

# ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

## ECONOMICS AND ORGANIZATION OF AGRICULTURE

УДК 637.5

### Анализ производства колбасных изделий в России

*Зимняков В.М.*

**Аннотация.** В статье рассматривается современное состояние рынка колбасных изделий. Приводится анализ объемов производства как в целом по Российской Федерации, так и в разрезе федеральных округов. Отмечены основные факторы, способствующие росту производства колбасных изделий. Производство колбасных изделий в 2023 году выросло по сравнению с 2022 с 2411,25 тыс. тонн до 2472,42 тыс. тонн, увеличение составило 2,5%. Анализ статистики по производству вареных колбасных изделий в 2023 году показал рост производства по сравнению с 2022 годом с 1647,25 тыс. тонн до 1663,57 тыс. тонн 1%. В структуре производства колбасных изделий в России преобладают вареные колбасы – 34%. По данным аналитического агентства «AnalyticResearchGroup», на долю 10 крупнейших производителей колбасной продукции в России приходится около 60% от общего объема производства. Лидером рынка колбасной продукции в России является агрохолдинг «Мираторг». На его долю приходится около 21,4% от общего объема производства. Дан анализ цен на колбасную продукцию. Цены на сосиски, сардельки, шпикачки в 2023 году в среднем выросли на 6% к уровню 2022 года. В сегменте вареных мясных колбас на протяжении всего года сохранялась тенденция снижения цены. С учетом динамики производства в первом квартале 2024 года агентство «Агроан» прогнозирует, что производство колбасных изделий 2024 году в России окажется на уровне 2 575 200 тонн, а годовое производство колбасных изделий в России к 2028 году составит не меньше 2 795 896 тонн.

**Ключевые слова:** колбасные изделия, технология, производство, объемы, рынок, анализ, цена, перспективы, прогноз.

**Для цитирования:** Зимняков В.М. Анализ производства колбасных изделий в России // Инновационная техника и технология. 2024. Т. 11. № 4. С. 48–54.

### Analysis of sausage production in Russia

*Zimnyakov V.M.*

**Abstract.** The article examines the current state of the sausage market. The analysis of production volumes is given both in the Russian Federation as a whole and in the context of federal districts. The main factors contributing to the growth of sausage production were noted. Sausage production in 2023 increased from 2,411.25 thousand tons to 2,472.42 thousand tons compared to 2022, an increase of 2.5%. The analysis of statistics on the production of boiled sausages in 2023 showed an increase in production compared to 2022 from 1647.25 thousand tons to 1663.57 thousand tons of 1%. Boiled sausages predominate in the structure of sausage production in Russia – 34%. According to the analytical agency «AnalyticResearchGroup», The 10 largest sausage producers in Russia account for about 60% of the total production. Miratorg agroholding is the market leader of sausage products in Russia. It accounts for about 21.4% of total production. The analysis of prices for sausage products is given. Prices for sausages, sausages, and bacon in 2023 increased by an average of 6% compared to the level of 2022. In the segment of boiled meat sausages, the price reduction trend continued throughout the year. Taking into account the dynamics of production in the first quarter of 2024, Agroan agency predicts that the production of sausages in Russia in 2024 will be at the level of 2,575,200 tons,

and the annual production of sausages in Russia by 2028 will be at least 2,795,896 tons.

**Keywords:** sausage products, technology, production, volumes, market, analysis, price, prospects, forecast.

**For citation:** Zimnyakov V.M. Analysis of sausage production in Russia. Innovative Machinery and Technology [Innovatsionnaya tekhnika i tekhnologiya]. 2024. Vol. 11. No. 4. pp. 48–54. (In Russ.).

## Введение

Мясо и мясопродукты являются одним из основных продуктов животного происхождения в рационе питания человека, так как содержат незаменимые источники полноценного белка, жира, витаминов, минеральных веществ и других жизненно важных нутриентов. Высокая пищевая и биологическая ценность белков мяса обусловлена практически полной перевариваемостью их ферментами желудочно-кишечного тракта, значительным содержанием и оптимальным соотношением незаменимых аминокислот. Именно поэтому мясо и мясные продукты как один из основных источников белка имеют большое значение в питании человека [1]. В последнее время актуализировались вопросы, связанные с недостатком белка в рационе населения страны, а для нормальной жизнедеятельности организма человека в его питании должно содержаться достаточное количество незаменимых аминокислот, источником которых являются качественные мясные продукты [12].

