

ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

ECONOMICS AND ORGANIZATION OF AGRICULTURE

УДК 339.1

Особенности производства халяльной продукции

Зимняков В.М., Шабает Р.Р.

Аннотация. В статье отмечается рост интереса к продукции «Халяль» как со стороны потребителей, так и со стороны производителей. На сегодняшний день эта продукция является новым и постоянно расширяющимся сегментом продовольственного рынка с учетом увеличивающейся численности мусульманского населения и его потребности в продукции, произведенной под контролем и надзором специалистов и экспертов. Производство мясной продукции халяль находится в сфере сертификации халяль. Одно из главных условий производства халяльной продукции – чистота. Это относится к используемому сырью, производственному процессу, гигиене и призвано обеспечить высокое качество и свежесть выпускаемых продуктов питания. Рынок продукции и услуг халяль растет во всем мире, чему способствует не только рост численности мусульманского населения, но и тренд на здоровое и экологически чистое питание. Российские производители все больше внимания обращают на этот рынок, запуская линии производства продукции халяль различных продуктовых сегментов. Халяль – это, прежде всего, безопасность, чистота, полезность для здоровья человека, отсутствие в продуктах питания вредных консервантов и добавок, соответствие требованиям срока годности и хранения. Мусульманское сообщество создало систему проверок, которыми занимается комитет по стандарту «Халяль» при Духовном управлении мусульман. Мясная продукция «Халяль» является экологически чистым продуктом, что обусловлено особенностями производства и переработки продукции. В настоящее время производители халяльных продуктов наращивают темпы выпуска данной продукции.

Ключевые слова: халяль, халяльная продукция, производство, ветеринарно-санитарная экспертиза, спрос, знак «Халяль».

Для цитирования: Зимняков В.М., Шабает Р.Р. Особенности производства халяльной продукции // Инновационная техника и технология. 2024. Т. 11. № 2. С. 39–44.

Features of production of halal products

Zimnyakov V.M., Shabaev R.R.

Abstract. The article notes the growing interest in Halal products from both consumers and manufacturers. Today, these products are a new and constantly expanding segment of the food market, taking into account the increasing number of the Muslim population and its need for products produced under the supervision and supervision of specialists and experts. The production of halal meat products is in the field of halal certification. One of the main conditions for the production of halal products is cleanliness. This applies to the raw materials used, the production process, hygiene and is designed to ensure the high quality and freshness of the food products produced. The market for Halal products and services is growing all over the world, which is facilitated not only by the growth of the Muslim population, but also by the trend towards healthy and environmentally friendly food. Russian manufacturers are paying more and more attention to this market, launching production lines for halal products of various product segments. Halal is, first of all, safety, purity, usefulness to human health, the absence of harmful preservatives and additives in food, compliance with the requirements of shelf life and

storage. The Muslim community has created a system of checks, which are handled by the Halal Standard Committee under the Muslim Spiritual Administration. Halal meat products are an environmentally friendly product, which is due to the peculiarities of production and processing of products. Currently, manufacturers of halal products are increasing the pace of production of these products.

Keywords: halal, halal products, production, veterinary and sanitary expertise, demand, «Halal» sign.

For citation: Zimnyakov V.M., Shabaev R.R. Features of production of halal products. *Innovative Machinery and Technology [Innovatsionnaya tekhnika i tekhnologiya]*. 2024. Vol. 11. No. 2. pp. 39–44. (In Russ.).

Введение

На фоне существующих экономических проблем в России некоторые сегменты рынка, в том числе рынок халяль, имеют возможность развития. Если абстрагироваться от кризисных явлений, присущих всем секторам экономики, рынок халяль развивается за счет роста мусульманского населения, миграции из мусульманских стран, а также все еще доброжелательных отношений со странами, где исламский фактор имеет высокое значение, в том числе это арабские, азиатские и африканские государства [15].

В России наблюдается рост интереса к продукции «Халяль» как со стороны потребителей, так и со стороны производителей. Повышенные требования предъявляются к чистоте рабочего пространства и сотрудникам. На предприятии должна работать специальная комиссия по контролю процесса производства, прошедшая предварительное обучение по стандарту «Халяль». Такой скрупулезный подход к производству позволяет получить на выходе продукты высокого качества. Все это увеличивает время производства и отражается на стоимости продукции, однако, чистота продукта обуславливает высокий спрос на «Халяль» [10].

