



Московский государственный университет
технологий и управления имени К.Г. Разумовского
(Первый казачий университет)

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОЕКТА «Основные проблемы продвижения рыбной продукции»

Климов Виктор Александрович, научный сотрудник факультета Биотехнологий и рыбного хозяйства Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)

Охлажденная рыба, самая проблемная товарная категория

Оценка рыбы проводится главным образом путем органолептического исследования (состояние покровов, цвет, консистенция, запах, вкус, пораженность личинками и др.).



Ограничения, сдерживающие рост потребления рыбы и развитие этой категории в российском ритейле

- Необходимо налаживать логистические цепочки от производителя до прилавка;
- Необходимо четко продумать и соблюдать процесс продаж — не просто выложить утром и снять вечером, а выстроить производственную цепочку — например, утром выкладывается охлажденная рыба на 3 часа, затем снимается с витрины и передается в цех полуфабрикатов, еще через 3 часа полуфабрикат идет на горячее блюдо;
- Как альтернативный вариант - замороженная рыба, упакованная навалом.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ РЕШЕНИЕ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ АКВАКУЛЬТУРЫ



Линия по переработки рыбного
сырья



Цех разделки



Линия по фасовке и упаковки



Обработка и использование отходов
рыбопереработки



Планируемый ассортимент готовой к реализации рыбопродукции



Проблемы реализации охлажденной и замороженной рыбной продукции:

- Не соблюдаются **правила товарного соседства;**
- Не соблюдаются **нормы складирования;**
- Не соблюдаются **сроки годности и условия хранения.**