

УДК 637.521.2:636.294

ОСНОВНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ СЕВЕРНОГО ОЛЕНЕВОДСТВА И ПУТИ ИХ РЕШЕНИЯ

Углов В.А., Инербаева А.Т., Бородай Е.В., Перфильева С.Н.

ФГБНУ СибНИТИП «Федеральное государственное бюджетное научное учреждение Сибирский научно – исследовательский и технологический институт переработки сельскохозяйственной продукции», Краснообск, Новосибирская область, Россия, e-mail: Vladimir.uglov@mail.ru

Показана необходимость комплексного подхода к решению проблемы переработки продукции оленеводства в условиях Крайнего Севера. Отмечена ведущая роль оленеводства в обеспечении населения Северных регионов полноценными продуктами питания, особенно в связи с принятием государственной программы по экономическому развитию Арктической зоны на период до 2020 года и программой развития сельского хозяйства. Подчёркнута роль технической документации в решении проблем рациональной переработки продукции оленеводства на продукты питания, фармацевтическую и техническую продукции. Представлена разработанная авторами оптимальная схема первичной переработки оленей. Дан обоснованный прогноз использования в перспективе оленины в качестве органических продуктов питания.

Ключевые слова: оленеводство, оленина, мясо, продукты переработки, техническая документация

THE MAIN PROBLEMS OF PROCESSING PRODUCTS OF REINDEER HERDING

Uglov V.A., Inerbaeva A.T., Boroday E.V., Perfilieva S.N.

FSBI Sibnitip "Federal state scientific establishment Siberian research Institute of technology and processing of agricultural products", Krasnoobsk, Novosibirsk region, Russia, e-mail: Vladimir.uglov@mail.ru

Shows the need for an integrated approach to solving the problem of processing of products of reindeer breeding in the far North. The leading role of reindeer herding in providing the population of the Northern regions full of food, especially in connection with the adoption of the state program on economic development in the Arctic for the period till 2020 and the program of development of agriculture. Emphasized the role of technical documentation in the solution of problems of rational processing of products of reindeer breeding for food, pharmaceutical and technical products. The authors developed an optimal scheme of primary processing of deer. Given reasonably projected use in the future of deer in the quality of organic food.

Keywords: reindeer, venison, meat, food processing, technical documentation

Введение

В РФ постоянно ощущается дефицит мяса и соответственно белков животного происхождения. Особенно остро эта проблема стоит для регионов Крайнего Севера. Основным мясным сырьём в этих регионах является оленина. Олень издревле обеспечивает местное население биологически полноценным мясом, он кормит, обувает и одевает местное население. Проблема обеспечения Севера собственным мясным сырьём обостряется в связи с введением в действие Государственной Программы РФ от 21.04.2014 г. №366 «Социально-экономическое развитие Арктической зоны РФ на период до 2020г.», которая предусматривает улучшение качества жизни коренного населения и социальных условий хозяйственной жизни в Арктике. В этой Программе одно из ведущих мест принадлежит продуктам питания. Завоз импортных продуктов в северные районы экономически не оправдан. Сейчас большая часть потребляемых продуктов питания в эти регионы, зачастую от 45-50 до 60-70%, завозится из зарубежных стран. В резуль-

тате сельское хозяйство и перерабатывающая промышленность ощутили негативное влияние этой политики [1].

Цель исследований

Цель исследований: определить возможности рационального использования продукции оленеводства для обеспечения населения Крайнего Севера полноценными продуктами питания

Материалы и методы проведения исследований

В данной работе использованы следующие материалы: нормативная и техническая документация; методы: сбор и анализ полученной информации.

Результаты исследований и их обсуждение

В связи с сокращением поголовья оленей в последние годы по целому ряду экономических и социально-экологических факторов, соответственно уменьшаются и объёмы мясного сырья [2]. В основном на потребительский рынок выходит оленина в виде отрубов и полуфабрикатов.

