

Учебное
пособие
по группе
СВИНИНА

План пособия

1. Рынок

- 1.1 Основные особенности рынка свинины в России
- 1.2 Распределение квот на 2011 год
- 1.3 Распределение квот на 2011-2012 гг Диета
- 1.4 Таможенные пошлины на свинину
- 1.5 Баланс импорта и собственного производства
- 1.6 Импорт живых свиней массой более 50 кг 2009-2012 гг
- 1.7 Структура импорта
- 1.8 Основные характеристики товара
- 1.9 Доля свинины в мясной потребительской корзине по России
- 1.10 Рынок Санкт-Петербурга и Лен. Области. Потребление свинины в день.

2. Вид товара

- 2.1 Породы свиней
- 2.2 Классификация свиней
- 2.3 Масса туши после забоя
- 2.4 Автолиз мяса (свинины)
- 2.5 Свиные полутуши
 - 2.5.1 Термическое состояние
 - 2.5.2 Категории свинины в полутушах (ГОСТ 7724-77)
 - 2.5.3 Категории свинины в полутушах (SEUROP)
 - 2.5.4 Степень обработки полутуш
- 2.6 Виды упаковки, расфасовки

- 2.7 Разделка свинины
 - 2.7.1 Схема разделки
 - 2.7.2 Виды разделки
 - 2.7.3 Этапы производственной разделки
- 2.8 Обвалка
 - 2.8.1 Методы обвалки
 - 2.8.2 Способы обвалки
- 2.9 Основные части получаемые при обвалке свиной туши
 - 2.9.1 Окорок
 - 2.9.2 Лопатка
 - 2.9.3 Шея
 - 2.9.4 Корейка
 - 2.9.5 Грудинка
 - 2.9.6 Вырезка
 - 2.9.7 Тримминг
- 3. Каналы сбыта. Предпочтения
 - 3.1 Городские продажи
 - 3.2 NORECA
 - 3.3 Производство
 - 3.4 Сетевая торговля
- 4. Особенности местного рынка
 - 4.1 Доминанта импортного производителя
 - 4.2 Факторы, влияющие на спрос свинины

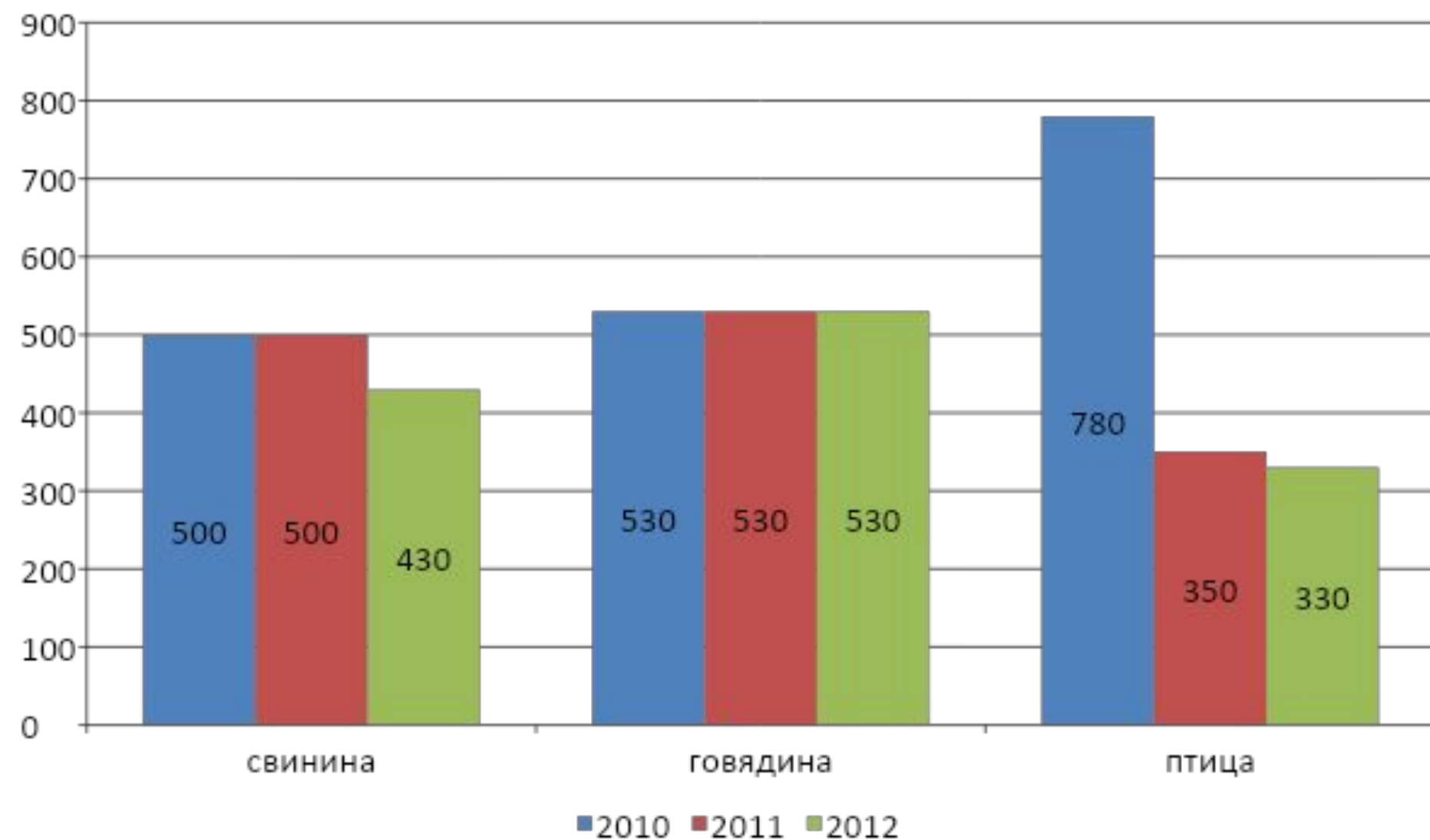
1.Рынок

1.1 Основные особенности рынка свинины в России.

1. Ограничение на ввоз (квоты)
2. Российские производители свинины в стадии развития
3. Господдержка на стадии финансирования
4. Заградительная политика государства в отношении импортного товара (ветеринария)
5. Высокая зависимость от валютного курса

