

ЛИТЕРАТУРА

1. Галочкина, Н. А. Оценка качества йогуртов без пищевкусовых компонентов, реализуемых в городе Воронеже / Н. А. Галочкина, И. А. Глотова, И. М. Глинкина // Производство и переработка сельскохозяйственной продукции : Материалы VIII международной научно-практической конференции, Воронеж, 23–25 ноября 2022 года. – Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет им. Императора Петра I, 2022. – С. 247–254. – EDN JKLOLQ.
2. Arefeh Erfani, Golshan Shakeri, Minoos Moghimani, Asma Afshari Определенные виды пробиотических бактерий в качестве биоконсервантов для борьбы с грибковой инфекцией и порчей молочных продуктов / Arefeh Erfani, Golshan Shakeri, Minoos Moghimani, Asma Afshari [Электронный ресурс] // Sciencedirect: – Режим доступа: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0958694623002820>. – Дата доступа: 03.02.2025.
3. Жданеева, Н. П. Защитные культуры "CREALAT" для сохранения качества молочных продуктов / Н. П. Жданеева, Т. В. Рыбченко // Молочная промышленность. – 2019. – № 12. – С. 44–45.
4. Применение защитных культур для сохранения качества молочных продуктов / [Электронный ресурс] // Юнилайн: [сайт]. — Режим доступа: <https://uniline.com.ru/paper3/?ysclid=m6o1w7xw3e216896209>. – Дата доступа: 03.02.2025.
5. Трансформация технологических свойств и органолептических характеристик растительного сырья в получении ферментированных аналогов молочных продуктов / Н. А. Галочкина [и др.] // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2023. – № 4. – С. 92–99. – DOI 10.24412/2311-6447-2023-4-92-99. – EDN GQVKPS.
6. Галочкина, Н. А. Термофильный стрептококк: технологическая функциональность в пищевых системах, полезные для здоровья продукты метаболизма, видовая идентификация / Н. А. Галочкина, И. А. Глотова, А. А. Толкачева // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2024. – № 1. – С. 44–50. – DOI 10.24412/2311-6447-2024-1-44-50. – EDN VXYMUV.
7. Галочкина, Н. А. Квалиметрическое моделирование пробиотических продуктов на молочной основе с новыми источниками селена / Н. А. Галочкина // ФЭС: Финансы. Экономика. Стратегия. – 2018. – Т. 15, № 2. – С. 58–65. – EDN YVONAD.

УДК 636.083.312.5

ПРОИЗВОДСТВО МЯСА ПТИЦЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ РАЗЛИЧНОГО ТИПА

Глинкина И. М.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет
имени императора Петра I»
г. Воронеж, Российская Федерация

Производство мяса птицы в России осуществляется как крупными, так и мелкими фермерскими хозяйствами. Крупные предприятия обычно осуществляют промышленное производство, используя современные технологии и оборудование. Мелкие фермеры же чаще всего занимаются производством мяса птицы на подсобных хозяйствах, что позволяет им получать дополнительный доход.

Основными производителями птицы в России являются крупные агрохолдинги, включающие в себя как бройлерные фермы для производства мяса птицы, так и птицефермы для производства яиц. Такие компании, как «Ресурс», «Черкизово», «Приосколье», «Агрокомплекс» и другие, играют ключевую роль в развитии отрасли.

Перспективы развития птицеводства в России связаны с увеличением объемов производства, внедрением современных технологий и повышением качества продукции. Политика государства направлена на поддержку отрасли, что способствует росту производства и конкурентоспособности на мировом рынке.

Предприятия, занимающиеся производством мяса птицы, могут быть классифицированы в соответствии с различными критериями. Одним из основных способов классификации таких предприятий является разделение их на крупных, средних и мелких производителей. Крупные предприятия обычно имеют большую птицеферму и производят значительные объемы мяса птицы для реализации на рынке. Средние предприятия также могут иметь немалые птицефермы, но их производство и объемы мяса птицы будут меньше по сравнению с крупными предприятиями. Мелкие производители, в свою очередь, имеют небольшие птицефермы и производят небольшие объемы мяса птицы в основном для собственных нужд или местного рынка.

Другим способом классификации предприятий, производящих мясо птицы, является разделение их на интегрированные и неинтегрированные предприятия. Интегрированные предприятия обычно включают в себя все этапы производства мяса птицы, начиная от производства кормов и содержания птиц до их убой и переработки мяса. Такие предприятия могут обеспечить более эффективное управление производственными процессами и качеством продукции. Неинтегрированные предприятия, напротив, специализируются на отдельных этапах производства мяса птицы, таких как содержание и откорм птицы или убой и переработка мяса.

Птицеводческие предприятия делятся на предприятия открытого и закрытого типов.

Кроме того, предприятия, производящие мясо птицы, могут быть классифицированы по сегментам рынка, на которых они ориентированы. Некоторые предприятия специализируются на производстве органического или экологически чистого мяса птицы, другие предлагают продукцию премиум-класса для ресторанов и гурманов, а также могут существовать предприятия, ориентированные на массовый рынок и предлагающие доступные ценовые категории продукции.

В целом, классификация предприятий, производящих мясо птицы, может быть проведена по различным критериям, таким как размер

предприятия, степень его интеграции, сегмент рынка, а также по уровню качества и экологической чистоты производимой продукции. Каждый из этих критериев определяет особенности и специфику деятельности данных предприятий, их позиционирование на рынке мяса птицы.

ЛИТЕРАТУРА

1. Глинкина, И. М. Состояние отрасли птицеводства в России / И. М. Глинкина, Н. В. Байлова, Н. А. Каширина // Теория и практика инновационных технологий в АПК. Материалы национальной научно-практической конференции. – Воронеж, 2022. – С. 44-49.
2. Максимов, И. В. Перспективы производства мяса птицы / И. В. Максимов // Вызовы и инновационные решения в аграрной науке. Материалы XXVIII Международной научно-производственной конференции. – Майский, 2024. – С. 82-83.
3. Технологическое оборудование малых мясоперерабатывающих производств (устройство и проектирование) / А. Н. Поперечный [и др.] // Учебное пособие для студентов направлений подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения; 15.03.02 – Технологические машины и оборудование; 38.03.07 – Товароведение; 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – Воронеж, 2022. – 259 с.
4. Семенов, С. Н. Разработка кормовой композиции и оценка ее влияния на физиологические и продуктивные показатели сельскохозяйственной птицы / С. Н. Семенов, И. М. Глинкина // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2024. – № 2 (25). – С. 16-21.

УДК 636.083.312.5

ОСНОВНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Глинкина И. М., Галочкина Н. А.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»
г. Воронеж, Российская Федерация

В производстве используются новые, часто нетрадиционные виды сырья, ингредиентов и технологий, в результате чего колбасные изделия приобретают новые потребительские характеристики.

Важнейшим фактором, определяющим повышение конкурентоспособности любого товара, является ориентация производителя на потребителя. В большинстве случаев производители учитывают два параметра: цену колбасного изделия и его качество.

Говоря об отраслевых особенностях российского рынка, стоит отметить, что динамика производства за последние 4 года стабилизировалась. Большая часть колбасного рынка РФ занята отечественными предприятиями, а доля импорта в общем объеме отечественного производства невелика.

На производство колбасных изделий влияют тенденции здорового образа жизни, мода на сельскохозяйственную продукцию.