

УДК 330.34:639.

Алла Андріївна Булейко,
кандидат біологічних наук, доцент
Дніпровський державний аграрно-економічний університет
Alla.A.Buleyko@gmail.com

ІНТЕГРАЦІЯ УКРАЇНИ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ СУЧАСНОЇ АКВАКУЛЬТУРИ НА ПРИКЛАДІ РИБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Анотація. У статті представлена інформація щодо, причин фальсифікації та нехтуванням виробників державними стандартами, щодо рибної продукції, а саме рибних консервів та орієнтацію на підтримку вітчизняного товаровиробника для більш ефективного використання зовнішньоекономічного потенціалу.

Ключові слова: фальсифікація, риба та рибопродукти, державні стандарти України, органолептичні показники.

Постановка проблеми. Україна об'єктивно потребує входження її у світове господарство на організаційно-економічних засадах ринкових відносин, на принципах рівноправності та взаємної вигоди у співробітництві. Одним з найважливіших для світової торгівлі товарів являється риба та рибопродукти. Зараз постає гостре питання щодо фальсифікації рибних консервів. За висновками експертів Агентства федеральних розслідувань, третина рибних консервів це - пересортиця, чим часто нехтують виробники. З органолептичних показників враховують зовнішній вигляд продукту, укладку риби, кількість шматків риби, колір риби та заливки, консистенцію, смак та запах, маркування, що чітко прописано в державних стандартах України. Орієнтація на підтримку вітчизняного товаровиробника дозволить більш ефективно вирішувати питання використання зовнішньоекономічного потенціалу нашої країни, що в майбутньому дасть змогу підвищити інтеграцію української економіки у світову, задля змоги значного підвищення рівня життя населення.

Мета роботи. За допомогою органолептичних показників навчитися відрізнити фальсифіковану рибну продукцію від оригіналу за державними стандартами України (на прикладі рибних консервів).

Україна об'єктивно потребує входження її у світове господарство на організаційно-економічних засадах ринкових відносин, на принципах рівноправності та взаємної вигоди у співробітництві. Держава повинна більше розвивати свої міжнародні економічні відносини, тобто інтегруватися в світову господарську систему. Процес інтеграції української економіки у світову значно підвищить рівень життя населення (Булейко, 2020).

Україна як незалежна країна знаходиться в геополітичному торговому просторі 10 прикордонних держав: Польщі, Білорусії, Словаччини, Болгарії, Угорщини, Румунії, Туреччини, Грузії. Це величезний потенційний ринок збуту української продукції. З цими країнами Україна має загальну границю, а з Туреччиною і Грузією - морську в акваторії Чорного моря (<http://www.refine.org.ua/pageid-3132-1.html>).

Одним з найважливіших для світової торгівлі товарів являється риба та рибопродукти. Вартісний обсягу торгівлі постійно зростає, адже майже 40% від загального обсягу світового

виробництва рибопродуктів надходить в міжнародну торгівлю. Особливо стрімко розвивається ринок рибних консервів. Рибні консерви — це готові для безпосереднього вживання харчові продукти, виготовлені з м'яса, риби та інших видів сировини, укладених в банки, герметично закупорені і стерилізовані з метою знищення мікроорганізмів і збільшення термінів зберігання.

Зараз постає гостре питання щодо фальсифікації рибних консервів. За висновками експертів Агентства федеральних розслідувань, третина рибних консервів це - пересортиця, і за стандартами незначна чисельність пересортиці у змісті банки, дозволяється. Часто виробники нехтують державними стандартами. Ви купуєте баночку з тунцем або лососем, а там інша дешева риба. З органолептичних показників враховують зовнішній вигляд продукту, укладку риби, кількість шматків риби, колір риби та заливки, консистенцію, смак та запах. Зовнішній вигляд повинен бути властивим виду риби і виду розбирання риби. Не допускається додавання в рибний фарш великої кількості овочів або круп. Колір риби - властивий виду риби з урахуванням способу теплової обробки, бульйону - світлий, томатного соусу - від червоного до коричневого. Олія повинна бути прозорою, консистенція риби - соковитою в міру щільною. Допускається легка розвареність або сухуватість. У консервах не допускається наявність ртуті, свинцю, миш'яку (Сірохман, 2000).

