільдія», «Ранчо»), «М'ясна фабрика. Фаворит плюс» (Дніпроп. обл.), «Український бекон» (Донец. обл.), «Ятрань» (Кропивницький), «Ювілейний», «Кременчукм'ясо» (Полтав. обл.), «Салтів. м'ясокомбінат» (Харків), «Алан» (Дніпро), «Брусилів. ковбаси» (Житомир. обл.), «Укрпромпостач» (Київ. обл.), «Терноп. м'ясокомбінат», «Мелітоп. м'ясокомбінат», «Конотопм'ясо», «Полтав. м'ясокомбінат», «Зоря» (Полтава), «Черкас. продовол. компанія», «Вовчан. м'ясокомбінат» (Харків. обл.), «Козятин. м'ясокомбінат» (Вінн. обл.), «Харків. м'ясокомбінат», спільне підприємство «М'ясовіта» (Терноп. обл.), АТ «Івано-Франківськ-Вінницям'ясо». Крім цього, важливим сегментом М. п. є торг. мережі «Сільпо», «Новус», «Ашан», у більшості торг. комплексів яких діють цехи з виготовлення м'ясної та кулінар. продукції.

Дослідження широкого кола питань формування та розвитку ринку м'яса, впровадження інновац. технологій м'ясних та м'ясоміст. продуктів здійснюють вчені провід. закладів вищої освіти – Л. Винникова, В. Пасічний, І. Шевченко, Н. Притульська, М. Янчева, Н. Гринченко, І. Страшинський; впровадження ресурсоощад. технологій та систем оцінки якості – М. Головка, В. Сухенко, В. Гуц, Н. Поварова; подовження термінів зберігання продуктів і впровадження інновац. систем консервування м'яса і м'ясних продуктів – Л. Баль-Прилипко, В. Пасічний, Я. Верхівкер, В. Євлаш, О. Топчій, Ю. Крижова, Л. Войцеховська, Н. Божко, О. Штонда; підвищення функціональності м'ясопродуктів та розширення джерел використання харч. білка тварин. і рослин. походження в складі м'ясопродуктів – В. Пасічний, Л. Пешук, М. Паска, М. Полумбрик, Ю. Мацук; розроблення спеціалізов. устаткування для М. п. – М. Клименко, Ю. Сухенко, В. Гуц, С. Вербицький. Науковці вивчають зазначені проблеми в контексті розвитку регіон. сировин. ресурсів, встановлюють міжгалуз. відносини в системі «отримання-переробка-зберігання-реалізація». Більшість наук. дослідж. є міжгалузевими й з'ясовують низку питань, пов'язаних з екологізацією виробництва та підвищенням безпечності продукції в термінах зберігання. Одним із важливих завдань успіш. розвитку М. п. є її забезпечення висококваліфіков. кадрами. Фахівців для М. п. готують у Харчових технологій Національному університеті (Київ), Одеській національній академії харчових технологій, Харківському державному університеті харчування і торгівлі, низці аграр. університетів; вищі наук. кадри – в Нац. університеті харч. технологій та Одес. академії харч. технологій. Проблеми розвитку М. п. в

Україні розробляють також Продовольчих ресурсів Інститут НААНУ, «Укрдіпром'ясо молпром» Український науково-дослідний проектно-вишукувальний інститут підприємств м'ясної та молочної промисловості (обидва – Київ) та НДІ, що вивчають питання селекції в галузі тваринництва, висвітлюють у наук.-практ. ж. «Тваринництво України», «Птахівництво», «Свинарство», «Тваринництво і ветеринарія», «Мясной бизнес», а також у понад 30-ти фахових вид. закладів вищої освіти з підготовки кадрів для галузі.

Фотоілюстрації



Рекомендована література

1. Клименко М. М., Пасічний В. М., Масліков М. М. Технологія проектування м'ясо-жирових підприємств м'ясної промисловості: Навч. посіб. В., 2005;
2. Клименко М. М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. К., 2006;
3. Мінімальні специфікації якості основних продуктів тваринного походження. К., 2010.

Бібліографічний опис:

М'ясопереробна промисловість / В. М. Пасічний // Енциклопедія Сучасної України [Електронний ресурс] / Редкол.: І. М. Дзюба, А. І. Жуковський, М. Г. Железняк [та ін.] ; НАН України, НТШ. – К. : Інститут енциклопедичних досліджень НАН України, 2020. – Режим доступу: <https://esu.com.ua/article-70504>

2001-2025 © Ця енциклопедична стаття захищена авторським правом згідно з чинним законодавством України ([докладніше](#)).