Современное производство вареных колбасных изделий все чаще отходит от приведенных в нормативной документации стандартных рецептур, привнося дополнительные ингредиенты, зачастую химического происхождения. Основными факторами, определяющими качество и безопасность готового продукта, в первую очередь являются качество исходного сырья и строгое соблюдение технологии изготовления. Изготовление вареных колбасных изделий – сложный процесс, который должен обеспечить правильное применение сырья и одновременное соблюдение сохранения качества продуктов в процессе переработки [2,3,4,5,6].

В условиях современной конъюнктуры, снижения располагаемых доходов населения, санкций, проблем с искусственными колбасными оболочками из Евросоюза (более 70% всего импорта в РФ), производители стали выпускать колбасы меньшего размера, с меньшей упаковкой из отечественных или аналогичных антисанкционных материалов, что позволило предлагать рынку более дешевые колбасы [11].

Целью работы является изучение современного состояния производства колбасных изделий в России.

## Объекты и методы исследования

Объектом исследования является производство колбасных изделий. Инструментарно-методический аппарат исследования основан на применении базовых научных подходов, которые весьма широко используются в современных исследованиях явлений и процессов экономического характера, в частности: системный, ситуационный и диалектический. Кроме того, на основе обозначенных подходов были использованы следующие методы: сравнения, экспертная оценка, анализ, синтез, рефлексия, обобщение, конкретизация, абстрагирование, классификация, графический метод, а также литературные источники. Методикой исследования служили методы экономико-статистического, логического функционального анализа, объединенные общностью системного подхода к проблемам производства колбасных изделий.

## Результаты и их обсуждение

В настоящее время отечественный рынок колбасных изделий находится в динамичном состоянии, здесь наблюдается очевидный рост. Этот сегмент пищевой промышленности является одним из самых быстро оборачиваемых. Колбасные изделия пользуются стабильно высоким спросом у россиян (Рис.1).

Производство колбасных изделий в 2023 году выросло по сравнению с 2022 с 2411,25 тыс. тонн до 2472,42 тыс. тонн, увеличение составило 2,5% (Рис. 2).

Варёные колбасы являются самым популярным видом колбасных изделий в России. Они пользуются спросом у всех возрастных групп и социальных слоёв населения. Высокая доля рынка вареных колбас указывает на потребительскую лояльность к колбасам подобного типа со стороны достаточно большого количества населения, особенно с относительно низким уровнем душевого дохода. Анализ статистики по производству вареных колбасных изделий в 2023 году показал рост производства по сравнению с 2022 годом с 1647,25 тыс. тонн до 1663,57 тыс. тонн 1% (Рис. 3). Наибольший абсолютный прирост продемонстрировал выпуск копченых колбас, их доля в структуре производства увеличивается. Общий прирост составил 2,3%.