Одним из перспективных направлений в производстве мясопродуктов, безусловно, считается производство и наполнение рынка колбасными изделиями и деликатесами. Но здесь процесс сдерживается слабой технической базой по переработке оленины и ограниченным числом соответствующих технологий [3]. В России всего 6 регионов, где имеются цеха по переработке оленины. В них оленеводство дотируется из местных бюджетов из расчета 40 руб/кг (Архангельская область, Мурманская, Чукотский АО, Якутия и Коми АССР). Субсидирование отрасли на государственном уровне позволит снизить цену на мясопродукты из оленины и пополнить рынок качественными и биологически полноценными продуктами питания. В настоящее время в Северных регионах имеется всего 10 перерабатывающих предприятий. Из них лишь несколько отвечают современным требованиям. Например, в Ямало-Ненецком автономном округе в 2012 г. построен современный цех по переработке оленины, рассчитанный на переработку 360 голов в смену, (Чукотка) [4].

Государственной Программой развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013-2020г. (Постановление Правительства РФ от 14.07.2012 №7) предусматривается увеличение поголовья оленей до 1267 тыс. голов.

Продовольственной программой до 2020г. предусмотрено увеличение потребления мяса до 70 кг/чел. Доля оленины здесь не велика, но она очень существенна для местного населения. Выживание аборигенов практически полностью зависит от поголовья северного оленя.

Оленина может входить в линейку зеленых продуктов. Мясо северного оленя относится к экологически чистым, диетическим продуктам с низким содержанием холестерина и высоким содержанием витаминов и минералов [5]. В настоящее время в России появляются условия и предпосылки для создания рынка органических продуктов питания. Уникальность России состоит в том, что она имеет порядка 40% территорий нетронутых техногенной деятельностью, в том числе и в районах Крайнего Севера. Это является одним из главных условий для производства органических продуктов питания. Оленина и продукты её переработки могут относиться к категории продуктов здорового питания (Organic foods), так как олень питается подножным кормом, произрастающим в экологически безопасных зонах без применения гербицидов, пести-

цидов и прочего. Категория органических продуктов в РФ пока еще слабо развита и оленина может в перспективе занять в ней одно из ведущих мест. Она может с успехом использоваться в детском питании, поскольку отличается более нежной консистенцией в сравнении с мясом других убойных животных и насыщена витаминами группы В и С [6, 7, 8]. Государственная Дума РФ впервые внесла 16.04.2015г. на рассмотрение в Правительство РФ закон «Об органическом сельском хозяйстве».

В ФГБНУ СибНИТИП за несколько предшествующих лет разработан целый ряд технической документации, который охватывает все этапы переработки оленины, от сырья до широкого спектра готовых мясопродуктов. Их использование позволит существенно улучшить ситуацию с обеспечением местного населения полноценными продуктами питания. Эта документация в определенной мере отвечает задаче перестройки материально-технической и технологической базы систем агропроизводства и переход её на качественно новый технологический уровень, так как она обеспечивает производство биологически полноценных продуктов питания и существенно расширяет ассортимент мясной продукции из оленины.

Разработанные в институте переработки ТУ на продукцию оленеводства объединены в несколько блоков и представлены на рис. 1.

Отдельные разработки института с успехом используются на перерабатывающих предприятиях Севера: Республика Саха-Якутия, Чукотский АО, Магаданская область, Нарьян – марский мясокомбинат. Так, например, на Норильском мясокомбинате внедрена технология производства сырокопченых изделий из оленины (ТУ 9213-052-44577825-07). Колбасы сырокопченые оленины.