Зрозуміти що перед вами підроблені рибні консерви можна за маркуванням. На банці має бути три послідовності цифр. У першій вказується дата виробництва, у другій - асортиментний код рибних консервів. Позначка «С20» означає, що товар низької якості, риба пошкоджена, відходи виробництва; позначка «Р» у третьому ряду - це ознака рибного виробництва, поряд з ним вибиті цифри позначають номер зміни.

Згідно з ГОСТ 11771-93 «Консерви та пресерви з риби та морепродуктів» рибні консерви повинні зберігатися на понад 2-х років, але деякі виробники, не встигнувши продати свою продукцію, переклеюють етикетки і змінюючи термін придатності до 4; 2,5 років (Малигіна, 2009).

Основними імпортерами риби та рибних консервів в Україні є Естонія, Латвія, Білорусь і Росія. За 2010 рік імпорт цієї продукції в Україну склав 92,7 тис. тонн – що на 27% більше, ніж минулого року. В свою чергу, експорт вітчизняних рибних консервів в інші країни становить 7-8 млн. дол. США. Росія займає близько 75-80% частки експорту, що становить близько 6 млн. дол. США. Загальний обсяг експорту 2010 року збільшився у 3,5 рази в порівнянні з минулим. А загальний випуск рибних консервів склав 18,0 тис. тонн. Такі дані свідчать про нарощування експорту рибних консервів за кордон, що сприяє розвитку зовнішньої торгівлі (<http://ukrstat.gov.ua>).

Дивлячись на позитивні зрушення в інфраструктурі ринку риби, не слід забувати про постійне розширення її асортименту та підвищення якості. Орієнтація на підтримку вітчизняного товаровиробника дозволить більш ефективно вирішувати питання використання зовнішньоекономічного потенціалу. Необхідно залучати представників міжнародного бізнесу, що інвестують свої засоби в розвиток нашої економіки, оскільки вони привезуть сюди своє устаткування, технології, робочі місця, відкриють нові експортні можливості.

Бібліографічний список

1. Основи експертизи продовольчих товарів: Навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів / В. Д. Малигіна, Л. Д. Титаренко, Л. В. Породіна, Г. О. Лихоніна, Н. Т. Лазарева, О. Ю. Холодова. - К.: Кондор, 2009. -296 с.
2. Сірохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. «Товарознавство продовольчих товарів», «Лібра», Київ, 2000.
3. Державний комітет статистики України (Електронний ресурс). - ukrstat.gov.ua.
4. Інтеграція України в сучасну світогосподарську систему (Електронний ресурс). – Режим доступу: <http://www.refine.org.ua/pageid-3132-1.html>.
5. Булейко А.А., Кобяков Д.О., Ремез А.О. Розвиток економічної концепції рибного господарства, забезпечення якості та безпеки продукції аквакультури в контексті сучасного ринку України // Том3, Збірник І-шої міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Інтеграція освіти, науки та бізнесу в сучасному середовищі: зимові виступи» Дніпро, 2020, С. 83-86.

Buleyko Alla

INTEGRATION OF UKRAINE IN THE ASPECT OF THE DEVELOPMENT OF MODERN AQUACULTURE AS AN EXAMPLE OF THE FISH INDUSTRY

Abstract. *The article presents information about the reasons for falsification and neglect of state standards by producers regarding fish products, namely canned fish, and orientation to support domestic producers for more effective use of foreign economic potential.*

Key words: *adulteration, fish and fish products, state standards of Ukraine, organoleptic indicators.*