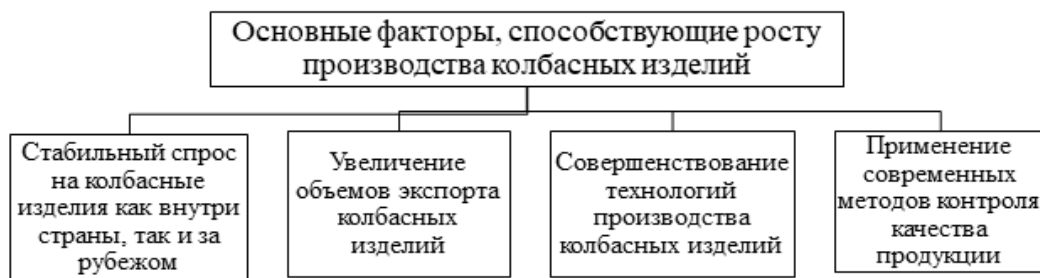


Рис. 1. Основные факторы, способствующие росту производства колбасных изделий

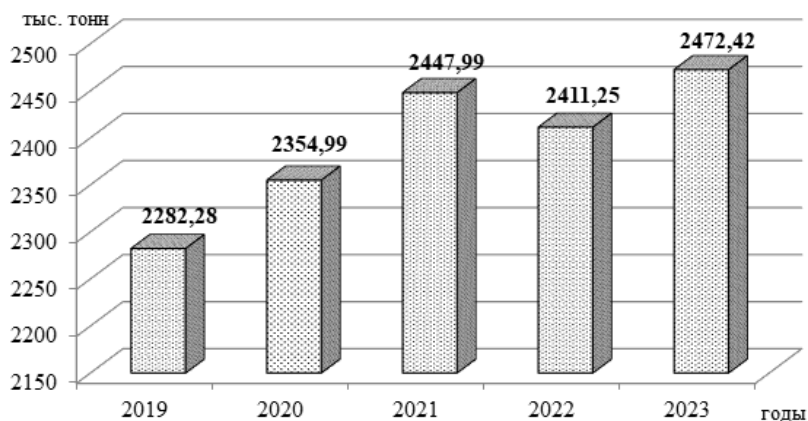


Рис. 2. Производство колбасных изделий, включая колбасные изделия для детского питания, тыс. тонн

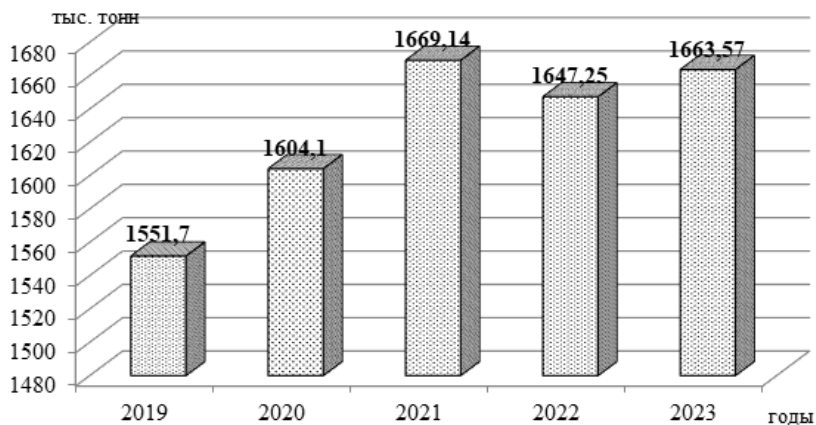


Рис. 3. Производство вареных колбасных изделий, в том числе фаршированных, тыс. тонн

Структура производства колбасных изделий весьма разнообразна (Рис. 4). Более 93% выпуска приходится на 6 видов продукции: 34% – вареные колбасы, 21% – сосиски, 11% – варено-копченые колбасы, 10% – полукопченые, 5% и 4% – сырокопченые колбасы и мясные сардельки.

В структуре производства колбасных изделий в России преобладают вареные колбасы. Основными потребителями колбасных изделий в России являются население страны и предприятия общественного питания.

По данным аналитического агентства «AnalyticResearchGroup», на долю 10 крупнейших производителей колбасной продукции в России приходится около 60% от общего объема производства.

ТОП-8 крупнейших производителей колбасной продукции в России в 2023 году: «Мираторг», «Черкизово», «Русагро», «Агро-Белогорье», «ПРО-ДО», «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат», «Микоян», «Тавр».