В проблеме рационального использования оленины необходим комплексный подход, так как олень является не только уникальным источником продуктов питания, но и разнообразных и необходимых для жизнедеятельности человека вторичных продуктов убоя: фармацевтическая продукция, корма, рога – копытная мука, необходимая для металлургической промышленности, различные виды клея, смазочные масла, одежда и обувь из шкур, сувенирная продукция [9]. Отдельные ТУ направлены на выработку указанной продукции (шкуры северных оленей меховые невыделанные, лапы и шкуры с голов северных оленей невыделанные, невыделанные рога олени декоративные – ТУ 10 РСФСР 942 - 91 «Шкуры север-

ных оленей меховые невыделанные», ТУ 10 РФ 34 – 2 - 92 «Лапы и шкуры с голов северных оленей невыделанные», ТУ 10РФ 34 – 5 – 92 «Рога оленя декоративные необработанные»). В данной статье не рассматриваются лечебно-профи-

лактические продукты из пантов оленей, так как они широко известны из работ В.Г. Шелепова, В.Г. Луницына и др. [2].

Технологическая схема переработки оленьины охватывает все этапы её переработки и представлена на рис. 2.

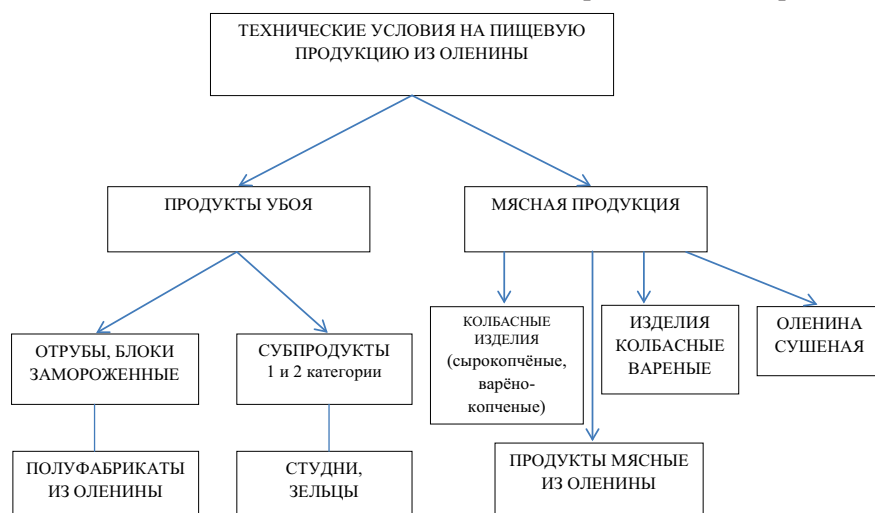


Рис. 1. Основные технические условия на продукцию оленеводства, разработанные в ФГБНУ СибНИТИП