Целью работы является изучение особенностей производства халяльной продукции.

Объекты и методы исследования

Инструментарно-методический аппарат исследования определяется совокупностью использованных методов общенаучных и экономических исследований. Методикой исследования служили методы экономико-статистического, логического функционального анализа, объединенные общностью системного подхода к проблемам производства халяльной продукции.

Результаты и их обсуждение

Производство мясной продукции, соответствующей религиозным требованиям халяль, на сегодняшний день является новым и постоянно расши-

ряющимся сегментом продовольственного рынка с учетом увеличивающейся численности мусульманского населения и его потребности в продукции, произведенной под контролем и надзором специалистов и экспертов в сфере сертификации халяль [1].

Отечественные производители продуктов питания все более активно осваивают нишу халяльных (разрешенных для мусульман) продуктов – этот сегмент рынка продовольствия сегодня быстро растет во всем мире и привлекает новых игроков из числа ведущих агрохолдингов. [12].

Стратегической задачей государства является обеспечение мясной продукцией всех слоев населения вне зависимости от религиозных соображений потребителя. Особое внимание при контроле качества мясных продуктов, заявленных как халяльные, заслуживает контроль видовой принадлежности сырья, входящего в состав уже готового к употреблению продукта [6, 13].

Во всем мире очень популярна здоровая пища, на Западе довольно популярна концепция органической еды – натуральная пища без вредных искусственных компонентов. Для России это не менее актуальная тема, где здоровое питание становится все более востребованным. Тренд на товары со знаком качества «Халяль» становится все более популярным не только в мусульманской части страны [14].

Проведен опрос потребителей халяльной продукции [11]. На вопрос «Что означает слово Халяль?» 78% опрошенных выбрали ответ «соблюдение традиции», среди них преобладают мусульмане (96,15%), 65% респондентов приобретают продукцию халяль потому, что она является натуральным продуктом и 57% покупают данную продукцию, поскольку на нее дается гарантия качества (рис. 1).

Далее покупателям предлагалось оценить по 8-балльной шкале критерии, которые они учитывают при выборе продукции халяль. Наибольшую оценку получили такие критерии, как свежесть продукта (7,3 балла), состав (5,9 балла), производитель (5,5 балла). Остальные критерии (цена, привлекательность упаковки, вес изделия, срок годности, внешний вид и известность упаковки) получили менее 5 баллов (рис. 2).