Лидером рынка колбасной продукции в Рос-

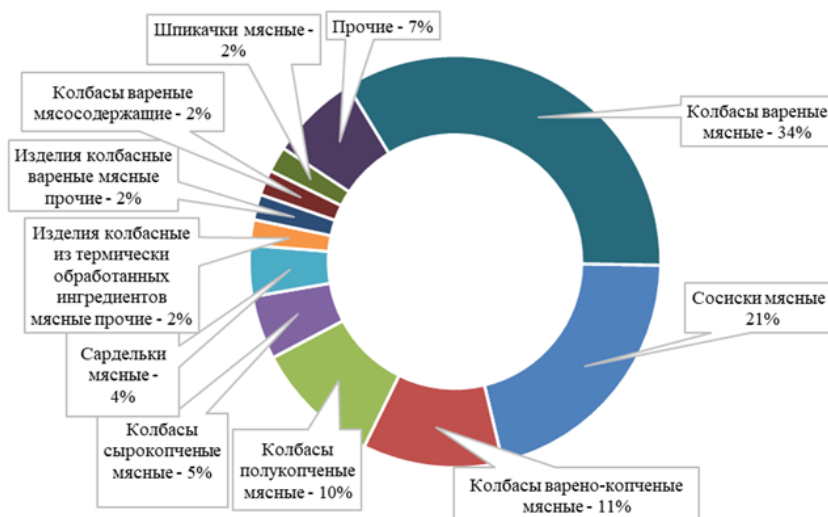


Рис. 4. Структура производства колбасных изделий, %

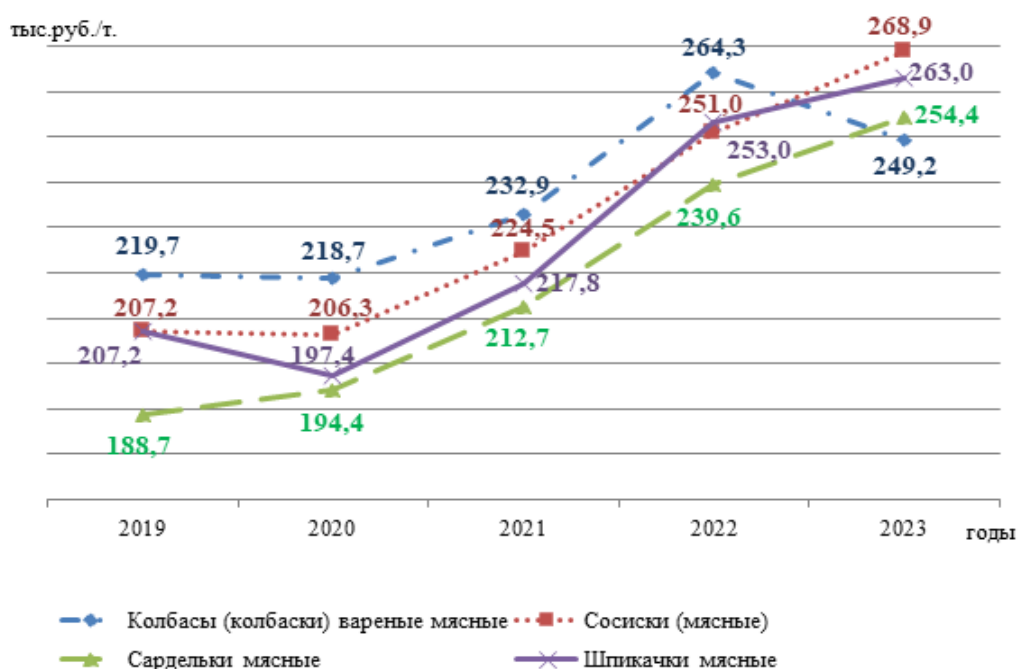


Рис. 5. Средние цены производителей на вареные колбасные изделия, тыс. руб./т.

сии является агрохолдинг «Мираторг». На его долю приходится около 21,4% от общего объема производства. На втором месте находится группа компаний «Черкизово», на третьем – «Русагро».

**«Мираторг».** Это самый крупный вертикально-интегрированный агрохолдинг в России. Компания «Мираторг» самостоятельно обеспечивает весь полный цикл – от создания кормов и разведения животных до мясопереработки и реализации готовых изделий в торговые сети. Колбасная продукция создается здесь из свинины и мраморной говядины с собственных ферм, и в ней используются только натуральные специи. Предлагаемый «Мираторгом» ассортимент колбас сегодня действительно очень широк.

**«Черкизово».** Производственные мощности Черкизовского мясоперерабатывающего завода расположены не только в столице, бренд представ-

лен в 15 регионах РФ. Колбасы ГК «Черкизово» делаются из свинины и мяса птиц. Номенклатура изделий от данной компании включает около 300 наименований. Ежегодно продукция «Черкизово» становится лауреатом престижных премий за высокое качество.