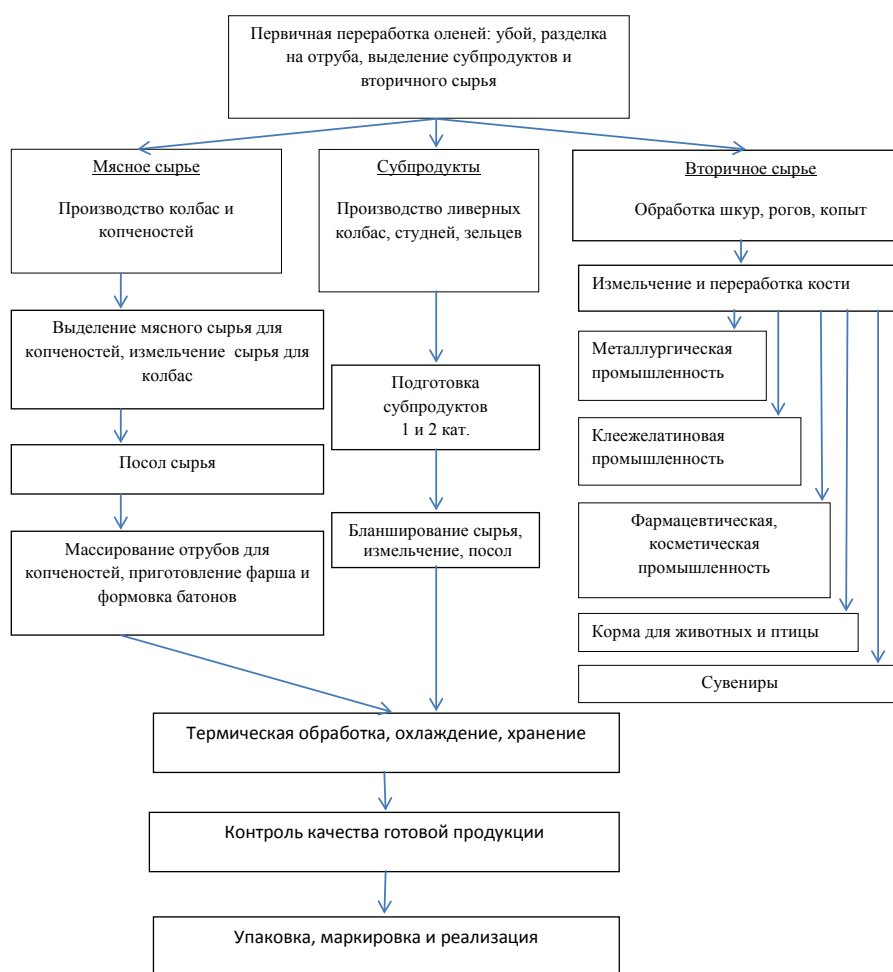


Рис. 2. Основные этапы переработки оленьины и вторичного сырья

Сотрудниками ФГБНУ СибНИТИП разработаны около 20 технических условий на продукты оленеводства, которые включают около 50 наименований продуктов убоя и готовой мясной продукции.

Заключение

Проблема переработки продуктов оленеводства требует комплексного решения и необходимой государственной поддержки, особенно в расширении и модернизации технической базы отрасли.

Разработанные в ФГБНУ СибНИТИП технические условия и технологии будут в определенной мере способствовать рациональной переработки оленины на биологически полноценные мясопродукты.

Список литературы

1. Щевьев А.Н. Новая продовольственная политика, преобразование продовольственных систем и продовольственная безопасность районов освоения Севера и Арктики Сибири / А.Н. Щевьев, А.П. Задков, И.В. Зяблицева и др. / Труды XII междунауч.-практ. конф. Москва, 19-21 марта 2015г. Новосибирск, 2015. С. 462-465.
2. Шелепов В.Г. Состояние и проблемы научного обеспечения АПК Крайнего Севера и пантового оленеводства / В.Г. Шелепов, А.К. Лайшев, В.Г. Луницын // Достижения науки и техники АПК. №1, 2006. С.29-31.
3. Гнедов А.А. Перспективы заготовки и переработки продукции домашнего оленеводства и промысла дикого северного оленя // Достижения науки и техники АПК. № 11, 2013. С. 63-65.
4. Сыровяцкий Д.И. Оленеводство как отрасль жизнеобеспечения на Севере / Сыровяцкий Д.И., Винокуров В.С. // Проблемы современной экономики. №4, 2012. С.501.
5. Донченко А.С. Технология производства продукции северного оленеводства / А.С. Донченко, В.Г. Шелепов, М.П. Неустроев и др. Методическое пособие. М.: ООО «Столичная типография» 2008. 138 с.
6. Химический состав пищевых продуктов. Справочник. Под ред. И.М. Скурихина, М. Н. Волгарева. М.: ВО Агропромиздат, 1987. 224 с.
7. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Новосибирск, изд-во Новосибирского университета, 2001. 526 с.
8. Липатов Н. Н., Саженов Г.Ю. Перспектива совершенствования качества продуктов питания для детей // Вестник РАСХН, 2001. №4. С. 25-27.
9. Долгушина В.П., Вольф Т.Т., Углов В.А. и др. Физико-химический состав кератинсодержащего сырья оленей и проблемы его комплексной переработки / В.П. Долгушина, Т.Т. Вольф, В.А. Углов и др. / Тр. X междунауч.-практ. конф. «Пища. Экология. Качество», 1-3 июля 2013 г., п. Краснообск, Новосибирск, 2013. С. 94-97.