

УДК 339.137:664.6

**ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ СОВРЕМЕННОГО ХЛЕБОПЕКАРНОГО
ПРОИЗВОДСТВА РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ****О. В. Лапицкая, Д. Д. Иноземцева***Учреждение образования «Гомельский государственный технический
университет имени П. О. Сухого», Республика Беларусь*

Трансформация экономики привела к значительному снижению объемов производства хлеба и хлебобулочных изделий. Целью исследования было определение проблем производства хлеба и хлебобулочных изделий и разработка рекомендаций по их преодолению. Выявлены основные проблемы хлебопекарного рынка. Предложены принципиально новые условия функционирования хлебопекарной промышленности. Проанализировав все полученные данные, были предложены мероприятия, направленные на эффективное развитие рынка данной отрасли.

Хлеб – один из центральных элементов многих культур, в том числе и славянской. Слово «хлеб» сопровождало человечество с самого начала его развития. Хлеб – общее богатство, бесценное сокровище и культурное достояние славян. Высокое потребление хлебобулочных изделий обусловлено нашим славянским менталитетом – Беларуси, России, Украины. В настоящее время хлеб и хлебобулочная продукция выступают одним из главных элементов питательного рациона населения нашей страны. Хлебобулочные изделия – это та продукция, которая всегда пользуется спросом, однако в последнее время появилась тенденция снижения объемов производства. Основная причина – низкая конкурентоспособность отдельных видов продукции по качеству, производство продукции без учета требований рынка, недостаточное использование продовольственного потенциала. Современный этап развития экономики характеризуется нестабильностью внешней среды, непрерывно меняющейся рыночной ситуацией, динамичностью производства, сокращением жизненного цикла продуктов.

В данных условиях конкурентоспособность представляет собой важнейший критерий успешности на рынке, основополагающее свойство предприятия, без которого невозможно обеспечить эффективность, безопасность и инвестиционную привлекательность деятельности. Опыт развития экономики показывает, что борьба за потребителя, за выживание в условиях конкуренции побуждает предприятия внедрять научно-технические предложения, осваивать новую продукцию, услуги, повышать эффективность производства. Управление конкурентоспособностью предполагает непрерывное совершенствование ассортимента, техническое переоснащение производства, повышение эффективности использования производственного, научно-технического, трудового и финансового потенциала, т. е. воздействие на всю систему управления деятельностью предприятия с целью производства и реализации продукции высокого качества.

Одно из главных условий обеспечения конкурентоспособности – как можно более полное удовлетворение потребительского спроса с учетом сформировавшихся на данный момент потребительских предпочтений и вкусов. Самое пристальное внимание специалисты отрасли уделяют обновлению ассортимента, повышению качества выпускаемой продукции.

В настоящее время проблеме здорового питания человека уделяется все большее внимание, в связи с чем находят широкое распространение продукты питания для здорового образа жизни. Одними из таких продуктов являются хлебобулочные изделия, предназначенные для здорового питания. По данным Всемирной организации здравоохранения, состояние здоровья человека лишь на 15 % зависит от организации медицинской службы, а 70 % определяется образом жизни и питанием. Несбалансированность рациона

по белкам, углеводам, витаминам, минеральным элементам и калорийности – серьезный фактор ухудшения здоровья.

Хлебопекарная промышленность является одной из ведущих отраслей пищевой промышленности и обеспечивает около 10 % выручки всей пищевой промышленности. Хлеб – уникальный пищевой продукт, содержащий практически все компоненты, необходимые для поддержания жизнедеятельности и здоровья человека [1].

Основными направлениями развития ассортимента булочных и кондитерских изделий становятся повышение пищевой и биологической ценности, снижение калорийности, содержания сахара и жира, создание разнообразных форм, использование местного нетрадиционного сырья. Основным технологическим приемом получения продуктов здорового питания на сегодняшний день является обогащение пищевых продуктов функциональными пищевыми ингредиентами (витаминами, пищевыми волокнами, минеральными веществами, полиненасыщенными жирными кислотами и др.). Это достигается за счет использования в рецептурах дополнительного сырья животного происхождения (молоко натуральное или сухое, молочная пахта, сыворотка) или растительного происхождения в виде гороховой муки, шротов масличных культур (хлопковых, подсолнечных, конопляных, льняных, виноградных, абрикосовых, миндальных семян, томатов и др.), а также концентратов и изолятов белков семян сои, рапса, подсолнечника, арахиса, кунжута, фасоли, картофелепродуктов, морской капусты и др.