**«Русагро».** Мясное бизнес-направление ГК «Русагро» функционирует с 2008 года. Оно представлено тремя кластерами: один расположен в Тамбовской области, второй — в Белгородской области, третий — в Приморском крае (он запущен относительно недавно — в 2021-м, здесь производят 75 000 тонн свинины в живом весе ежегодно. Колбаса и прочая мясная продукция выпускается ГК «Русагро» под брендом «Слово мясника».

**«Агро-Белогорье».** Под управлением агропромышленной компании «Агро-Белогорье» находятся более 20 свиноводческих комплексов. Сред-

немесячная численность поголовья здесь — 1 300 000 голов. По данным самой компании, в год здесь перерабатывается 170 000 тонн мясной продукции. Общая численность сотрудников компании сейчас превышает более 9 000 человек.

**Группа «ПРОДО».** «ПРОДО» выпускает свыше 1700 наименований изделий, которые продаются в 65 регионах нашей страны. Именно этой группе принадлежат бренды «Омский бекон», «Чёрный кабан», «Троекурово», «Рококо», «Ясная горка». Следует также отметить, что не так давно производство ГК «ПРОДО» было расширено – в августе 2023-го на свиноводческом комплексе «Омский бекон» начали работать две новые площадки откорма, каждая рассчитана на 1 700 голов.

В настоящий момент в РФ зарегистрировано около 2 000 компаний — производителей колбасных изделий. С одной стороны, маркетологи отмечают на этом рынке рост доверия к продукции локальных, региональных брендов. Но и крупные компании сдавать свои позиции, конечно, ни в коем случае не собираются. Это обеспечивает высокую конкуренцию (хотя она обуславливается и другими факторами, например, ограниченными сроками хранения колбас). При этом далеко не все представленные на магазинных полках изделия обладают идеальным качеством. В продукции некоторых производителей, к сожалению, находят запрещённые добавки (скрытые красители, антибиотики). Еще одной проблемой в колбасном производстве является импортозависимость в сфере цехового оборудования. Впрочем, со временем она уменьшается — многие предприятия находят достаточно качественные российские решения вместо зарубежных.

Впрочем, несмотря на все трудности, рынок колбасных изделий в России будет и далее увеличиваться в объёмах. С учётом динамики производства в первом квартале 2024 года агентство «Агроан» прогнозирует, что производство колбасных изделий 2024 году в России окажется на уровне 2 575 200 тонн, а годовое производство колбасных изделий в России к 2028 году составит не меньше 2 795 896 тонн.

Конечно, определённое влияние на перспективы рынка оказывают и новые технологии. Внедрение роботизированных систем и инновационных автоматизированных линий позволит существенно повысить производительность и качество продукции. В свою очередь применение на практике новых методов переработки даст возможность создавать новые продукты с улучшенными вкусовыми качествами и с увеличенным сроком годности. А в отдалённой перспективе на этом рынке, вероятно, будет использоваться и 3D-печать продуктов.

Российский рынок колбасных изделий в текущей ситуации демонстрирует положительную тенденцию роста своей объёмности, средних контрактных цен при экспорте продукции за рубеж и

контрактных цен на импортируемую продукцию. В то же время средние цены производителей колбасных изделий характеризуются относительной стабильностью. Средние цены производителей на большинство видов вареных колбасных изделий в 2023 году выросли (Рис. 5). Цены на сосиски, сардельки, шпикачки в среднем выросли на 6% к уровню 2022 года. В сегменте вареных мясных колбас на протяжении всего года сохранялась тенденция снижения цены, и за 12 месяцев цена снизилась на 6% к уровню 2022-го.

Рост цен производителей на варено-копченые и полукопченые колбасы сопровождался снижением цен на сырокопченую колбасу (-16% в среднем за год). В первой половине 2023 года индексы цен производителей в сегменте копченых мясных колбас показали снижение относительно аналогичного периода 2022-го. На конец 2023 года потребительские цены на колбасные изделия выросли на 6,8%, что ниже, чем в декабре 2022 года. В 2023 году рост потребительских цен на колбасные изделия был ниже инфляции.

В первом полугодии 2024 г. средние цены производства на все виды рассматриваемых вареных колбасных изделий выросли по отношению к первому полугодью 2023 года. Например, на сосиски, сардельки и шпикачки – на 9,3%, что выше, чем за аналогичный период предыдущего года. Наибольший рост отмечен в сегменте полукопченых и варено-копченых колбас – рост на 18% к аналогичному периоду 2023 года.

