

## ТЕНДЕНЦИИ НА РЫНКЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ

Абрамова Л.С., Кочнева М.В.

*ФГУП «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии», Москва, Россия*  
*Российский университет дружбы народов, Москва, Россия*

Одним из приоритетных направлений в развитии рыбохозяйственного комплекса является обеспечение продовольственной безопасности страны и увеличение потребления качественной и безопасной продукции из водных биоресурсов населением Российской Федерации. Питание в этой системе является важнейшим рычагом для поддержания здоровья, работоспособности, творческого потенциала населения. Поэтому задача заключается не только в стабильном наполнении внутреннего рынка пищевыми продуктами, но и в доступности их приобретения, а также соответствии их потребностям определенных групп населения.

Состав пищи и ее безопасность - определяющий фактор здоровья нации, сохранения ее генофонда, качества и продолжительности жизни людей. Структура современного пищевого продукта наряду с необходимыми нутриентами, такими как белок, жиры, вода, микро- и макроэлементы, витамины, минорные компоненты содержит и целый ряд добавок, которые могут представлять опасность для здоровья человека при употреблении.

Обеспечение безопасности пищевых продуктов – состояния обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущего поколений - является главной задачей государства.

Стратегия решения этой задачи предусматривает надлежащую производственную практику (технологии, санитарный режим, производственный контроль) при производстве, хранении, перевозке, реализации пищи; гигиеническое нормирование и санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам; ветеринарные требования и экспертизу продовольственного сырья; осуществление государственного надзора (контроля) за оборотом; разработку, унификацию, стандартизацию методов анализа и обеспечение адекватных метрологических параметров лабораторного контроля; надзор за заболеваемостью от употребления пищи.

Наряду с обеспечением безопасности продукции важным является вопрос качества. В последние годы одной из наиболее острых и неурегулированных проблем рыбохозяйственного комплекса остается качество рыбной продукции, предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей.

Качество продукции определяется как совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с её назначением». **Обеспечение качества продукции** – планируемые и систематически выполняемые организацией-товаропроизводителем действия, создающие уверенность в том, что качество продукции будет соответствовать предъявляемым требованиям. Правильно организованное управление качеством продукции позволяет производителю оперативно реагировать не только на отклонения соответствия продукции стандарту при ее производстве, но и на соответствие фактическим требованиям рынка и скрытым потребностям покупателей. Создание отечественной пищевой рыбной продукции безопасной, требуемого качества и конкурентоспособной - основная задача, стоящая перед производителями.

Исходя из анализа потребления рыбной продукции населением европейской части лидирующее положение занимают 15 видов рыбного сырья, из которых на первом месте тунец и лососевые, затем сельди. Кроме того, ежегодно наблюдается увеличение спроса на креветки, сардины. При этом очевиден выбор данного сырья как источника омега-3

непредельных жирных кислот, которые необходимы для профилактики ряда заболеваний, в том числе сердечно-сосудистых.

Гарантия производителя, что продукт натуральный - с каждым годом становится все более важным критерием для покупателя при выборе продукции и доля потребления натуральной продукция постоянно растет. Потребители отдают предпочтение продукции, которая имеет специальную маркировку о происхождении сырья, то есть как была выращена рыба или кем была выловлена, как была обработана, а также информацию о соответствии продукции стандартам, маршруте транспортировки рыбы. Важное значение имеет упаковка продукции. Для мелких порций используется различная секционная упаковка из полиэтилентерифталата или полипропилена, как правило, изготовленная термоформованием. На рынке появилась замороженная рыба на подложке с «перегородкам», разделяющими порции. Так как рыба при этом помещена на подложку и жестко зафиксирована пленкой под вакуумом, для покупателя создается ощущение целостности куска.

Позиционирование высококачественной продукции – важный прием в привлечении потребителя. Продукция премиум класса пользуется все большим спросом и она не обязательно отличается высокой стоимостью. Примером может являться полностью натуральный классический лосось премиум класса, который кроме вакуумной упаковки дополнительно упаковывается в короба из дерева, в картонные короба. Короба намного больше самой рыбы. Они могут быть оформлены и в виде подарочной упаковки, иметь дополнительную ручку для удобства переноски. Такая упаковка подчеркивает премиальность продукта.

Продукция с пониженным содержанием жира и высоким содержанием белка представляет большой интерес для людей, которые заботятся о своем здоровье. Многие виды рыбной продукции обладают этими неотъемлемыми качествами.