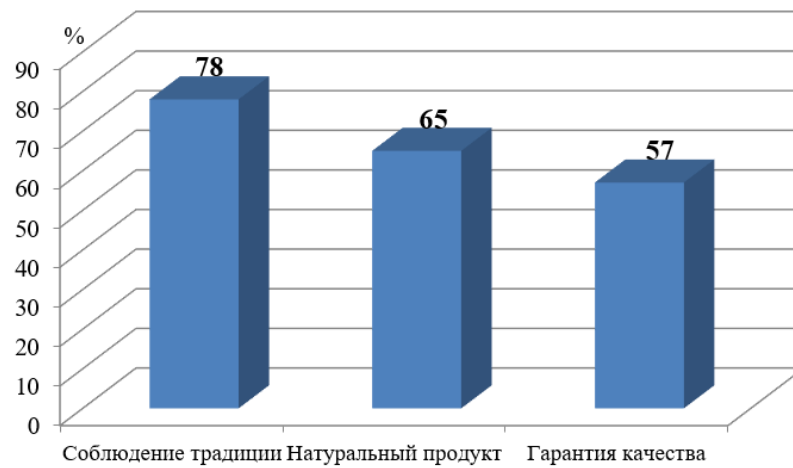


Рис. 1. Ассоциации потребителей, вызванные словом халяль

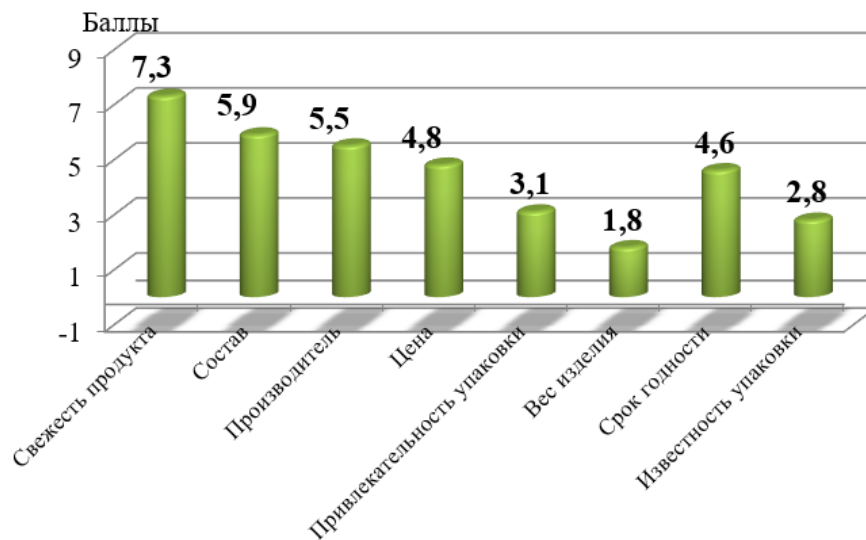


Рис. 2. Распределение степени важности характеристик продукции халяль, баллы

Интерес к продуктам «Халяль» среди покупателей растет из года в год, и производители готовы откликнуться на спрос в этом товарном сегменте продуктами из мяса птицы, учитывающими строгие требования стандарта «Халяль». Одно из главных условий производства такой продукции – чистота. Это относится к используемому сырью, производственному процессу, гигиене и призвано обеспечить высокое качество и свежесть выпускаемых продуктов питания. [3].

Халяль – продукция, приготовленная с учетом всех мусульманских канонів, одно из наиболее активно развивающихся направлений на рынке продуктов питания. Причем рынок продукции и услуг халяль растет во всем мире, чему способствует не только рост численности мусульманского населения, но и тренд на здоровое и экологически чистое питание. Российские производители все больше внимания обращают на этот рынок, запуская линии производства продукции халяль различных продуктовых сегментов [2].

В настоящее время, на территории нашей страны проживает около 20 миллионов мусульман, большая часть из них придерживается строгих религиозных правил. Поэтому беспрестанно растёт

количество предприятий, ориентированных на выпуск продукции с маркировкой «Халяль». Многие крупные мясокомбинаты переориентировались на производство такой продукции. Однако в погоне за прибылью недобросовестные производители выпускают продукцию под маркировкой «Халяль» не соответствующую стандарту качества, что ведет к необходимости усиления контроля качества продукции. [9].

Сегодня халяльная продукция является одной из перспективных и развивающихся отраслей в мире. На российском рынке мясоседа растет спрос на халяльные продукты, что происходит не только за счет верующих мусульман, но и представителей других религий. Халяльные потребители – это люди, которые предпочитают качественную и здоровую продукцию. Производство мясopодуков, отвечающих определенным религиозным требованиям, сегодня является качественно новым сегментом рынка, который практически не занят и постоянно развивается. Прежде всего, продукты халяль – это мясopодуки. Для них используются специальные критерии [7] (рис.3).

Одним из критериев продукции «Халяль» является проверка животных на болезни. При произ-



Рис. 3. Критерии продукции «Халяль»

водстве продукции убоа необходимо строго соблюдать требования к убою животных и птицы (тазкия) в соответствии с исламским правом, стандартами «Халяль» и требованиями ветеринарного законодательства Российской Федерации. Все устройства, инструменты, производственные линии и сопутствующие материалы, используемые для приготовления пищи халяль, должны быть чистыми и не должны быть изготовлены или содержать материал, не относящийся к халяль [1, 2]. Мясные продукты «Халяль» – это продукты, изготовленные по специальным технологиям, предусматривающим щадящее отношение к животному во время убоа, который производят мусульмане, достоверное отсутствие у животного перед убоем заболеваний, которые могут принести вред здоровью людей, наиболее полное удаление крови естественным способом, тщательное соблюдение гигиенических правил на всех этапах производства продукции [3].

