

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ Prospects for the development of the bakery industry

А. И. Минеева, студент

Я. С. Павлова, старший преподаватель

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, профессор, доктор сельскохозяйственных наук

Аннотация

Общий успех хлебопекарного производства зависит от умелого управления сильными и слабыми сторонами технологического процесса, а также от способности адаптироваться к изменяющимся рыночным условиям и требованиям потребителей. В данной статье рассматриваются потребительские предпочтения в выборе хлебопекарной продукции, технология производства хлебобулочных изделий, а также варианты дальнейшего развития индустрии.

Ключевые слова: хлебопекарная промышленность, хлеб, хлебобулочные изделия, производство пищевых продуктов.

Summar

The overall success of the baking industry depends on skillful management and process weaknesses, as well as the ability to adapt to changing market conditions and consumer needs. This article discusses consumer preferences in the choice of bakery products, technologies for the production of bakery products, as well as options for further development of the industry.

Keywords: baking industry, bread, bakery products, food production.

Хлебобулочное изделие – изделие, вырабатываемое из основного сырья или из основного и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия. К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочные изделия, мелкоштучные булочные изделия, изделия пониженной влажности, пироги, пирожки, пончики. Хлебобулочные изделия вырабатывают: подовыми или формовыми; без начинки или с начинкой; упакованными или неупакованными.

Население мира растет и, как ожидается, к 2050 году достигнет 10 миллиардов человек. Рост населения создает большой спрос на продукты питания. Предложение материалов, используемых в производстве хлеба и хлебобулочных изделий, а также объемы торговли должны будут увеличиться, чтобы удовлетворить рост населения. Таким образом, ожидается, что компании на этом рынке выиграют от растущего спроса на хлебобулочные и кондитерские изделия из-за роста населения в течение прогнозируемого периода.

Современный рынок хлеба и хлебобулочных изделий давно диктует жесткие требования производителю. Для того чтобы быть успешным и конкурентоспособным игроком на рынке, недостаточно производить только массовые сорта хлеба и хлебобулочных изделий – необходимо расширять свой ассортимент, уделяя особое внимание качеству своей продукции и учитывая специфику потребительского поведения.

Несмотря на то что хлеб в России остается одним из важнейших пищевых продуктов в рационе жителей страны, развитие хлебопекарной промышленности сдерживается рядом про-

блем. К ним следует отнести: рост цен на основное сырье – муку и на дополнительное сырье – в первую очередь импортное (хлебопекарные улучшители и смеси, ферментные препараты, изюм, орехи и др.), на повышение тарифов естественных монополий и налоговых нагрузок, на ограничение инвестиционных возможностей.

Ключевыми проблемами отрасли являются: отсутствие предпосылок к росту внутреннего рынка (в том числе из-за антирекламы на телевидении, в программах, показывающих низкое качество хлебобулочных изделий, низкую их пищевую ценность и пользу для человека, что не является истиной), высокий износ оборудования, низкая рентабельность хлебопекарного производства (ниже среднего показателя по экономике и коэффициента инфляции). Точки роста у хлебопекарной промышленности есть. Они в расширении ассортимента, в улучшении качества вырабатываемой продукции, в повышении ее конкурентоспособности, в модернизации производств, во внедрении современных логистических систем и многих других факторах, а значит, тема изучения ассортимента хлебобулочной продукции и путей ее улучшения является актуальной.

Производители хлеба и хлебобулочных изделий все больше зависят от социальных сетей и медиа для продвижения своей продукции. Поскольку все больше потребителей делятся своими впечатлениями от еды в социальных сетях, производители хлеба и хлебобулочных изделий создают инновационные и художественные хлебобулочные изделия, чтобы завоевать популярность. Согласно исследованию, 69% миллениалов фотографируют или снимают на видео еду перед её приемом.

На данный момент рынок разделен на два сегмента: хлебобулочные изделия массового спроса, которые составляют основную часть ассортимента производителей хлебобулочных изделий, и нетрадиционные хлебобулочные изделия (низкокалорийный хлеб, различные виды хлеба с добавками и выпечка из слоеного теста). Основная причина покупки нетрадиционных видов хлебобулочных изделий – это вкусовые предпочтения.

Таким образом, обогащенный хлеб с экологически чистой этикеткой и органический хлеб с приятным внешним видом являются предпочтительными категориями хлеба во всем мире, поскольку растет число потребителей, заботящихся о своем здоровье и экологическом состоянии планеты.

Сильные и слабые стороны технологического процесса хлебопекарного производства:

Сильные стороны:

1. **Стабильное спрос и рынок:** Хлеб и хлебобулочные изделия имеют стабильный спрос на рынке пищевых продуктов, что обеспечивает постоянный спрос на производимые товары.

2. **Широкий ассортимент продукции:** Технологический процесс позволяет создавать разнообразные виды хлебобулочных изделий, включая хлеб, булочки, пирожные, печенье и многие другие.

3. **Высокая степень автоматизации:** Современные технологические процессы пекарного производства могут быть высоко автоматизированы, что способствует повышению производительности и сокращению затрат на рабочую силу.

4. **Стандартизация качества:** Технологические процессы позволяют легко контролировать и стандартизировать качество продукции, что важно для поддержания репутации бренда.

Слабые стороны:

1. **Высокие затраты на оборудование:** При создании масштабного пекарного производства требуется значительное инвестирование в специализированное оборудование.

2. **Конкуренция и ценовая война:** Рынок хлебобулочных изделий часто насыщен конкурентами, что может привести к ценовой войне и снижению маржи.

3. **Зависимость от сырья:** Качество и стоимость сырья, такого как мука, могут значительно влиять на производство и прибыльность.

4. **Сезонные колебания:** Некоторые виды продукции могут зависеть от сезонных факторов, что может привести к нестабильности производства.

5. **Контроль качества и безопасности:** Соблюдение стандартов качества и безопасности продукции требует постоянного мониторинга и управления рисками.

6. **Экологические вопросы:** Производство может оказывать воздействие на окружающую среду, и производители должны бороться с экологическими проблемами.

Улучшение технологии хлебопекарного производства может принести множество преимуществ, включая повышение качества продукции, увеличение производительности и снижение затрат.

Общая технология производства хлебобулочных изделий выглядит следующим образом:

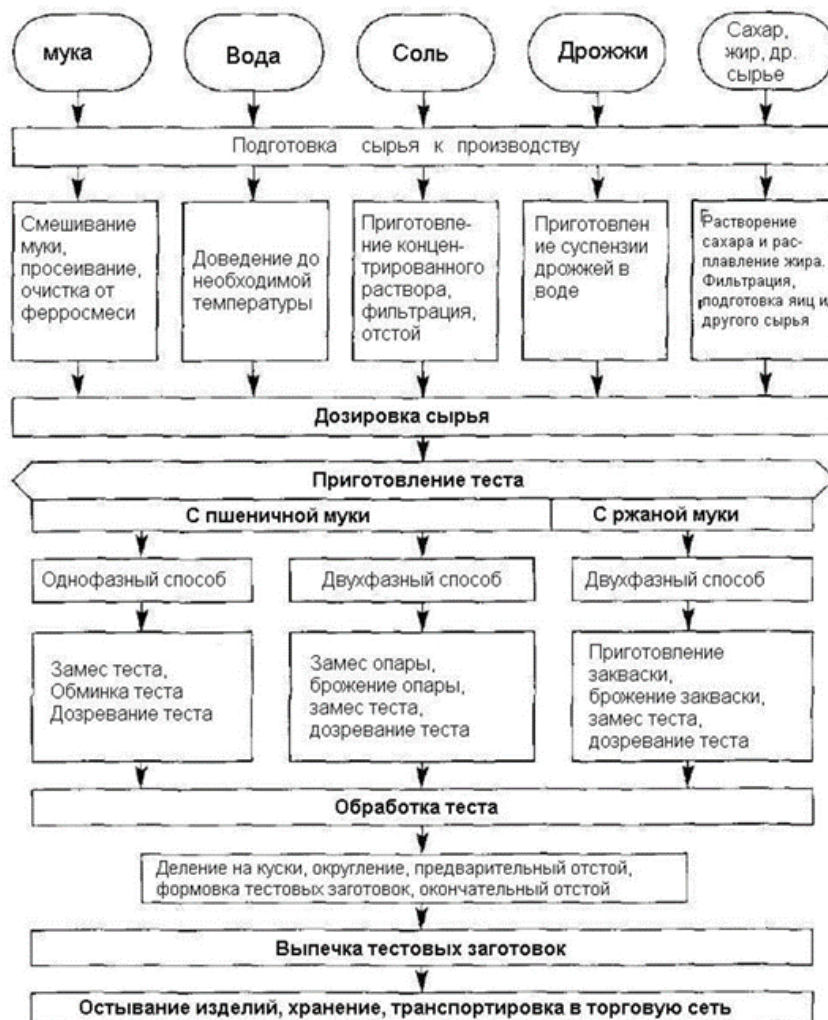


Рис. 1.– Технология производства хлебобулочных изделий

Вот несколько способов улучшения технологии хлебопекарного производства:

1. Внедрение современного оборудования:

Обновление и улучшение печей, замесочного и формовочного оборудования может повысить эффективность производства и качество продукции.