## Выводы

1. Производство колбасных изделий в 2023 году выросло по сравнению с 2022 с 2411,25 тыс. тонн до 2472,42 тыс. тонн, увеличение составило 2,5%. Рынок колбасных изделий в 2024 году демонстрирует уверенный рост практически во всех сегментах, что свидетельствует о стабильном спросе на продукцию этой категории.

2. В настоящее время рынок колбасных изделий в России практически полностью обеспечивается продукцией отечественных производителей.

3. Внедрение роботизированных систем и инновационных автоматизированных линий в колбасном производстве позволит существенно повысить производительность и качество продукции.

4. С учётом динамики производства в первом квартале 2024 года агентство «Агроан» прогнозирует, что производство колбасных изделий в 2024 году в России окажется на уровне 2 575 200 тонн, а годовое производство колбасных изделий в России к 2028 году составит не меньше 2 795 896 тонн.

## Литература

- [1] Иванова А.Ю. Колбасы и их роль в обеспечении продовольственной безопасности // Современная техника и технологии. – 2012. – № 5 [Электронный ресурс]. URL: <https://technology.snauka.ru/2012/05/950> (дата обращения: 11.09.2024).
- [2] Зимняков, В.М. Производство колбасных изделий Инновационные технологии в АПК: теория и практика: сборник статей 3-ей Всероссийской конференции / МНИЦ ПГСХА. – Пенза РИО ПГСХА, 2015. – С.51-54. – EDN TYHFHH.
- [3] Зимняков, В.М. Колбасные оболочки для производства сарделек / В сборнике Инновационная технология в АПК: Теория и практика. Материалы 6-ой Международной научно-практической конференции. – 2018. – С. 165-169. – EDN XNPXWP.
- [4] Зимняков, В.М. Производство колбасных изделий в России / В.М. Зимняков // Инновационная техника и технология. 2020. – № 1 (22). – С. 49-54. – EDN UMMSPB
- [5] Зимняков В.М., Курочкин А.А. Состояние производства колбасных изделий в России // Инновационная техника и технология. – 2021. Т. 8. – № 3. – С. 50–55. – EDN BRDODQ.
- [6] Кашкынбай К.У., Алтайулы С., Куцова А.Е., Смагулова М.Е. РАЗРАБОТКА Технологии вареных колбасных изделий с использованием семян кунжута // Научное обозрение. Педагогические науки. – 2019. – № 3-3. – С. 52-56; URL: <https://science-pedagogy.ru/ru/article/view?id=2008> (дата обращения: 05.11.2024). – EDN ZYERVN.
- [7] Котарев, А.В. Рынок колбасных изделий России: динамика, тенденции, перспективы / А.В. Котарев / Вестник Курской государственной сельскохозяйственной академии. – 2020. – № 2. – С. 40-45. – EDN MPHIE.
- [8] Курмаев, Д.А. Оценка качества вареной колбасы «Докторская» разных производителей / Д.А. Курмаев, В.М. Зимняков // Сборник Международной научно-практической конференции. ТОМ III / Пензенский ГАУ. – Пенза: ПГАУ, 2022. С. 24-27. – EDN ODSOVO.
- [9] Резниченко И.Ю., Донченко Т.А. Мониторинг качества и безопасности колбасных изделий. Инновации и продовольственная безопасность. – 2023– №(4) – С. 25-33. <https://doi.org/10.31677/2311-0651-2023-42-4-25-33>. – EDN FYLXHC.
- [10] Слепченко, А.А. Производство и потребление колбасных изделий / А.А. Слепченко // Инновационные идеи молодых исследователей для агропромышленного комплекса России: сборник статей Международной научно-