Производители с добровольным сертификатом «Халяль» имеют следующие преимущества (рис. 4).

Знак «Халяль» служит дополнительной гарантией качества, а значит, помогает завоевывать доверие потребителя. Спрос на халяльную продукцию, в том числе из мяса птицы, во всем мире растет с каждым годом, благодаря ее конкурентным преимуществам. И сейчас у российских производителей

есть реальная возможность нарастить объемы производства и выйти на рынки других стран, развивая экспорт [4]. Преимущества производителя с добровольным сертификатом «Халяль» дают повышение доверительного отношения со стороны потребителей.

Однако, несмотря на благоприятное отношение потребителей к мясной продукции халяль необходимо постоянно укреплять это отношение, так как на рынке мясной продукции халяль у предприятия есть множество конкурентов, предлагающих аналогичную продукцию по доступным ценам с соблюдением всех необходимых условий, предъявляемых к продукции халяль [11].

Стремление к качественной и безопасной пище является естественным желанием потребителя, а рост мусульманского населения диктует также необходимость соответствия продуктов питания религиозным нормам. Популярность продукции «халяль» в настоящее время все же является золотой жилой для недобросовестных предпринимателей. А что касается потребителей, то можно составить для них следующие рекомендации:

1. Всегда старайтесь четко понимать, какой именно производитель продает Вам товар.
2. Нужно иметь в виду, что знак маркировки «халяль» всегда должен подразумевать наличие сертификата, выданного именно на ту компанию, которая указана на упаковке, и данное наименование должно быть в «Реестре сертифицированных предприятий» на сайте <http://www.halalcenter.org/>.
3. При обнаружении сомнительных случаев либо случаев нарушения необходимо отправить жалобу в Международный центр стандартизации и сертификации «халяль». [14].

Халяль – это, прежде всего, безопасность, чистота, полезность для здоровья человека, отсутствие в продуктах и питания вредных консервантов и добавок, соответствие требованиям срока годности и хранения. Приоритет халяль-индустрии понимают не только мусульмане, но и все остальные, и поэтому будущее за халяль. Это неизбежно ведёт к тому, что будут создаваться специальные комиссии, которые займутся урегулированием, сертифицированием халяльных продуктов [5].

Мусульманское сообщество создало систему проверок, которыми занимается комитет по стан-

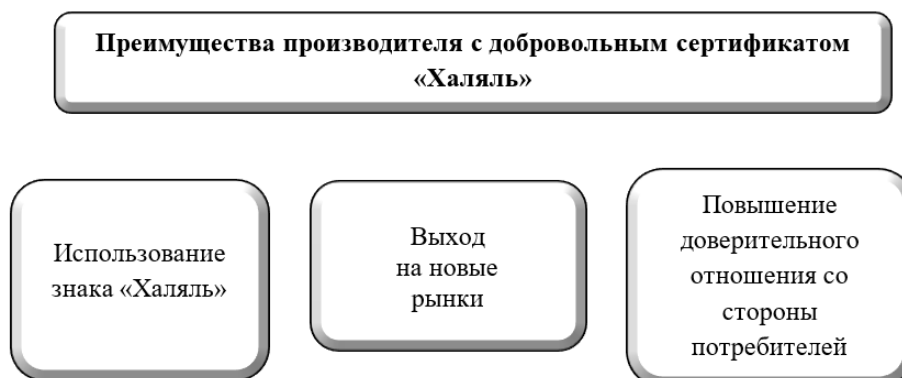


Рис. 4. Преимущества производителя с добровольным сертификатом «Халяль»

дарту «Халяль» при Духовном управлении мусульман. По договоренности, специалисты комитета проводят выездные проверки халяльности продуктов на производствах, в кафе, в магазинах. Более того, разработаны даже тест-полоски на наличие свинины в мясных продуктах [6].