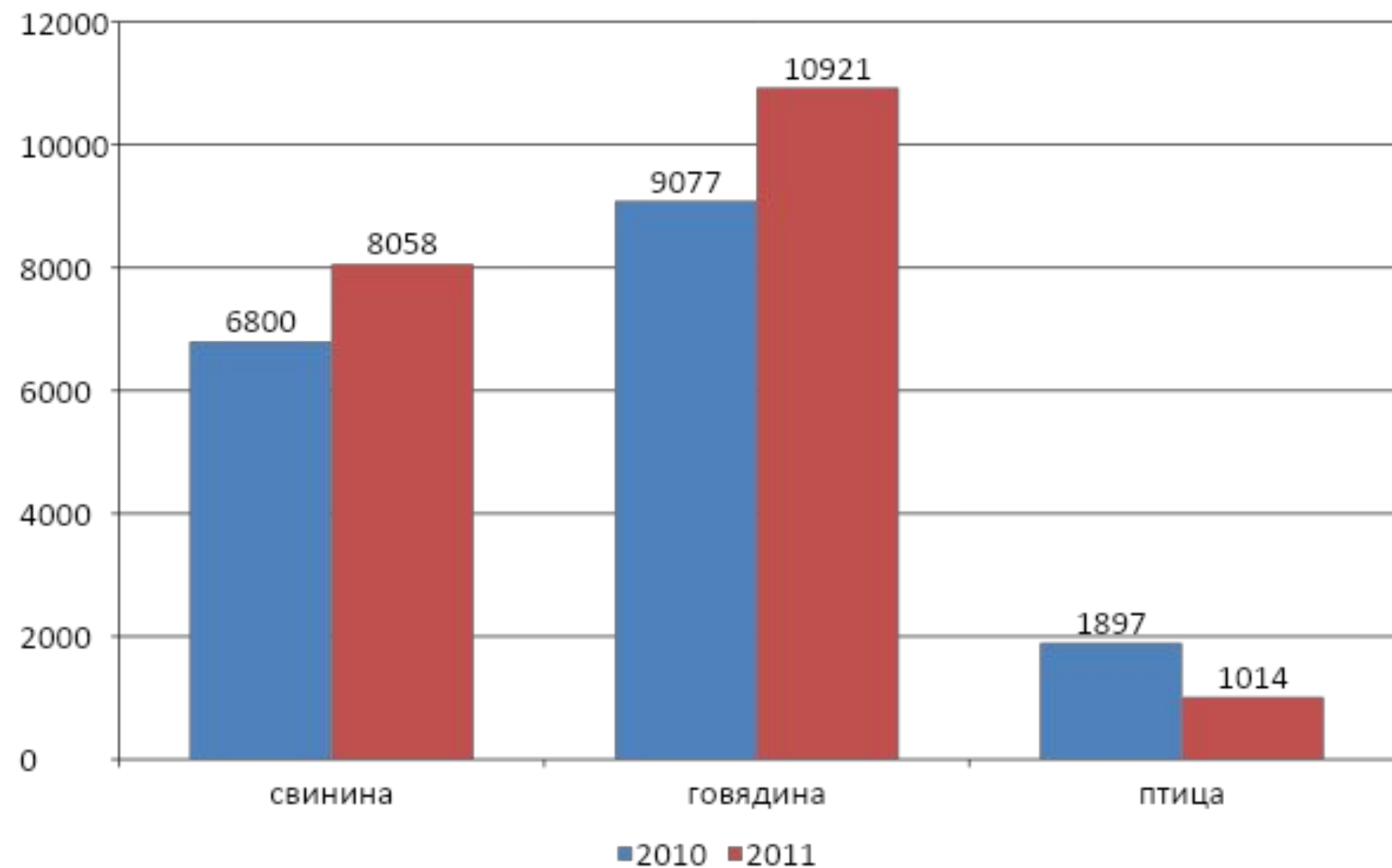
1.2 Распределение квот на 2011

В ТЫС. ТОНН

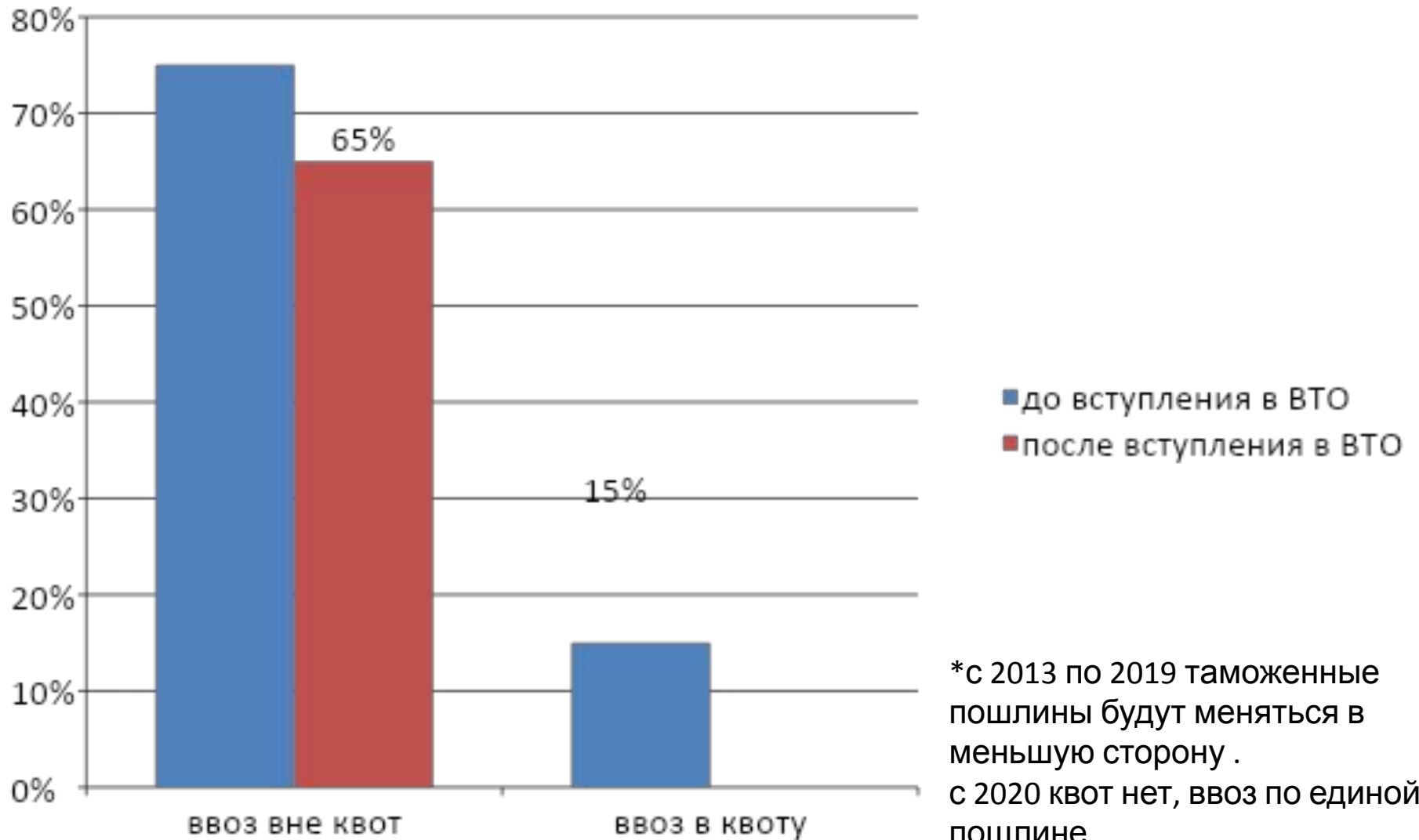


1.3 Распределение квот на 2011-2012

Диета (тонн)