Тренд под названием «Без...» занимает после натуральных продуктов следующую позицию. В соответствии с тенденциями по организации оптимального (здорового питания), когда учитываются особенности питания людей с различными заболеваниями, особенно аллергическими, отдается предпочтение продуктам, не содержащим глутена, пищевых добавок, консервантов, ароматизаторов, красителей. Все больше появляется продукции с маркировкой «изготовлены без консервантов, антибиотиков, гормонов, без пшеницы и глутена».

Спрос на пищевую рыбную продукцию с низким содержанием хлористого натрия пока не велик, однако такая продукция имеет потенциал роста спроса на рынке, так как она особенно необходима людям, которые страдают различными сердечно-сосудистыми заболеваниями.

Продукты, направленные на снижение веса или контроль за весом, которые могут являться частью специальных диет очень перспективны на современном этапе, когда избыточная масса волнует большую часть не только женщин, но и мужчин.

Рыбная продукция исключительно для детей имеет огромные перспективы роста. Рыбные палочки, натуральное филе, многокомпонентные продукты, содержащие овощи, витамины, макро- и микроэлементы, полиненасыщенные жирные кислоты омега-3, являются действительно «здоровыми» пищевыми продуктами, которые так необходимы детям.

Некоторые потребители избегают покупать рыбу, т.к. они не хотят или не умеют ее готовить. Продукты, которые легко приготовить, решают этот вопрос. Все больше и больше потребителей выбирают такие рыбные продукты, которые готовы для запекания, чтобы сэкономить время. Рыбная кулинария в большом количестве представляется в замороженном виде. Как правило, это или разделанное подготовленное филе, или готовая для приготовления рыба с добавками специй или специальных ингредиентов. Для такой продукции в большом количестве используется секционная упаковка. И эта тенденция имеет рост.

Готовая к употреблению продукция занимает все более важное место на потребительском рынке. Примером являются рыбные супы, которые упакованы в

пластиковые контейнера, имитирующие форму чугунной кастрюли, различных размеров и различной формы (круглые, овальные). Разогрев может проводиться в микроволновой печи. Рыбные супы так же могут быть упакованы в пластиковые контейнеры (при этом возможно их замораживание) или в пластиковые бутылки и дой-паки (относится к супам-пюре, распространенным в Европе).

Суфле, рулеты красиво оформленные в прямоугольной упаковке различного формата широко представлены на рынке. Упаковка производится методом литья или термоформинга. За счет высокой прозрачности стенок упаковки и отсутствия этикеток на боковой поверхности продукт выглядит красиво и привлекает внимание. Высота упаковки может быть различная, однако все больше используется мелкая расфасовка для одноразового употребления продукта.

Морская капуста пользуется большой популярностью в Европе. Французская компания разработала уникальную технологию хранения свежевывловленной морской капусты в морской воде без добавления консервантов. Капуста упаковывается в обычные круглые ведра объемом около 0,8 л и реализуется как потребителям, так и поставляется в кафе, рестораны. Кроме того широко используется упаковка капусты в пластиковые пакеты. Некоторые компании придают пакетам форму рыбы.

Определенный интерес на рынке имеет имитированная продукция, в частности рыбная икра лососевых и осетровых рыб. Икра нестандартная имеет различные вкусы, например, лимона, ягод, различную окраску. Для привлечения клиентов предложена необычная концепция: небольшое количество искусственной икры помещают в пробирку и заливают водкой.

Использование международного опыта изготовления качественной, безопасной и конкурентоспособной продукции будет способствовать защите и сохранению здоровья населения России.

## **TRENDS ON FISHERIES MARKET AND OUTLOOK IN THE FUTURE**

**Abramova L.S., Kochneva M.V.**

### **Summary**

The main trends on the market is increasing of demand for products essential for optimal (healthy nutrition), bioproducts of premium value, products easy and quickly to cook, not containing artificial additives, colors and conservatives.

## **МЕТОД ИДЕНТИФИКАЦИИ ИКРЫ ЛЕТУЧИХ РЫБ**

**Ахмерова Е.А.**

*Лаборатория ВНИРО-ТЕСТ  
ФГУП «ВНИРО»*

В последнее десятилетие в России получила широкое распространение восточная кухня, в частности японская, с использованием икры летучих рыб, потребление которой в среднем за месяц составляет около 100 тонн. Икра летучих рыб дороже икры мойвы, пинагора, минтая, других видов рыб и по стоимости сопоставима с икрой лососевой.

Из-за отсутствия метода идентификации икры летучих рыб складывается благоприятная ситуация для фальсификации готовой продукции, позволяющая реализовывать недорогую икру мойвы под видом икры летучих рыб.

**Цель работы** - выявление отличительных признаков икры летучих рыб и икры мойвы.  
**Объектами исследований** являлась икра летучих рыб солёная и икра мойвы солёная.