

Adabiyotlar.

1. Mirziyoyev Sh.M. Milliy taraqqiyot yo'limizni qat'iyat bilan davom ettirib, yangi bosqichga ko'taramiz. 1-jild. Toshkent.: O'zbekiston. 2017.
2. Al-Kashg'oriy, Muhammad ibn Muhammad ibn Ali al-Kashg'oriy. Munyatul musolli va g'unyatul mubtadi. Qohira: Maktabatu mashariq, 2017.
3. Abu Abdulloh Muhammad ibn Muhammad al-Kashg'oriy Hanafiy. Munyatul musolli va g'unyatul mubtadi. Damashq: Dorul qalam, 2007.
4. Atayev M.R. Majduddin al-Ustrushaniyning Movaraunnahr fiqh ilmi tarixida tutgan o'rni. Tarix fanlari nomzodi ilmiy darajasini olish uchun yozilgan dissertatsiya. Toshkent.: 2011.

**ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ
ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕСПУБЛИКИ
БЕЛАРУСЬ**

Лапицкая Ольга Владимировна, кандидат экономических наук,
доцент, **Иноземцева Дарья Дмитриевна**, магистрант
Гомельский государственный технический университет имени
П.О.Сухого, Гомель, Беларусь

Хлебопекарная отрасль наиболее восприимчива к рыночным изменениям. Одно из главных условий обеспечения конкурентоспособности – как можно более полное удовлетворение потребительского спроса с учетом сформировавшихся на данный момент потребительских предпочтений и вкусов. Потребительские предпочтения не являются фиксированным фактом, они постоянно изменяются и модифицируются.

В современном мире наметилась тенденция увеличения производства и расширения ассортимента пищевых продуктов функционального назначения. Основным технологическим приемом получения продуктов здорового питания на сегодняшний день является обогащение пищевых продуктов функциональными пищевыми ингредиентами (витаминами, пищевыми волокнами, минеральными веществами и др.).

Вместе с тем, обогащение пищевых продуктов натуральными ингредиентами имеет преимущество перед химическими препаратами и премиксами. В состав натуральных продуктов, помимо витаминов и минеральных веществ, входят белковые вещества, пищевые волокна и другие

ценные пищевые компоненты, причем находятся они в естественных соотношениях, в виде природных соединений в той форме, которая лучше усваивается организмом.

Современные производители для повышения пищевой и биологической ценности хлебобулочных изделий используют добавки разного рода дополнительного сырья животного происхождения (молоко натуральное или сухое, молочная пахта) 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.

Одним из вариантов такой добавки натурального происхождения является соево-имбирная мука, полученная путем совместной дезинтеграции в воде с одновременной экстракцией растворимых веществ семян сои и свежего корня имбиря, и последующей коагуляции белковых и других веществ композиции, при использовании в качестве коагулянта раствора аскорбиновой кислоты 15%-ной концентрации, отделения и грануляции коагулята, его сушки и измельчения в муку [1].

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, обеспечивает повышение пищевой и биологической ценности булочных изделий [2], что демонстрирует таблица 1.1.

Таблица 1.1 – Сравнение пищевой и биологической ценности булочных изделий без использования добавок (булочка «Сдобная») и с добавкой соево-имбирной муки [2].

Исследования биохимического состава полученных изделий в сравнении с традиционными позволили установить, что по сравнению с аналогом без добавления соево-имбирной муки в булочном изделии с добавлением соево-имбирной муки содержание белков выше на 53,2%, минеральных веществ – почти в 2,2 раза, витамина С – в 30 раз, пищевых волокон – в 26 раз; при этом содержание углеводов ниже на 33,3%, а содержание витамина Е увеличилось до 1 мг на 100 г продукта [2]. Таким образом, специалистами были доказаны высокая пищевая ценность и биологическая полезность булочных изделий с добавлением соево-имбирной муки.

Xalqaro ilmiy-amaliy konferensiya to`plami

Показатели	Значения показателей для изделий:	
	без добавок	с добавлением соево-имбирной муки
Влажность мякиша, %	36,0	37,0
Кислотность мякиша, град.	3,0	3,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	11,0	11,0
Пористость мякиша, %	67,0	65,0
Массовая доля белка, г/100 г	7,9	12,1
Массовая доля жира, г/100 г	9,4	11,7
Массовая доля углеводов, г/100 г	54,9	36,6
Массовая доля пищевых волокон, г/100 г	0,1	2,6
Массовая доля минеральных веществ, г/100 г	1,2	2,6
Содержание витамина С, мг/100 г, не менее	0,3	9,1
Содержание витамина РР, мг/100 г, не менее	0,9	0,99
Содержание витамина Е, мг/100 г, не менее	–	1,0
Энергетическая ценность, ккал/100 г	337,0	300,1

Предпочтения потребителей постоянно изменяются, что обусловлено целым рядом факторов, в том числе и внешним видом продукции, а значит и его упаковкой. Упаковка помогает продавать – это истина относится к любому товару массового спроса, и хлебобулочные изделия – не исключение. Мировые тенденции таковы, что на смену ПВХ-пленкам приходит новое поколение пленок (пленки на основе полиолефинов – полиэтилена, полипропилена и их сополимеров). По мнению большинства специалистов, упаковка в ПВХ пленку пищевых продуктов может оказать негативное влияние на организм человека. Упаковка из стретч-пленки имеет более эстетичный внешний вид; не позволяет скапливаться конденсату под пленкой, сохраняя установленный ГОСТом уровень влажности хлеба; увеличивает срок хранения продукции; является более экономичной и безопасной для как потребителя, так и для работников, задействованных в процессе упаковки (не выделяет хлор в процессе нагревания).

Одной из слабых сторон деятельности хлебопекарной промышленности влияющих на его конкурентоспособность, является недостаточное

использование возможностей сети Интернет. В современных условиях наличие у предприятия собственного сайта считается необходимостью. Создание, поддержка и регулярное обновление информации сайта являются одним из важных элементов рекламной деятельности. Web-сайт позволяет осуществлять рекламу предприятия, оперативно знакомить потребителей с новыми товарными предложениями, осуществлять прием заказов на поставки продукции в интерактивном режиме и решать другие важные задачи.

Таким образом, конкурентоспособность предприятия представляет собой его способность производить на рынке востребованный товар, формами проявления конкурентоспособности предприятия являются преимущества в использовании трудовых и производственных ресурсов технического и маркетингового характера. Внешними факторами конкурентоспособности являются: развитость и конкурентные преимущества отраслей, которые обеспечивают предприятие необходимыми материалами и информационными средствами; степень научно-технического развития отрасли.

Литература:

1. Доценко, С.М. Разработка технологии получения белково-углеводной добавки в виде муки / С. М. Доценко, О. В. Скрипко, С. А. Иванов // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – №2. – С. 50–55.
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.

АҲОЛИНИНГ УНУМЛИ ВА МАҲСУЛДОР БАНДЛИГИНИ РАҒБАТЛАНТИРИШ АСОСИДА КАМБАҒАЛЛИКНИ ҚИСҚАРТИРИШ

Қурбонов Самандар Пулатович, мустақил изланувчи,
Тошкент давлат иқтисодиёт университети

Ҳар қандай давлатда камбағалликни йўқ қилиш учун уни фақат қисқартирибгина эмас, балки унинг келиб чиқиш сабабларини бартараф этиш керак, бу эса мавжуд сабабларни аниқлашни талаб қилади. Шу маънода, камбағалликда кун кечираётган аҳолининг хусусиятлари тўғрисида маълумот талаб этилади. Хусусан, уларнинг меҳнат фаолияти билан бандлиги