2. Автоматизация процессов:

Внедрение систем автоматического управления, мониторинга и регулирования может снизить ручной труд, улучшить точность производственных процессов и сократить риски ошибок.

3. Использование инновационных рецептов и ингредиентов:

Исследование и внедрение новых видов муки, заквасок, добавок и других ингредиентов может улучшить вкус, текстуру и пищевую ценность продукции.

4. Внедрение контроля качества:

Использование современных методов анализа и контроля качества продукции на разных этапах производства помогает выявлять и предотвращать дефекты.

5. Оптимизация производственных процессов:

Анализ и улучшение характеристик каждого этапа производства (замес, формовка, выпечка, упаковка) может уменьшить потери и сократить время цикла.

6. Обучение персонала:

Регулярное обучение персонала новым техникам и методам производства может повысить квалификацию и эффективность трудовых ресурсов.

7. Экологически устойчивые решения:

Внедрение энергоэффективных технологий, рециклинг сырья и уменьшение отходов помогает снизить негативное воздействие на окружающую среду.

8. Исследование и разработка новых продуктов:

Инновации в области рецептов и ассортимента могут расширить рынок и привлечь новых потребителей.

Технология хлебопекарного производства имеет свои недостатки и проблемы, которые могут влиять на качество продукции, экологические и здоровьесберегающие аспекты, а также на бизнес-процессы. Вот некоторые из минусов технологии хлебопекарного производства:

1. Использование консервантов и добавок: Многие коммерческие производители хлеба и выпечки используют консерванты и искусственные добавки для увеличения срока годности и улучшения текстуры продукции. Это может вызывать заботу о безопасности и пищевой ценности продукции.

2. Потеря пищевой ценности: Длительный процесс производства и использование ингредиентов с высоким содержанием сахара и жира могут приводить к потере пищевой ценности и создавать продукцию с высоким калорийным содержанием.

3. Глютен и аллергены: Многие хлебобулочные продукты содержат глютен, который может вызывать аллергические реакции у некоторых людей. Это становится проблемой для лиц с целиакией или чувствительностью к глютену.

4. Экологическое воздействие: Процессы пекарного производства, такие как выпечка и упаковка, могут создавать отходы и иметь негативное воздействие на окружающую среду, если не используются экологически устойчивые методы.

5. Конкурентное давление: Рынок хлебобулочных изделий насыщен конкурентами, что может привести к ценовой войне и снижению маржи прибыли.

6. Сложность в управлении производством: Управление производственными процессами и контроль качества может потребовать значительных усилий и ресурсов, особенно в крупных пекарнях.

7. Сезонные колебания спроса: Некоторые виды хлебобулочной продукции могут подвержены сезонным колебаниям спроса, что создает вызовы в управлении запасами и производством.

8. Влияние на здоровье: Потребление больших количеств высококалорийных и обогащенных продуктов может негативно сказаться на здоровье, особенно если они употребляются в избытке.

9. Упаковка и отходы: Упаковка хлебобулочных изделий может создавать экологические проблемы из-за излишнего использования пластика и генерации отходов.

Управление этими минусами и постоянное внимание к качеству, безопасности и экологической устойчивости производства могут помочь улучшить технологию хлебопекарного производства и минимизировать его негативное воздействие.

Улучшение технологии хлебопекарного производства может принести множество преимуществ, включая повышение качества продукции, увеличение производительности и снижение затрат. Улучшение технологии хлебопекарного производства требует системного подхода и постоянного внимания к инновациям и современным тенденциям в области пищевой промышленности. Это позволяет не только улучшить качество продукции, но и повысить конкурентоспособность на рынке.

Библиографический список

1. Opportunities in the Global Bakery Industry [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://magazinebbm.com/blog/opportunities-in-the-global-bakery-ndustry-2198> (дата обращения: 10.10.2023).

2. *Балыхин М. Г.* Зерно, мука и хлеб России. Производство – хранение – переработка – рынок [Электронный ресурс]: монография / М. Г. Балыхин, В. А. Бутковский, О. А. Ильина и др. М.: МГУПП, 2020. 564 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/163720> (дата обращения: 01.10.2023).

3. *Кох Д. А.* Технология хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие. Красноярск: КрасГАУ, 2020. 176 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/225158> (дата обращения: 10.10.2023).

4. *Пономарева Е. И., Лукина С. И., Боташева Х. Ю.* Анализ потребительских предпочтений хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. 2015. № 7-4. Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/analiz-potrebitelskih-predpochteniy-hlebobulochnyh-izdeliy> (дата обращения: 11.10.2023).