Зачастую на предприятиях соблюдать стандарты призваны люди далекие от тонкостей ислама, в результате чего случаются ошибки. Даже если на производстве придерживаются правил, то чистоту продукции могут нарушать на этапе транспортировки, хранения и реализации. Другая проблема связана с недобросовестными производителями,

которые под маркировкой «Халяль» реализуют обычную мясную продукцию [8].

Выводы

Мясная продукция «Халяль» является экологически чистым продуктом, что обусловлено особенностями производства и переработки продукции, отечественные производители продуктов питания все более активно осваивают нишу халяльных продуктов – этот сегмент рынка продовольствия сегодня быстро растет во всем мире и привлекает новых игроков из числа ведущих агрохолдингов.

Литература

- [1] Абакаров, К. Производство мясной продукции халяль: сертификация как стимул к росту // Мясной ряд. 2021. № 1 (83). С. 40-42. EDN: SWPQNG.
- [2] Волобуева, А. Халяль - популярный тренд или гарантия качества? // Мясной ряд. 2018. № 4 (74). С. 32-33. EDN: YWZFKP.
- [3] Гаврилова, Ю.А., Байбисенова П.И. О производстве халяльной мясной продукции // Вестник научных конференций. 2015. № 1-1 (1). С. 55-56. EDN: ZFCNIB.
- [4] Загоровская, В. Халяль на экспорт // Птицепром. 2015. № 2 (26). С. 11-14. EDN: XIAKTT.
- [5] Камажанова, М.К., Байтуkenова Ш.Б. Разработка технологии в производстве колбасных изделий «Халяль» // В сборнике: Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство. Международная научно-техническая конференция (заочная). Под общей редакцией Пономарева А.Н., Мельниковой Е.И. 2013. С. 83-84. EDN: TDCYQP.
- [6] Мартянова, С.И., Ефимова Г.В. Халяль и мясо // В сборнике: Проблемы идентификации, качества и конкурентоспособности потребительских товаров. сборник статей 6-й Международной конференции в области товароведения и экспертизы товаров. Юго-Западный государственный университет. 2018. С. 225-227. DN: VREHSM.
- [7] Мустафина, А.А., Тарасова К.Д., Казакова Н.К. Производство мяса птицы под маркой «Халяль» // В сборнике: Приоритетные направления развития науки и образования. сборник статей XIII Международной научно-практической конференции. Пенза, 2020. С. 52-56. EDN: ENVSGA.

References

- [1] Abakarov, K. Halal meat production: certification as an incentive for growth // Meat row. 2021. No. 1 (83). pp. 40-42. EDN: SWPQNG.
- [2] Volobueva, A. Halal is a popular trend or a quality guarantee? // Meat row. 2018. No. 4 (74). pp. 32-33. EDN: YWZFKP.
- [3] Gavrilova, Yu.A., Baibisenova P.I. On the production of halal meat products // Bulletin of scientific conferences. 2015. No. 1-1 (1). pp. 55-56. EDN: ZFCNIB.
- [4] Zagorovskaya, V. Halal for export // Poultry industry. 2015. No. 2 (26). pp. 11-14. EDN: XIAKTT.
- [5] Kamazhanova, M.K., Baitukenova Sh.B. Development of technology in the production of Halal sausage products // In the collection: Innovative technologies in the food industry: science, education and production. International Scientific and Technical Conference (correspondence). Under the general editorship of Ponomarev A.N., Melnikova E.I. 2013. pp. 83-84. EDN: TDCYQP.
- [6] Martianova, S.I., Efimova G.V. Halal and meat // In the collection: Problems of identification, quality and competitiveness of consumer goods. collection of articles of the 6th International Conference in the field of commodity science and examination of goods. Southwestern State University. 2018. pp. 225-227. DN: VREHSM.
- [7] Mustafina, A.A., Tarasova K.D., Kazakova N.K. Poultry meat production under the brand «Halal» // In the collection: Priority directions of science and education development. collection of articles of the XIII International Scientific and Practical Conference. Penza, 2020. pp. 52-56. EDN: ENVSGA.
- [8] Nadyrshin T.M. Halal enterprises for processing meat products in the Chelyabinsk region // in the proceedings of the conference: Rasulev readings: Islam in the history and modern life of Russia. 2017 Publisher: South Ural State Agrarian University. Troitsk, 2017. pp. 112-117. EDN: YUATJH.

