

## ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ УДОСКОНАЛЕНОЇ РЕЦЕПТУРИ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

Національний університет біоресурсів і природокористування України

**Анотація.** В статті розглянуті практичні аспекти ефективності виробничої діяльності м'ясопереробного підприємства та обґрунтована економічна доцільність виробництва ковбасних виробів удосконаленої рецептури з використанням нетрадиційної сировини.

**Ключові слова:** інноваційні процеси; удосконалені технології; економічна ефективність; рентабельність.

### EFFICIENCY OF USING THE IMPROVED SAUSAGE OF SAUSAGE PRODUCTS

**Abstract.** The article considers the practical aspects of the efficiency of production activities of the meat processing enterprise and substantiates the economic feasibility of production of sausages of advanced recipe using unconventional raw materials.

**Keywords:** innovation processes; advanced technologies; economic efficiency; profitability.

Активізація інноваційних процесів є важливим фактором сучасного розвитку виробничого сектору економіки. Вітчизняні підприємства все частіше запроваджують нові технології та удосконалюють технологічні процеси для зниження собівартості виробленої продукції. Це повинна бути якісна продукція, яка необхідна споживачам [1].

Інноваційна політика підприємства ТОВ «Савин продукт» направлена на розроблення, створення і впровадження в виробництво ковбасних виробів, використовуючи нові або вдосконалені технології.

Тенденція щодо здорового харчування набуває все більшої популярності [2]. На сьогоднішній день це актуально як для споживачів, так і для виробників, яких цікавить якість і зменшення витрат. Одним із способів вирішення проблеми є вдосконалення рецептур із використанням нетрадиційної сировини.

Проведені дослідження витрат на виробництво ковбасних виробів виявили, що запропоновані зміни рецептури позитивно впливають на собівартість сировини за рахунок заміни дорогих інгредієнтів на дешевші. В якості контрольного використовувався зразок традиційної рецептури підприємства. Технологи підприємства, досліджуючи харчову, біологічну цінність та показники безпеки, відмічають підвищення якості готових продуктів.

Аналіз собівартості виробництва продукції ТОВ «Савин Продукт» проведено за даними, представленими в таблиці 1.

Таблиця 1

Витрати на виробництво 100 кг продукції

Статті витрат	Королівська сосиска	
	Контроль	Дослід
Сировина	11421,67	11353,7
Матеріали	3407,6	3407,6
Паливо та енергія	280,96	280,96
Заробітна плата	38,57	38,57
Відрахування на соціальні заходи	8,49	8,49
Всього	15157,29	15089,32

У структурі собівартості продукції найбільшу частку займає сировина. В результаті змін у рецептурі ці витрати дещо зменшились. Інші витрати не змінюються, оскільки технологія виробництва не мінялась.

Зменшення рівня собівартості надає можливість збільшити прибуток від реалізації, що є важливим фактором для діяльності підприємства. Отже, можна зробити висновок про економічну доцільність застосування запропонованих змін рецептур продукції.

Важливим чинником ефективності виробництва є рівень рентабельності. В таблиці 2 проведений розрахунок економічної ефективності виробництва «Королівських сосисок».

Таблиця 2

**Ефективність виробництва сосисок на підприємстві**

Показник	«Королівська»	
	Контроль	Дослід
Собівартість 100 кг, грн	15157,29	15089,32
Ціна реалізації 100 кг, грн	48000	48000
Прибуток на 100 кг, грн	32842,71	32910,68
Рівень рентабельності, %	216,68	218,11

Загалом виробництво сосисок на м'ясопереробному підприємстві є рентабельним. Зменшення собівартості позитивно впливає в дослідних зразках на збільшення рентабельності «Сосисок Королівських». На кожні 100 кг продукції передбачається отримання 32,9 тис. грн прибутку, що більше на 7 тис. грн, ніж для виробів, виготовлених за традиційною технологією підприємства.

Отже, підприємству необхідно постійно контролювати витрати на виробництво, впроваджувати інноваційні технології та покращувати якість продукції, заохочувати інвесторів та розширювати співробітництво із кваліфікованими спеціалістами харчової галузі.

Оскільки важливою умовою ринкових відносин є конкуренція, то цінова конкурентоспроможність продукції та підприємства значно впливає на збереження та посилення позиції на ринку. Вдосконалення технологій виробництва ковбасних виробів надає таку можливість ТОВ «Савин продукт», розширює асортимент продукції та зменшує витрати.

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. Чередніченко О.О., Десякіна А., Федонюк О. Економічна доцільність впровадження нової технології для виробництва м'ясних консервів. Perspectives of world science and education. Abstracts of the 9th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Osaka, Japan. 2020. Pp. 1019-1023. - Режим доступу: [https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2020/05/PERSPECTIVES-OF-WORLD-SCIENCE-AND-EDUCATION\\_20-22.05.2020.pdf](https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2020/05/PERSPECTIVES-OF-WORLD-SCIENCE-AND-EDUCATION_20-22.05.2020.pdf)

2. Чередніченко О.О., Малишко Ю. Обґрунтування та доцільність вдосконалення технології тривалого зберігання м'ясних продуктів. SCIENTIFIC BASES OF SOLVING OF THE MODERN TASKS. Abstracts of XIX International Scientific and Practical Conference. Frankfurt am Main, Germany 2020. Pp. 376-379. URL: <https://isg-konf.com/wp-content/uploads/2020/05/XIX-Conference-01-02-Frankfurt-am-Main-Germany-book.pdf>

*Чередніченко Олена Олександрівна* – к.т.н., доцент, доцент кафедри економіки, Національний університет біоресурсів і природокористування України, Київ, e-mail: ya1971@ukr.net

*Cherednichenko Olena* – candidate of technical sciences, Associate Professor, Associate Professor of Economics, National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine, Kyiv, e-mail: ya1971@ukr.net