1.4 Таможенные пошлины на свинину

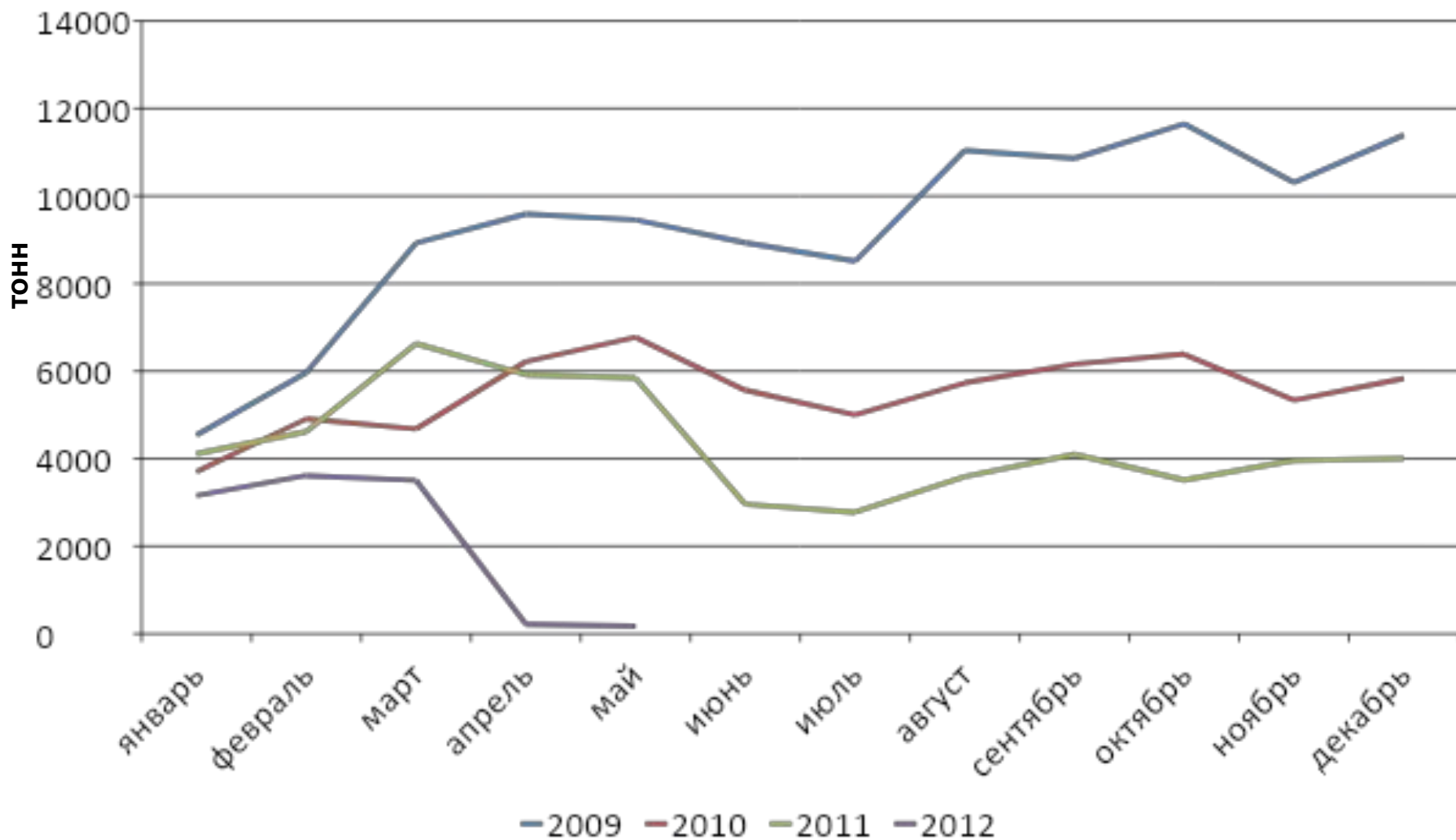


1.5 Баланс импорта и собственного производства



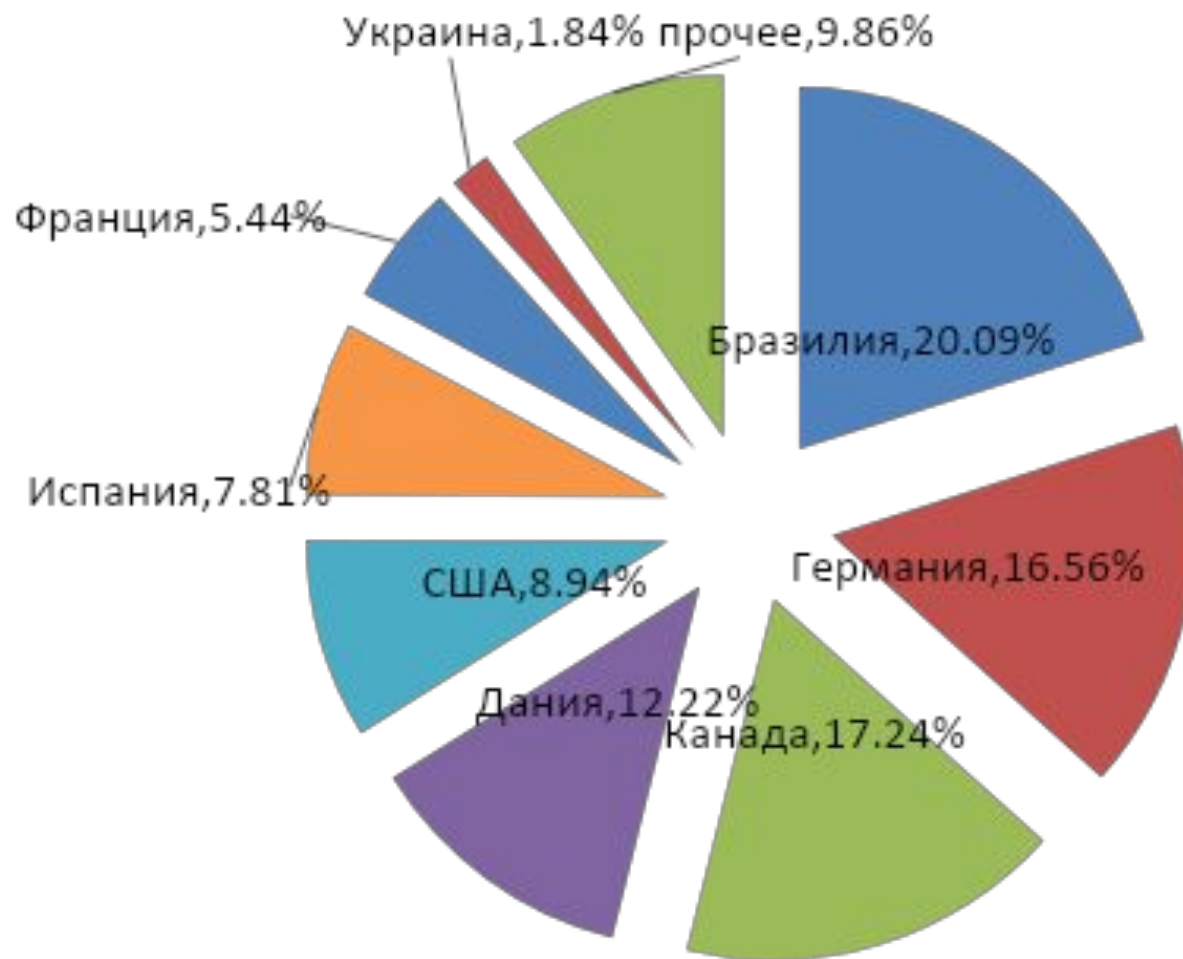
*доля собственного производства указана с учетом доли товара импортируемого живым весом.

1.6 Импорт живых свиней массой более 50 кг в 2009-2012 гг.



1.7 Структура импорта

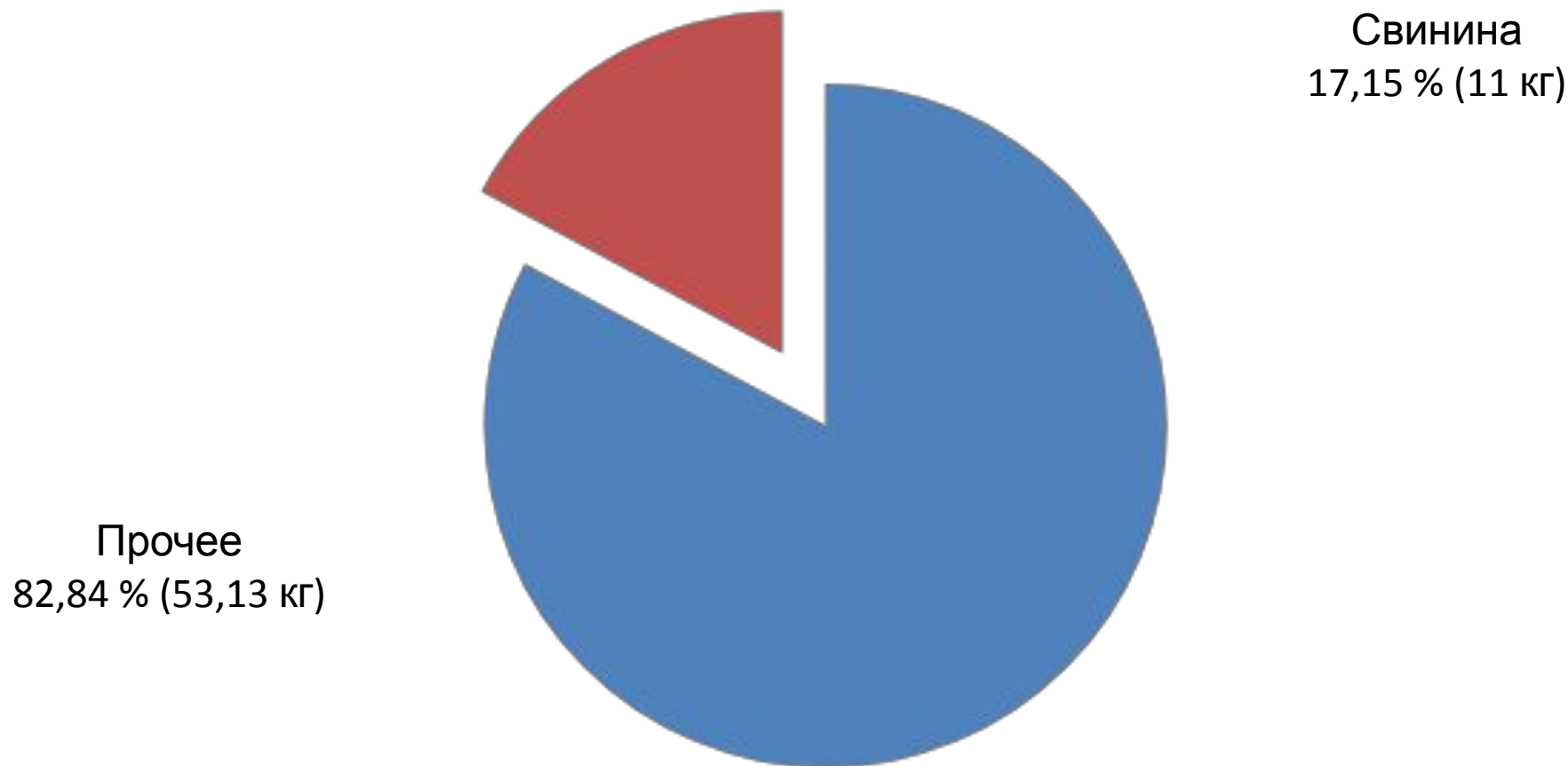
Структура импорта свинины в Россию за 2011 год



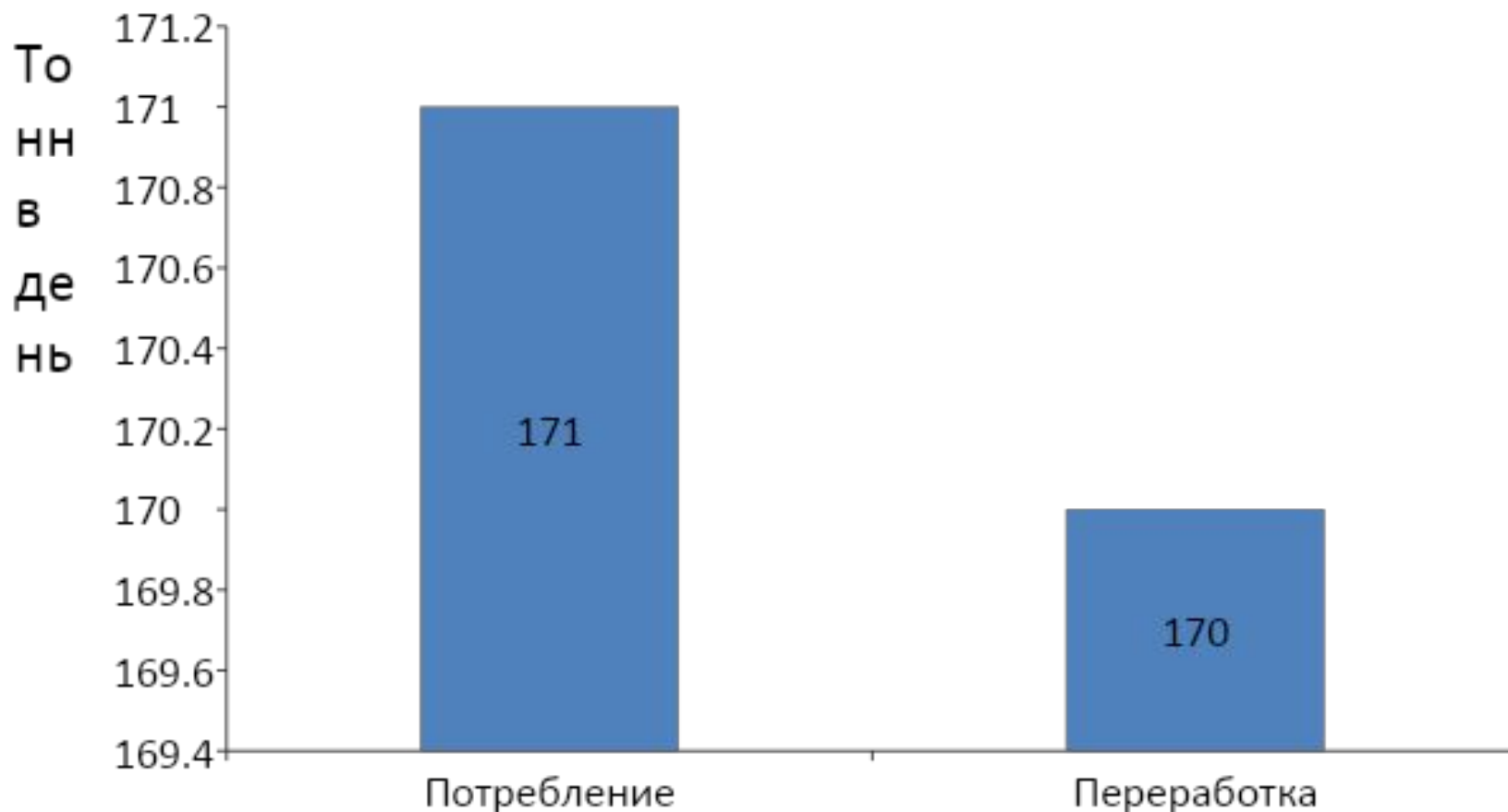
1.8 Основные характеристики товара

Производитель	Цена	Способ заморозки	Способ затаривания	Способ расфасовки	Качество
Бразилия	высокая	монолит индивидуальная упаковка	коробки	трафарет калибр	высокое
Европа	средняя	монолит индивидуальная упаковка	Коробки	трафарет калибр	высокое
Канада США	низкая	монолит индивидуальная упаковка	коробки	трафарет калибр	среднее
Россия	средняя	монолит индивидуальная упаковка	коробки полиблок	трафарет вес	низкое
Украина	низкая	монолит индивидуальная упаковка	коробки полиблок	трафарет вес	среднее

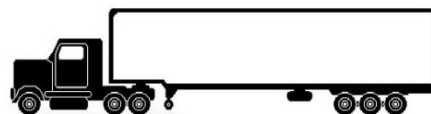
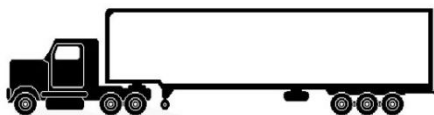
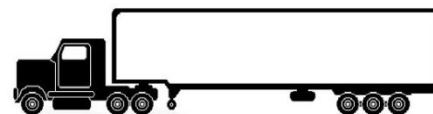
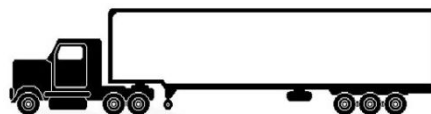
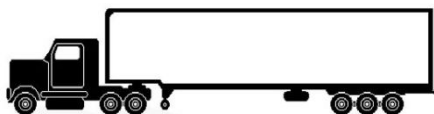
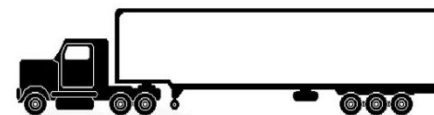
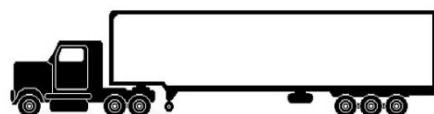
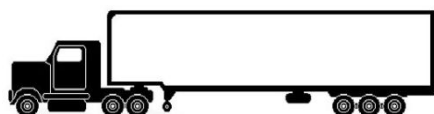
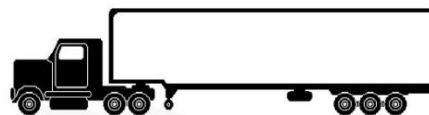
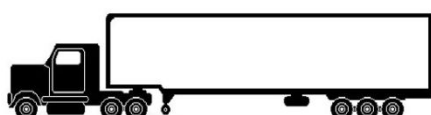
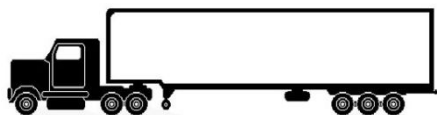
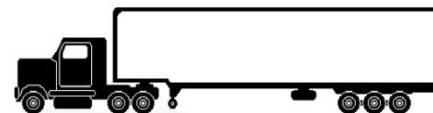
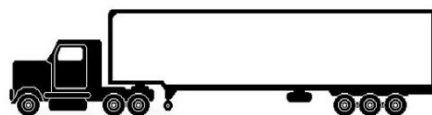
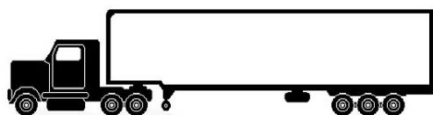
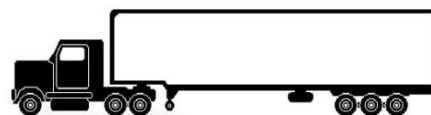
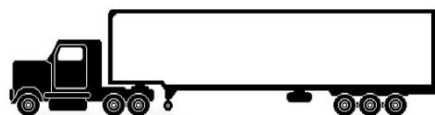
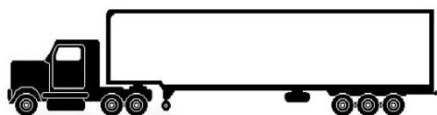
1.9 Доля свинины в мясной потребительской корзине по России



1.10 Рынок Санкт-Петербурга и Лен. обл. Потребление свинины в день.



341 тонна = 17 фур



2. Вид товара.

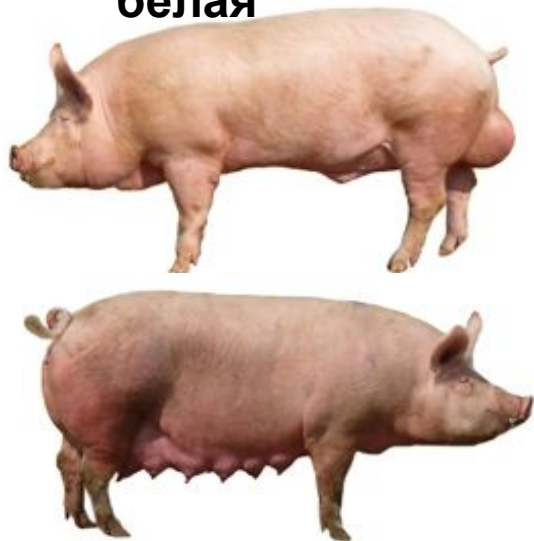
2.1 Породы свиней

В мире существует около 100 пород свиней. Основные породы (более 75 % породных свиней) большинства стран Европы - крупная белая, или йоркширы (Италия, Австрия, Венгрия, Польша, Франция, Великобритания), и ландрас (Дания, ФРГ, Норвегия, Нидерланды, ФРГ, Швеция, Бельгия). В Великобритании, кроме того, разводят уэльскую, крупную черную, беркширскую, белую длинноухую, эссекскую и др. Наиболее популярная порода свиней в России – белая.

Также широко распространены такие породы как: ландрас, дюрок, пьетрен.

Крупная

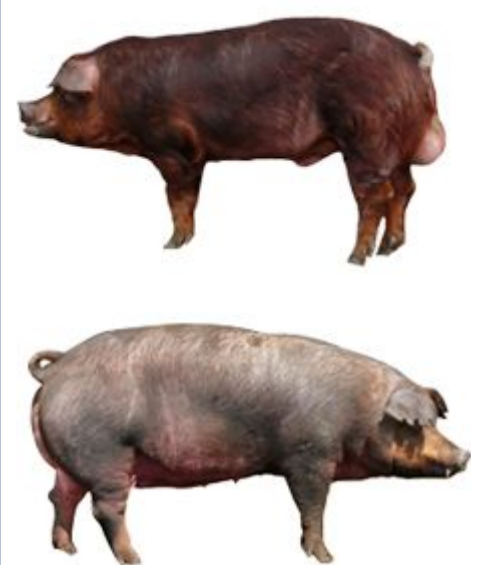
белая



Ландрас



Дюрок



2.2 Классификация свиней

В зависимости от
направления
продуктивности породы
свиней
классифицируют на:

БЕКОННЫЕ

- ландрас
- темворс
- и др.

МЯСО- САЛЬНЫЕ

(или универсальные)

- крупная белая
- гемпшир
- дюрок
- и др.

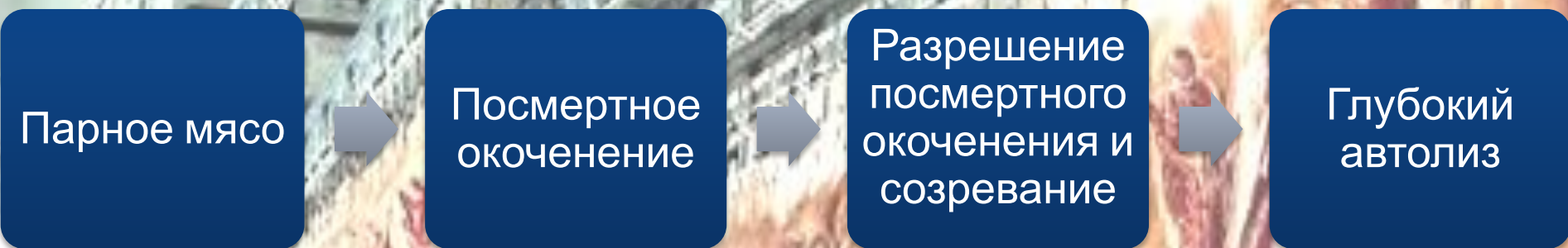
САЛЬНЫЕ

- крупная черная
- беркширская
- мангалицкая
- и др.

2.3 Масса туши после забоя

Масса туши перед забоем, кг	Масса туши после забоя со шкурой, кг	Масса туши после забоя без шкуры, кг
90	58	52
100	70	66
120	80	76

2.4 Автолиз мяса (свинины)



Автолиз мяса — процесс самопроизвольного изменения химического состава, структуры и свойств мясного сырья после убоя животного под воздействием собственных

2.5 Свиные полутуши

Разделяют
по:

Термическому
состоянию

- парное
- остывшее
- охлажденное
- глубокая заморозка

Категориям

ГОСТ 77724-77

- первая (беконная)
- вторая (мясная)
- третья (жирная)
- четвертая (промпереработка)
- пятая (мясо поросят)

Степени
обработки

- с ногой (передней, задней) , без ног(и)
- с щекой , без щеки
- на шкуре ,без шкуры
- «обезжирка»

Европейский стандарт

- | | |
|----|----|
| -S | -R |
| -E | -O |
| -U | -P |



2.5.1 Термическое состояние

Состояние	Температура в толще мышц	Условия	
Парное	+38 - +39 С (6см)	непосредственно после убоя и обработки туши в течении 3-х часов без дополнительного охлаждения	
Остывшее	+10 - +12 С (6 см)	непосредственно после убоя и обработки туши, подвергнутое холодильной обработке, имеющее температуру в толще мышц не выше 12 °С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.	
Охлажденное	0 - +4 С (6 см)	Одностадийный метод температура 0 -3°С, обдув 0,5 - 2 м/с влажность 85 - 90% время 24 - 36ч.	Двухстадийный метод 1)температура -6 - -12°С обдув 2 - 3 м/с, влажности 85 - 90% время 2ч. 2)температура 0 - +2°С обдув 0,1 - 0,3 м/с влажности 90 - 95% время 12 - 24ч.
Глубокая заморозка	не выше - 18 С (6 см)	Одностадийный метод температура -30 - -35°С обдув более 2 м/с время 18 - 24ч Без предварительного охлаждения	Двухстадийный метод мясо в полутушах замораживается после предварительного охлаждения до температуры в бедре 0 - +4°С.