Один из вариантов такой добавки – соево-цитрусовая или соево-имбирная мука, полученная путем совместной дезинтеграции в воде с одновременной экстракцией растворимых веществ семян сои и цитрусовой цедры или семян сои и свежего корня имбиря последующей коагуляции белковых и других веществ композиции, при использовании в качестве коагулянта раствора аскорбиновой кислоты 15%-й концентрации, отделения и грануляции коагулята, его сушки и измельчения в муку. Также исследована возможность применения картофелепродуктов (клеточного сока, сухого картофельного пюре, крупы, хлопьев) при приготовлении пшеничных, ржано-пшеничных, в том числе заварных, сортов хлеба. Клеточный сок картофеля является отходом картофелекрахмального производства и содержит, как известно, помимо углеводов, белка, минеральных соединений и витаминов, активную липоксигеназу и термостабильные ингибиторы протеолиза, используется для улучшения качества пшеничного хлеба.

Согласно исследованиям сотрудников ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт сои» (г. Благовещенск), соево-имбирная мука, содержащая в достаточных количествах белки, липиды, минеральные вещества, витамины и пищевые волокна, в совокупности образующие комплекс незаменимых эссенциальных факторов питания, при ее использовании в качестве добавки в объеме 29–32 % от общего объема пшеничной муки, обеспечивает повышение пищевой и биологической ценности булочных изделий [2].

Таким образом, проведя анализ полученных данные, можно сделать вывод о том, что на формирование потребительских свойств хлебобулочных изделий большое значение имеют сырьевые компоненты, используемые при производстве. Так, даже небольшие добавки в виде сухих хлебопекарных смесей, разных по своему составу, оказывают значительное влияние на пищевую ценность готовых продуктов. Анализируя вышеуказанное, можно отметить, что информирование населения о полезных свойствах хлебобулочных изделий для здорового питания создаст условия для роста их потребления. Соответственно, необходимо обеспечить расширение потребления сортов хлебобулочных изделий за счет этих функциональных продуктов.

ЛИТЕРАТУРА

1. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства : учебник / Л. Я. Ауэрман ; под общ. ред. Л. И. Пучковой. – 9-е изд., перераб. и доп. – СПб. : Профессия, 2003. – 316 с.

2. Скрипко, О. В. Разработка новых видов хлебобулочных изделий с использованием соевого сырья / О. В. Скрипко, Г. В. Кубанкова, О. В. Покотило // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – № 2 (37). – С. 41–47.

УДК 339.564

РАЗРАБОТКА ЭКСПОРТНОЙ СТРАТЕГИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Г. В. Митрофанова

Учреждение образования «Гомельский государственный технический университет имени П. О. Сухого», Республика Беларусь

Рассмотрен вопрос оценки экспортного потенциала промышленного предприятия, а также приведен пример разработки долгосрочного плана действий, который определяет приоритетные направления, цели и задачи деятельности предприятий на внешнем рынке.

Одним из факторов устойчивого белорусского экономического развития выступает рост экспорта. На сегодняшний день можно констатировать отсутствие единого подхода к осуществлению многими промышленными предприятиями экспортных операций. Экспортные сделки не носят системного характера и основываются на временном, краткосрочном удовлетворении спроса зарубежных потребителей. В связи с этим актуальным является рассмотрение вопроса разработки экспортной политики предприятия.

Экспортная политика предприятия предполагает разработку стратегии и принципов деятельности предприятия на внешнем рынке, формирование экспортного ассортимента товаров, а также определение темпов обновления экспортной продукции, цен, уровня качества, гарантий и сервисного обслуживания. Основой стабильного развития экспорта промышленного предприятия в долгосрочном периоде является наличие стратегического плана экспортной политики, разработанной с учетом возможностей и имеющихся ресурсов предприятия. Перед разработкой основных положений экспортной стратегии предприятию необходимо провести подготовительные работы, которые состоят в следующем:

- определение приемлемых для предприятия методов и системы сбыта;
- обоснование для реализуемого товара структуры канала сбыта и функции его звеньев;
- выбор системы каналов сбыта, а также наиболее приемлемых правовых, организационных и экономических отношений;
- определение видов продукции, предназначенной для сбыта;
- определение стандартов качества продукции;
- установление группы цен на каждый товар (низкие, средние, высокие);
- организация работ с заказчиками;
- организация контроля за посредниками;
- обеспечение высококвалифицированных переговоров с партнерами о поставках или закупках продукции.

Основываясь на зарубежном опыте, определяя общую экспортную стратегию, следует выделять основные направления для конкретных предприятий. К ним можно отнести разработку: товарной политики, ценовой политики, политики сбыта и политики продвижения товара.

Товарная политика. Программа маркетинга на внешних рынках в области товарной политики должна быть направлена на координацию всех мероприятий по разработке товарного ассортимента в соответствии с пожеланиями заказчиков, а также должна содержать маркетинговую характеристику продукции предприятия. Продукция может характеризоваться по таким показателям: