

УДК 664.66

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ОТРАСЛЬ В РОССИИ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ

***Масалина А.А., студентка 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Мударисов Ф.А., к. с-х. н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ***

Ключевые слова: хлеб, хлебопекарная промышленность, сред-недушевое потребление, изделие, ассортимент.

В статье описывается обстановка в хлебопекарной промышленности в России в настоящее время. Показана тенденция снижения потребления хлеба и указаны пути решения вышеназванной проблемы.

Хлебопекарная промышленность России относится к ведущим пищевым отраслям АПК. Производственная база хлебопекарной промышленности Российской Федерации включает в себя около 1500 заводов по производству хлеба и более 5000 мини-пекарен, которые обеспечивают ежегодную выработку примерно 21 млн тонн хлебной продукции, в том числе около 12,7 млн тонн вырабатывается на крупных хлебозаводах.[1]

Анализ показывает, что с 2001 г. наметилось снижение выработки хлеба, годовое потребление хлеба на человека к 2015 г. упало до 70 кг. Потребление хлеба уже существенно ниже рациональной нормы питания, что несомненно отразится на здоровье населения.[1]

В последние годы условия работы хлебопекарной отрасли изменились, и прежде всего, организационно. Почти все хлебозаводы и пекарни стали приватизированными акционерными предприятиями. На хлебозаводах складываются рыночные отношения, начинают действовать законы конкуренции. Такое положение вызывает необратимые процессы в хлебопекарной промышленности: хлебозаводы вынуждены консервировать технологические линии, сокращать рабочие места, увеличивать затраты на производство и реализацию продукции, прекращать инвестиции.[2]

В новых условиях работы хлебопекарной промышленности требуются новые подходы к разработке ассортимента изделий, роль которого в организации потребления должна существенно возрасти. Если

раньше ассортимент обуславливался, главным образом, условиями производства и диктатом механизированных линий, теперь условия производства и состав оборудования определяются ассортиментом и спросом. При этом следует больше, чем ранее, учитывать спрос и потребности разных групп населения.

В новых экономических условиях имеются предпосылки для внедрения пекарен, вырабатывающих широкий ассортимент хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. В настоящее время основан выпуск отечественного оборудования для пекарен производительностью 0,2—5,0 т в сутки. Эти предприятия позволяют вырабатывать широкий ассортимент хлебобулочных изделий и продавать их в свежем виде непосредственно в магазинах при этих пекарнях. Для обеспечения этого производства оборудованием разработаны новые машины, которые вошли в комплекты оборудования А2-ХПО, Л4-ХПМ-500 и другие для пекарен малой мощности. В новых условиях большое значение и развитие приобретает упаковка хлеба. Упаковка хлеба предохраняет его от преждевременного высыхания, сохраняет его потребительскую свежесть, повышает санитарно-гигиенические условия его хранения и увеличивает сроки реализации.[4]

Задача повышения объемов потребления хлеба требует особого внимания и изучения проблем повышения его качества.

Одни из важнейших направлений повышения эффективности производства и улучшения качества продукции хлебопекарной промышленности — создание рациональной структуры предприятий отрасли, механизация и автоматизация производственных процессов на базе новейших технологий.[3]

Согласно современным тенденциям науки о питании ассортимент хлебопекарной продукции должен быть расширен выпуском изделий повышенного качества и пищевой ценности, профилактического и лечебного назначения.

Библиографический список

1. Исайчев, В.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : практикум / В.А.Исайчев, Ф.А.Мударисов, Н.Н. Андреев. - Ульяновск, 2014. -308с.
2. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства : учебное пособие / В.А.Исайчев, Ф.А.Мударисов, Н.Н.Андреев, О.Г. Музурова. - Ульяновск: Ульяновская государствен-

- ная сельскохозяйственная академия им. П.А. Столыпина, 2009.-297с.
3. Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства: допущено УМО вузов РФ по агрономическому образованию в качестве учебного пособия для студентов / В.А.Исайчев, Ф.А.Мударисов, Н.Н.Андреев, О.Г. Музурова .- Ульяновск: Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия им. П.А. Столыпина, 2009.-297с.
 4. Технология переработки продукции растениеводства: учебно-методический комплекс / В.А.Исайчев, Н.Н.Андреев, Ф.А.Мударисов, О.Г. Музурова. - Ульяновск, 2009.-297с.

BAKERY INDUSTRY IN RUSSIA AT PRESENT

Masalina A. A.

Keywords: *bread, baking industry, per capita consumption, the product range.*

The article describes about the change of baking industry in Russia at present. The problem of reducing the consumption of bread and solutions for improved production and quality of the grain industry.