2.5.2 Категории свинины в полутушах (ГОСТ 7724-77)

Категория	Основные характеристики	
	Масса туши в парном состоянии	Толщина шпика между 6-7 спинными позвонками не считая толщины шкуры
Первая (беконная)	53-72 кг в шкуре	1,5-3,5 см
Вторая (мясная)	Молодняк 39-98 кг в шкуре 34-90 кг без шкуры 37-91 кг без крупона Подсвинки 12-39 кг в шкуре 10-34 без шкуры	Молодняк 1,5-4,0 см 1,5-4,0 см 1,5-4,0 см Подсвинки 1,0 и более 1,0 и более
Третья (жирная)	не ограничена	4,1 и более
Четвертая («промка»)	98 кг в шкуре 90 кг без шкуры 91 кг без крупона	1,5-4,0 см
Пятая (мясо поросят)	3-6 кг включительно	-

2.5.3 Категории свинины в полутушах (Европейский стандарт)

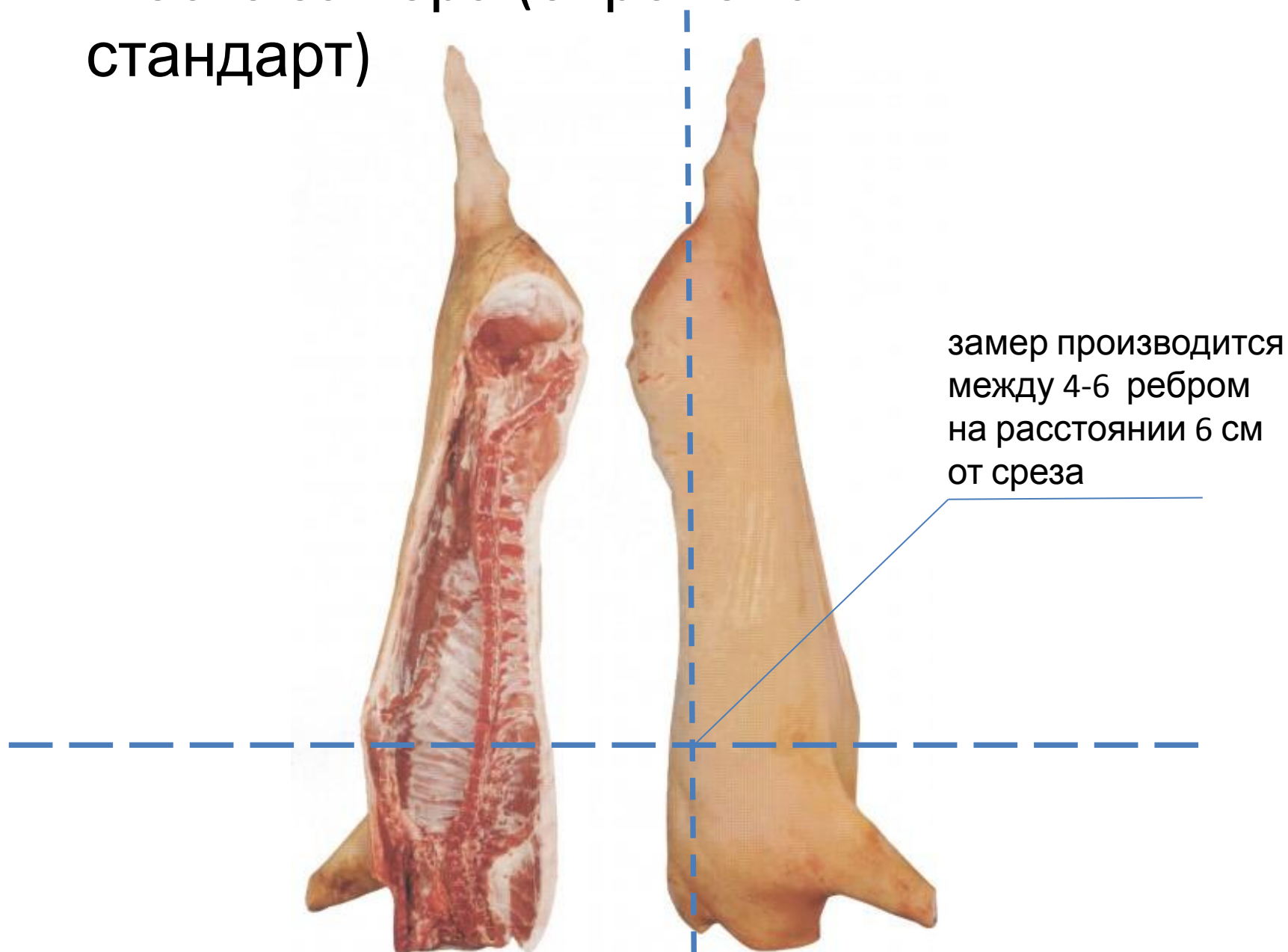
Категория	Процент нежирного мяса в туше*
S (SUPERIEUR)	60 % и более
E (EXCELLENT)	55 % - 59 %
U (VERY GOOD)	50 % - 54 %
R (GOOD)	45 % - 49 %
O (FAIR)	40 % - 44 %
P (POOR)	менее 40 %

*показатели могут меняться в зависимости от места замера

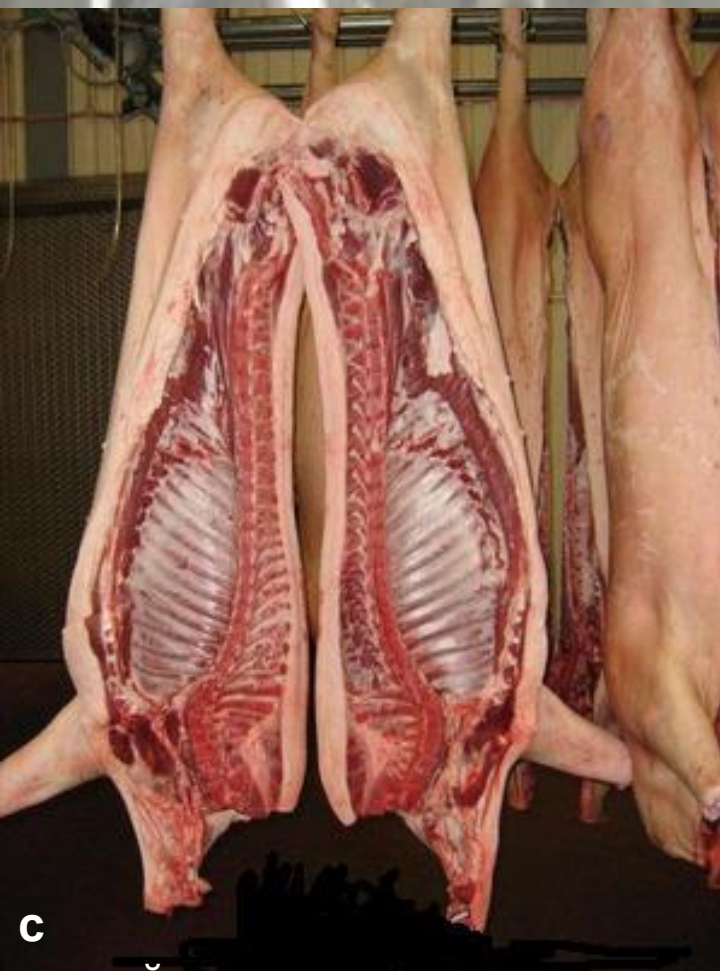
Категории свинины в полутушах (Европейский стандарт)



Место замера (европейский стандарт)



2.5.4 Степень обработки полутуш



с
щечкой



без щечки



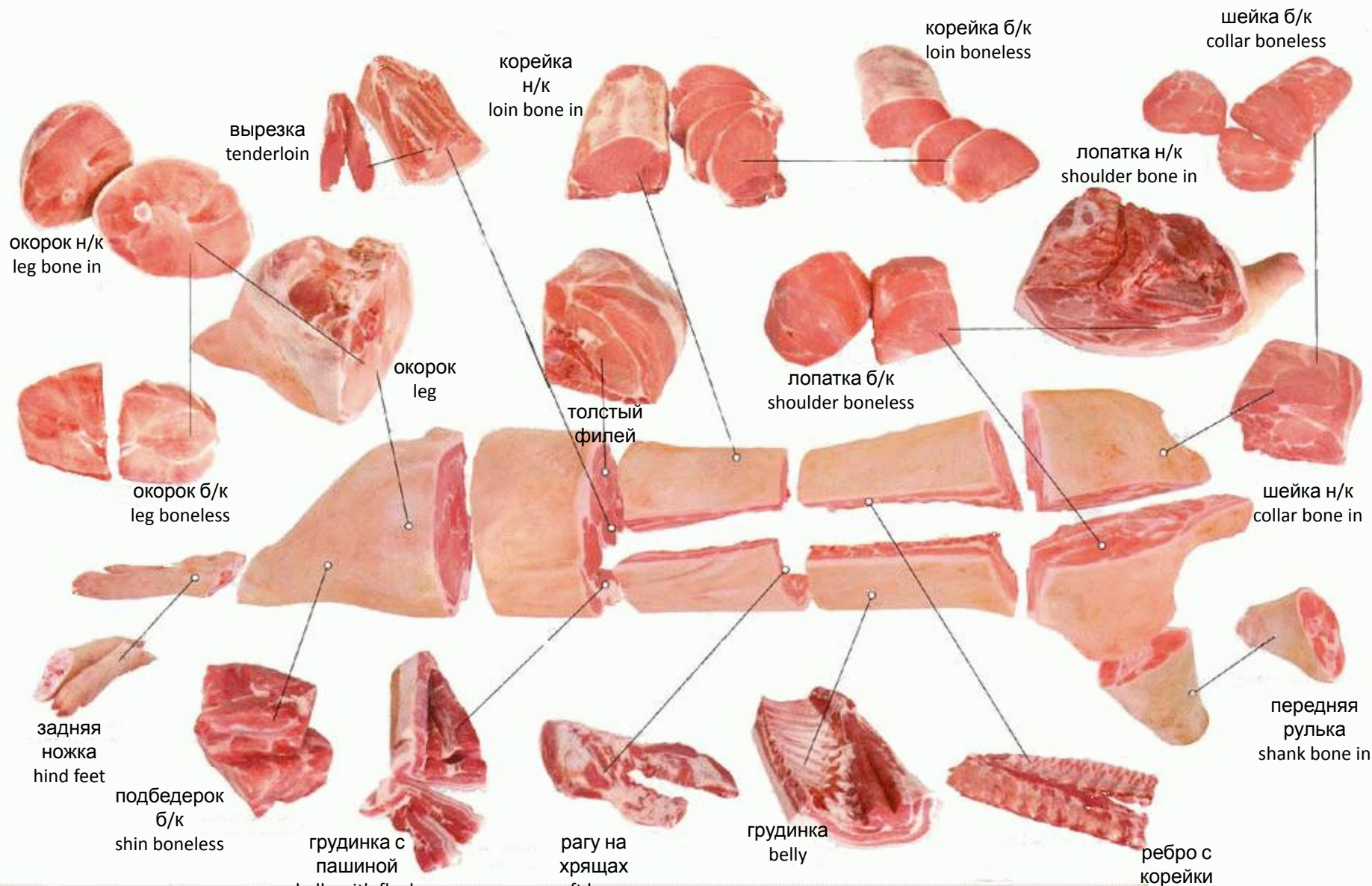


2.6 Виды упаковки, расфасовки



2.7 Разделка свинины

2.7.1 Схема разделки



2.7.2 Виды разделки



Производственная

Розничная

2.7.3 Этапы производственной разделки



2.8 Обвалка



Обвалка (один из этапов обработки туши)– это процесс отделения костей от мышечной, соединительной и жировой тканей.

2.8.1 Методы обвалки

Обвалка

Горизонтальная

На конвейерных
путях



Вертикальная

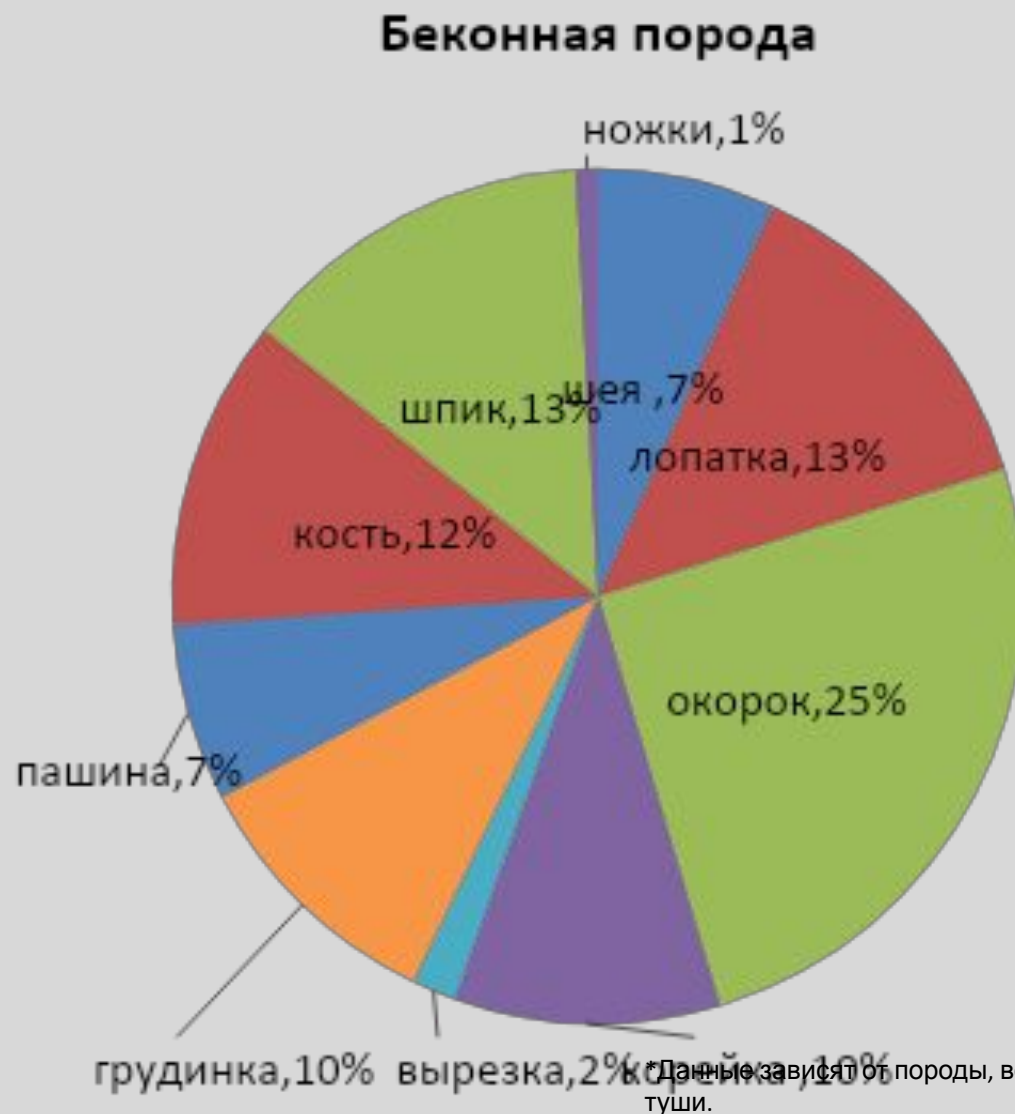
На подвесных путях



2.8.2 Способы обвалки



2.9 Основные части получаемые при обвалке свиной туши для розничной реализации.



* Данные зависят от породы, возраста животного и способа разделки туши.

2.9.1
Окорок



на кости
(квадратный



на кости
(круглый



1d*

без кости

*degree (степень
англ.)



2d

очищены



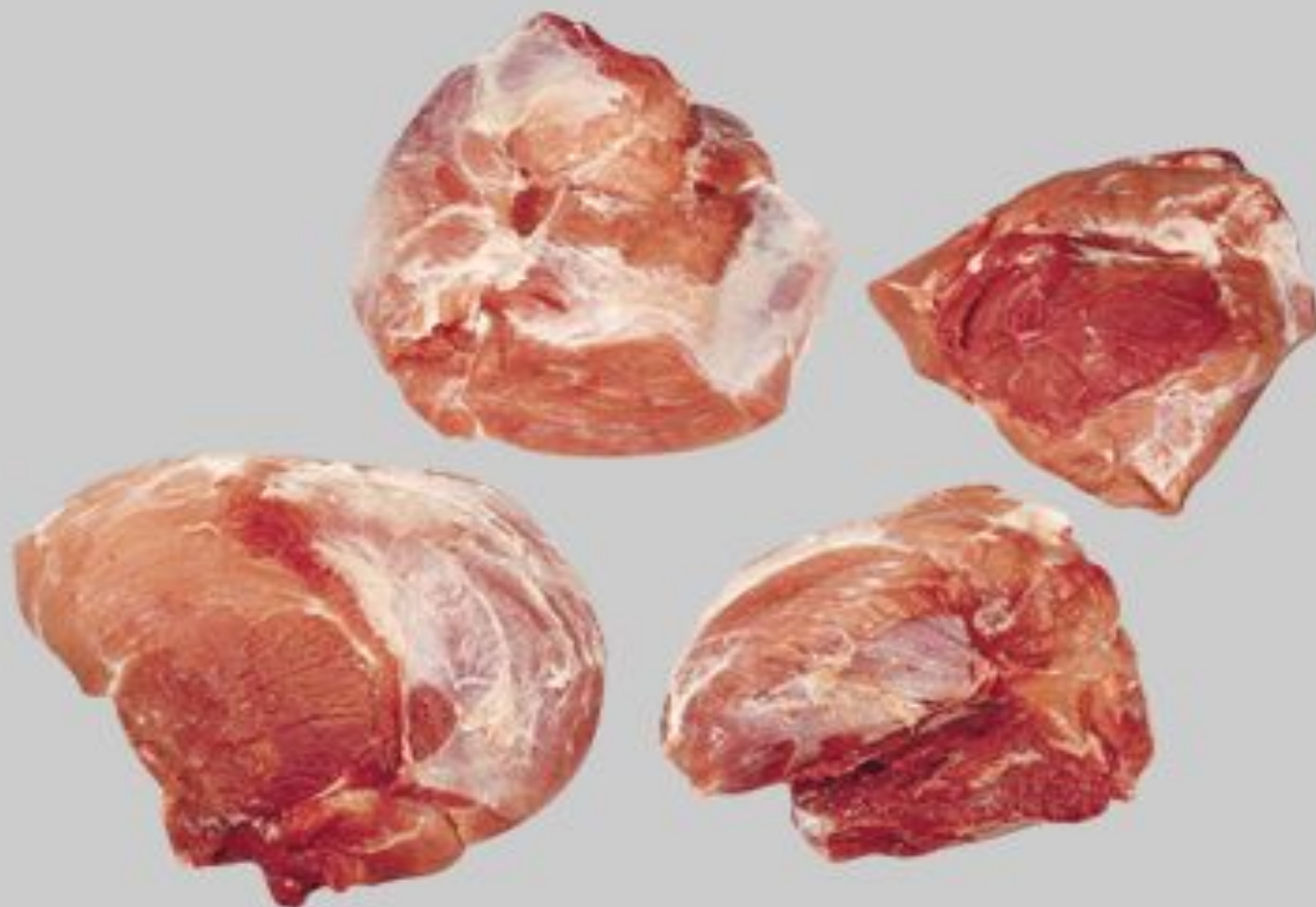
3d

очищены



4d

очищенный
(без голени,
без жира)



окорок
разделенны

2.9.2

Лопатка



**на кости
с шей
(fore-end)**

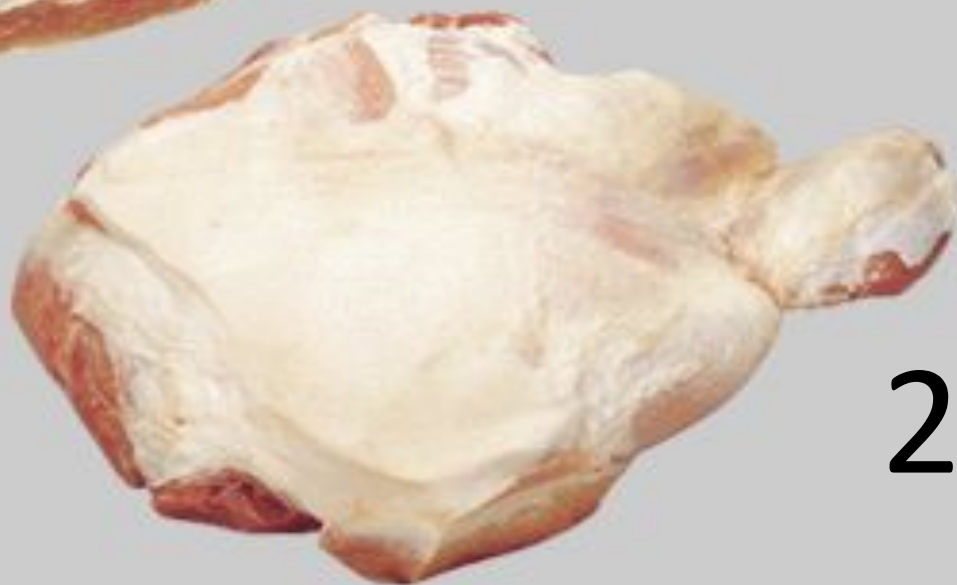
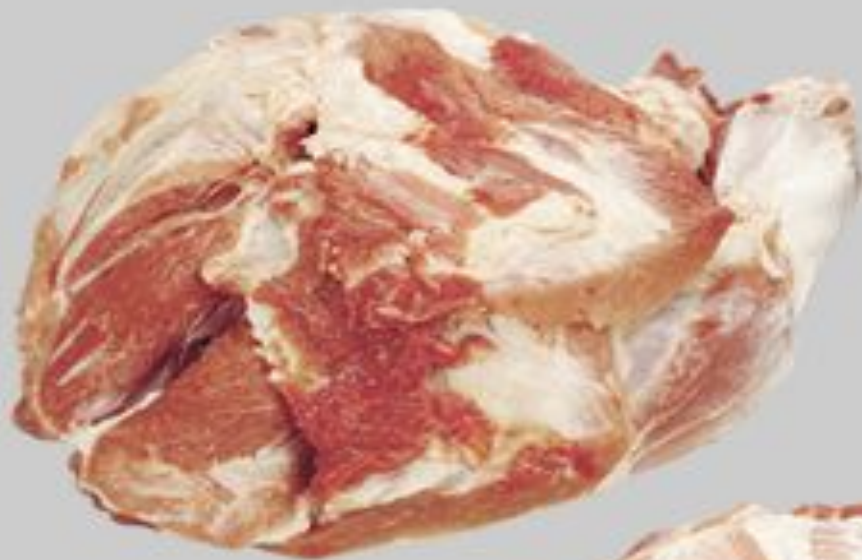


на КОСТИ

(ракетка)



1d
без
КОСТИ



2d

очищенная



3d

очищенна



4d
очищенная
(без
голяшки,



5d
очищенная
(без
голяшки,

2.9.3

Шея

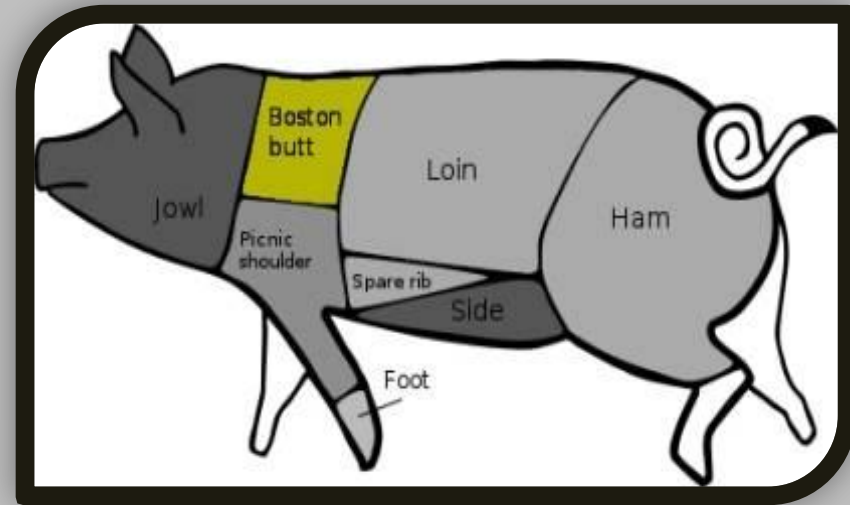


на

КОСТИ



без
кости



Boston butt*

*шея с частью
лопатки

2.9.4

Корейка



на кости ,
короткая,
с позвоночным
столбом



на кости с
шеей

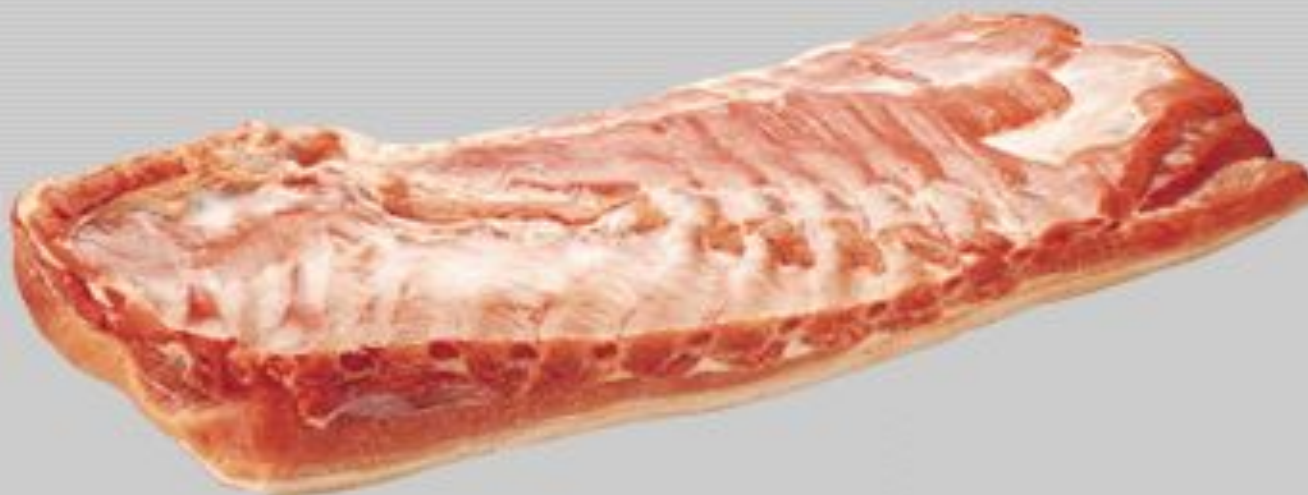


на кости,
короткая
без позвоночного



без
КОСТИ

2.9.5
Грудинка



deli* на
КОСТИ

*deli (гастроном
англ.)