## References

- [1] Ivanova A.Y. Sausages and their role in ensuring food security // Modern technology and technologies. – 2012. – No. 5 [Electronic resource]. URL: <https://technology.snauka.ru/2012/05/950> (date of reference: 09/11/2024).
- [2] Zimnyakov, V.M. Sausage production Innovative technologies in agriculture: theory and practice: collection of articles of the 3rd All-Russian Conference / MNITS PGSHA. – Penza RIO PGSHA, 2015. – pp.51-54. – EDN TYHFHH.
- [3] Zimnyakov, V.M. Sausage casings for the production of sausages / In the collection Innovative technology in agriculture: Theory and practice. Proceedings of the 6th International Scientific and Practical Conference. – 2018. – pp. 165-169. – EDN XNPXWP.
- [4] Zimnyakov, V.M. Production of sausage products in Russia / V.M. Zimnyakov // Innovative technique and technology. 2020. – № 1 (22). – Pp. 49-54. – EDN UMMSPB.
- [5] Zimnyakov V.M., Kurochkin A.A. The state of sausage production in Russia // Innovative technique and technology. – 2021. Vol. 8. – No. 3. – pp. 50-55. – ED BRDODQ.
- [6] Kashkynbai K.U., Altayuly S., Kutsova A.E., Smagulova M.E. DEVELOPMENT of Technology of boiled sausage products using sesame seeds // Scientific Review. Pedagogical sciences. – 2019. – No. 3-3. – pp. 52-56; URL: <https://science-pedagogy.ru/ru/article/view?id=2008> (date of application: 05.11.2024). – EDN ZYERVN.
- [7] Kotarev, A.V. The sausage market of Russia: dynamics, trends, prospects / A.V. Kotarev / Bulletin of the Kursk State Agricultural Academy. – 2020. – No. 2. – pp. 40-45. – EDN MPHIE.
- [8] Kurmaev, D.A. Evaluation of the quality of boiled sausage «Doktorskaya» from different manufacturers / D.A. Kurmaev, V.M. Zimnyakov // Collection of the International scientific and practical conference. VOLUME III / Penza State University. – Penza: PGAU, 2022. pp. 24-27. – EDN ODSOVO.
- [9] Reznichenko I.Yu., Donchenko T.A. Monitoring the quality and safety of sausage products. Innovation and food security. – 2023– No.(4) – pp. 25-33. <https://doi.org/10.31677/2311-0651-2023-42-4-25-33>. – EDN FYLXHC.
- [10] Slepchenko, A.A. Production and consumption of sausage products / A.A. Slepchenko // Innovative ideas of young researchers for the agro-industrial complex of Russia: collection of articles of the International Scientific and Practical Conference on March 28-29, 2019 RIO PGAU, 2019. - EDN DMWSZM.
- [11] Turkin V.N., Solodkov V.P. World experience and problems of agroconsulting in Russia // Development of scientific and resource potential of agricultural production: Priorities and technologies: materials of the First National Scientific and Practical Conference with international participation dedicated to the memory of

- практической конференции 28-29 марта 2019 г. РИО ПГАУ, 2019. – EDN DMWSZM.
- [11] Туркин В.Н., Солодков В.П. Мировой опыт и проблемы агроконсалтинга в России // Развитие научно-ресурсного потенциала аграрного производства: Приоритеты и технологии: материалы I Национальной научно-практической конференции с международным участием, посвящённой памяти доктора технических наук, профессора Н.В. Бышова. – 2021. – С. 311-315. – EDN ORCBAH.
- [12] Туркин В.Н., Карпова А.К. Анализ рынка колбас и производства варено-копченой колбасы «Московская» Туркин В.Н., Карпова А.К. В сборнике: Приоритетные задачи научно-технологического развития агропромышленного комплекса. Материалы всероссийской (национальной) научно-практической конференции, посвященной 300-летию Российской академии наук и Дню Российской науки. Улан-Удэ, 2024. – С. 268-273. – EDN XGOWEF.
- Doctor of Technical Sciences, Professor N.V. Byshov. - 2021. – pp. 311-315. – EDN ORCBAH.
- [12] Turkin V.N., Karpova A.K. Analysis of the sausage market and the production of boiled and smoked sausage «Moskovskaya» Turkin V.N., Karpova A.K. In the collection: Priority tasks of scientific and technological development of the agro-industrial complex. Materials of the All-Russian (national) scientific and practical conference dedicated to the 300th anniversary of the Russian Academy of Sciences and the Day of Russian Science. Ulan-Ude, 2024. – pp. 268-273. – EDN XGOWEF.

**Сведения об авторах**

**Information about the authors**

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