- [8] Надыршин Т.М. Предприятия «Халяль» по переработке мясной продукции в Челябинской области // в сборнике трудов конференции: Расулевские чтения: ислам в истории и современной жизни России. 2017 Издательство: Южно-Уральский государственный аграрный университет. Троицк, 2017. С. 112-117. EDN: YUATJH.
- [9] Петрова, Ю.В., Щупакова Ю.И., Кравченко Р.Е. Качество и безопасность мясной продукции с маркировкой Халяль на российском рынке // Academy. 2019. № 7 (46). С. 90-92. EDN: NRFGQU.
- [10] Пресс-служба МЦСИС Халяль. Халяль в мясоперерабатывающей промышленности // Все о мясе. 2014. № 4. С. 52-53. EDN: SMEQVD.
- [11] Сушкова, Т.В. Исследование отношения потребителей к продукции халяль на локальном рынке / Вестник ПВГУС. №4(54). -2018. С.69-74. EDN: YXMYGT.
- [12] Ушакова, Н. Животные белки для производства продукции халяль // Мясной ряд. 2019. – № 2 (76). С. 22-24. EDN: EFYTOJ.
- [13] Фомина, Т.А., Минаев М.Ю. Система идентификации для контроля халяльной мясной продукции // Мясная индустрия. 2011. № 3. С. 32-34. EDN: OFVWKR.
- [14] Шаталова, М.Н., Бачинская В.М., Гончар Д.И. Проблема фальсификации продукции «Халяль» на российском рынке // Academy. 2021. № 2 (65). С. 47-49. EDN: XFRITP.
- [15] Шовхалов, Ш.А. Комплексный анализ финансовой деятельности коммерческих организаций рынка Халяль // Инновационное развитие экономики. 2022. № 6 (72). С. 135-139.
- [9] Petrova, Yu.V., Shchupakova Yu.I., Kravchenko R.E. Quality and safety of meat products labeled Halal in Russian
- [10] ICSIS Halal Press Service. Halal in the meat processing industry // All about meat. 2014. No. 4. pp. 52-53. EDN: SMEQVD.
- [11] Sushkova, T.V. Research of consumers' attitude to halal products in the local market / Bulletin of PVGUS. No.4(54). -2018. pp.69-74. EDN: YXMYGT.
- [12] Ushakova, N. Animal proteins for the production of halal products // Meat row. 2019. – № 2 (76). Pp. 22-24. EDN: EFYTOJ.
- [13] Fomina, T.A., Minaev M.Yu. Identification system for the control of halal meat products // Meat industry. 2011. No. 3. pp. 32-34. EDN: OFVWKR.
- [14] Shatalova, M.N., Bachinskaya V.M., Gonchar D.I. The problem of falsification of Halal products on the Russian market // Academy. 2021. No. 2 (65). pp. 47-49. EDN: XFRITP.
- [15] Shovkhalov, Sh.A. Complex analysis of the financial activities of commercial organizations of the Halal market // Innovative development of the economy. 2022. No. 6 (72). pp. 135-139.

Сведения об авторах

Information about the authors

<p>Зимняков Владимир Михайлович доктор экономических наук профессор кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции» ФГБОУ ВО «Пензенский государственный аграрный университет» 440014, г. Пенза, ул. Ботаническая, 30 Тел.: +7(927) 444-33-22 E-mail: zimnyakov@bk.ru</p>	<p>Zimnyakov Vladimir Mikhailovich D.Sc. in Economics professor at the department of «Agricultural products processing» Penza State Agrarian University Phone: +7(927) 444-33-22 E-mail: zimnyakov@bk.ru</p>
<p>Шабает Рафик Равилевич студент технологического факультета ФГБОУ ВО «Пензенский государственный аграрный университет» 440014, г. Пенза, ул. Ботаническая, 30 Тел.: E-mail:</p>	<p>Shabaev Rafik Ravilevich student of the Faculty of Technology Penza State Agrarian University Phone: E-mail:</p>