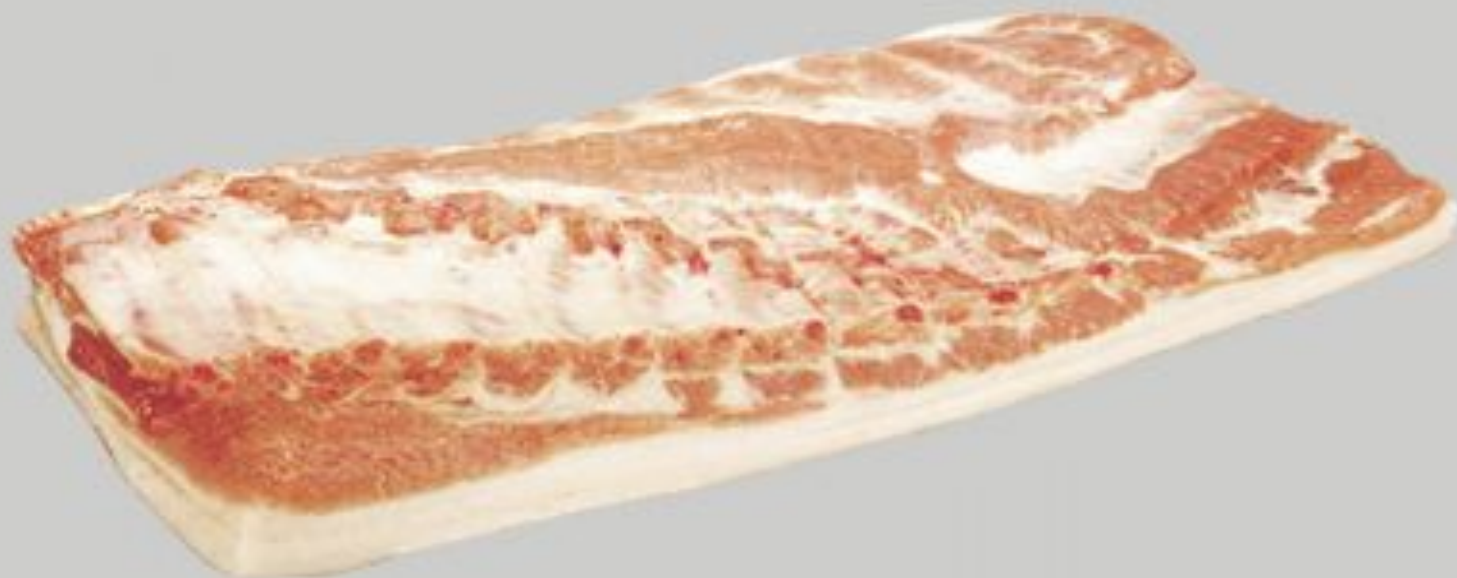
deli без
КОСТИ



«А» на
КОСТИ



«А» без
КОСТИ



«В» на
КОСТИ



«В» без
КОСТИ



«С» на
КОСТИ



«С» без
КОСТИ

ИНДИВИДУАЛЬНО ВЫНУТОЕ ребро



ЛИСТОВОЙ срез



2.9.6

Вырезка



с

цепочкой



без
цепочки

2.9.7
Тримминг



тримминг 90/10



тримминг 80/20



тримминг 70/30



тримминг 60/40

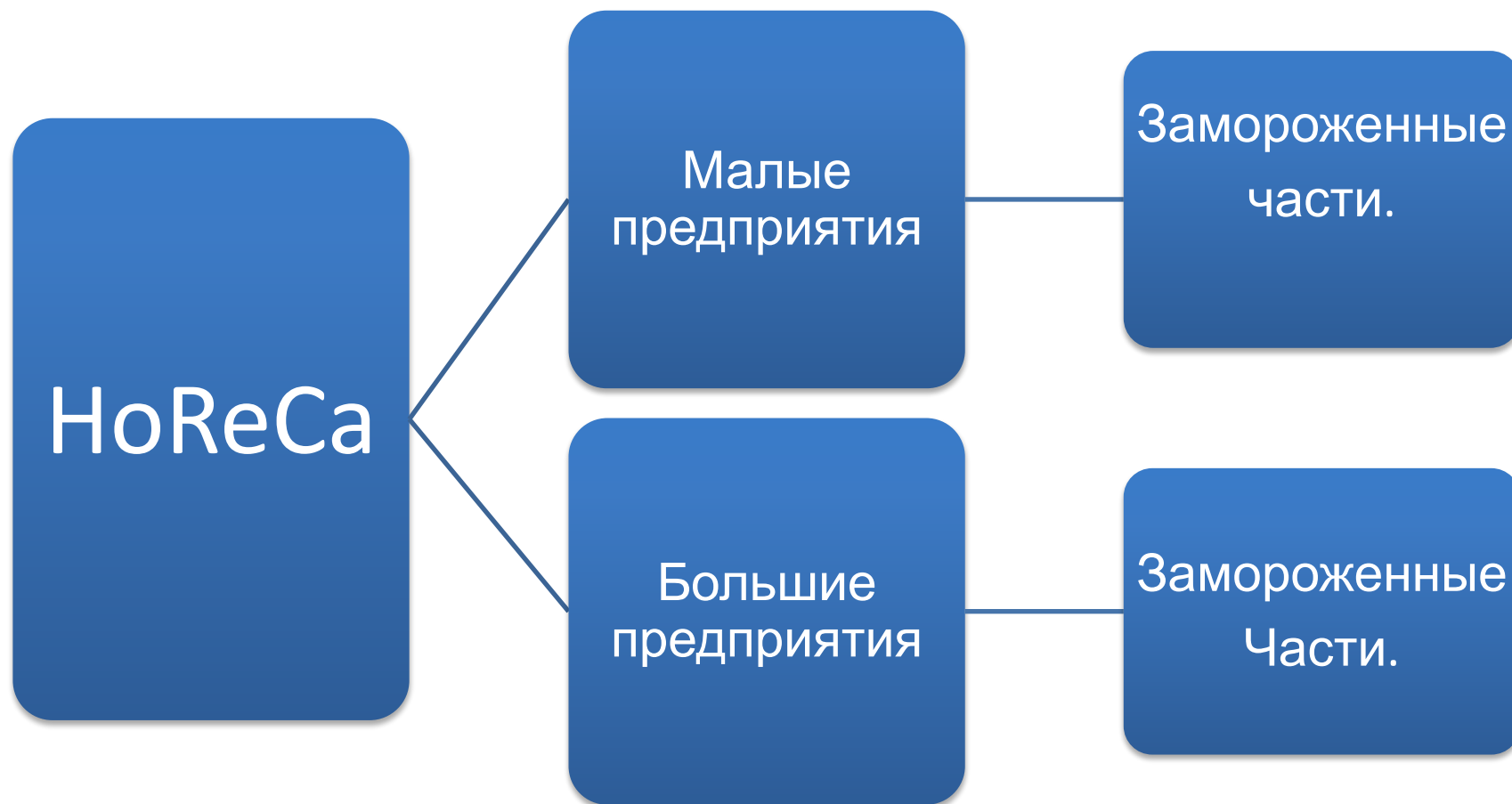
3. Каналы сбыта.

Предпочтения

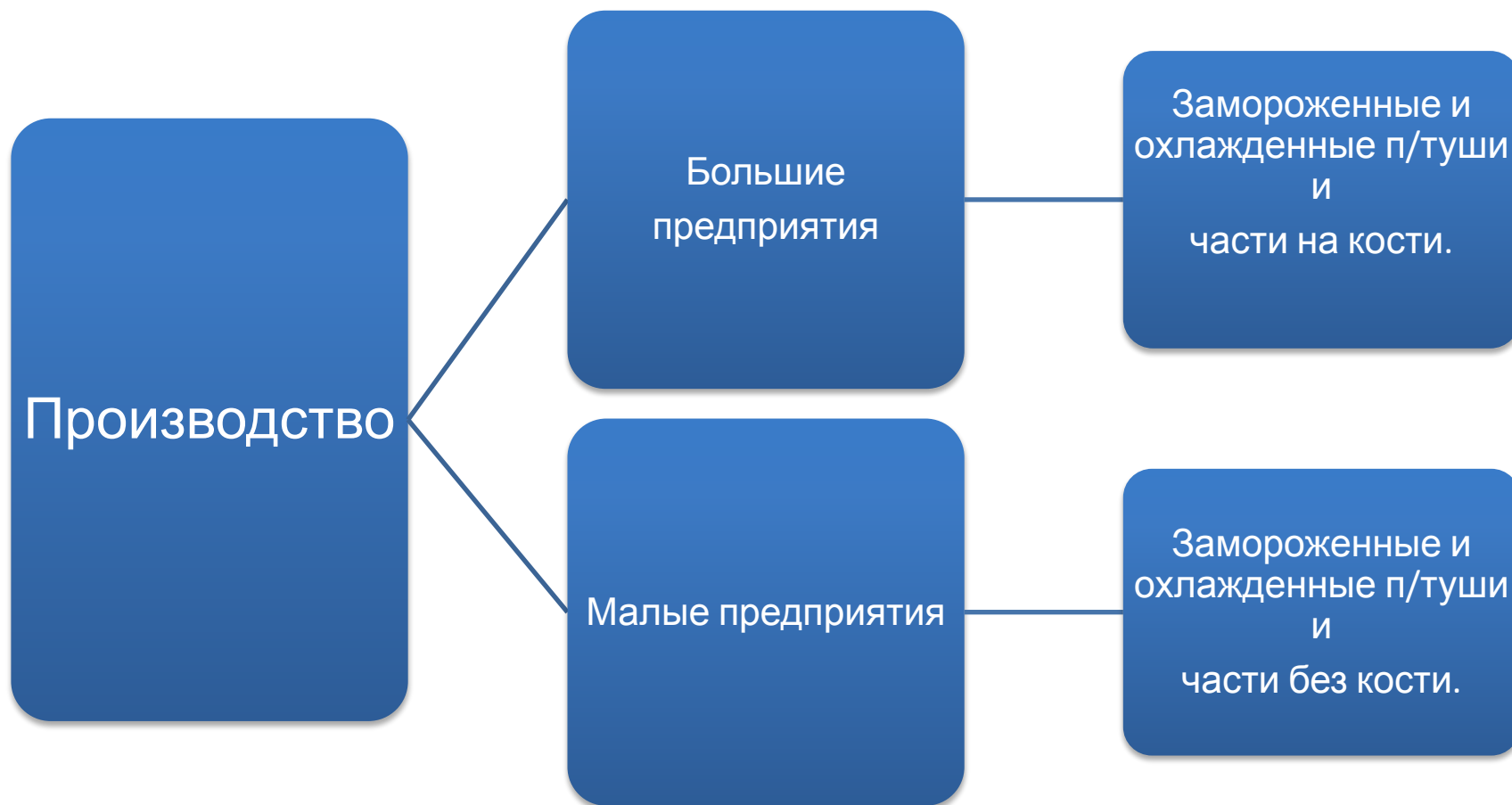
3.1 Городские продажи



3.2 HoReCa



3.3 Производство



3.4 Сетевая торговля



4. Особенности местного рынка

4.1 Доминанта импортного производителя

На рынке Санкт-Петербурга доминируют импортные производители свинины. В данном случае сказывается не только географическое расположение города и его значение как важного транспортного узла России, но и ограниченное предложение продукции отечественного производителя.

4.2 Факторы, влияющие на спрос СВИНИНЫ

1. Изменение цен на свинину
2. Изменение цен на говядину, птицу и рыбу
3. Сезонность спроса (потребления)