

УДК 311.42:664.66

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ПОТРЕБЛЕНИЯ ХЛЕБА НАСЕЛЕНИЕМ. СОСТОЯНИЕ ХЛЕБНОГО ПРОИЗВОДСТВА

***Загудеева А.А., студентка 2 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Ерисанова О. Е., доктор
сельскохозяйственных наук, профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ***

Ключевые слова: хлеб, диаграмма, хлебные предприятия.

Данная научная работа содержит результаты статистических данных по употреблению хлеба в Ульяновской области и в одном из районов города Ульяновска, сравнительная характеристика их и предприятия, изготавливающие хлебобулочные изделия.

Хлеб это пищевой продукт, получаемый выпечкой разрыхленного посредством дрожжей или закваски теста приготовленного из муки, воды и соли с добавлением (или без добавления) сахара, жира, молока [1].

Хлеб – источник белка, углеводов, минеральных солей, витаминов (главным образом группы В) и балластных веществ (клетчатки). В хлебе в среднем 45% углеводов, в основном крахмала. Качество хлеба оценивают органолептически и физико-химическими показателями установлены стандартами ГОСТ. В России выпускается более 800 видов хлеба. Различают: хлеб – изделия с массой 0, 5 кг; булочные; бараночные изделия; сдобные; диетические; сухари; местные (национальные) сорта хлеба.

Ниже представлены две диаграммы, полученные в результате изучения товарных накладных по хлебобулочным изделиям, где указано количество хлеба употребляемые населением в одном из районов города и одного района Ульяновской области.

В результате изучения данного вопроса, можно заметить что ассортимент в городе в два раза выше, чем в области. По диаграмме мы видим, что больше всего употребляется Батон Солнечный (15%), Хлеб Крестьянский (10%), Батон волжский (8%) и Хлеб Пастуший (7%). Меньше всего употребляется Батон с отрубями, Хлеб ржаной, Хлеб с отрубями, Бородинский и Хлеб Летний по 2%. Не смотря на то, что данный

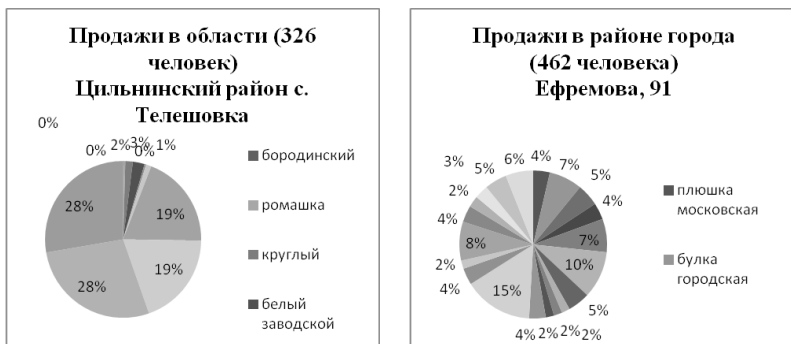


Рисунок – Сравнительный анализ потребляемой продукции

хлеб очень полезен для здоровья общество больше предпочитает известные изделия, более здоровому.

Употребление большого количества хлеба в области связано с тем, что население области употребляет хлеб не только для своего рациона, а также для кормления домашнего скота, который по поголовью равен количеству изучаемого населения и даже больше.

По итогам изучения можно проследить, что больше всего в области употребляют круглые хлеб «Хлебпром» (28%) и также Тостовый хлеб «Султан ИП»(28%), чуть меньше употребляют круглый и белый «Хлебпром» по 19%, а меньше всего употребляется из данного в области ассортимента Бородинский хлеб (2%).

По состоянию хлебного производства в городе Ульяновске и Ульяновской области, можно утверждать, что наибольшую популярность приобрели изделия хлебобулочной фабрики «Хлебпром», гораздо меньше популярность приобрела иногородняя фирма «Арбузовский» хлеб. Если говорить про области, то там по большей степени употребляется хлеб частных индивидуальных предприятий, которые находятся в наибольшей близости к месту муниципалитета.

При изучении и рассмотрении диаграмм можно сделать вывод, что большая разница между ассортиментом хлеба в городе и его области, связано с довольно большой удаленностью сельских муниципалитетов от фабрик по изготовлению хлебобулочной продукции, но это восполняется частными предприятиями. Если говорить про состояние хлебного производства, то на рынке хлеба много, как и частных, так и государственных предприятий с преимущественно равной популярно-

стью среди потребителей.

Библиографический список:

1. Булдаков, А. С. Пищевые добавки : справочник / А. С. Булдаков. – 2-е изд. – Москва, 2003.

COMPARATIVE ANALYSIS OF BREAD CONSUMPTION BY POPULATION. CONDITION OF GRAIN PRODUCTION

Zagudayeva A. A.

Keywords: *bread, diagram, bread companies.*

This scientific work contains the results of statistical data on bread consumption in the Ulyanovsk region and in one of the districts of the city of Ulyanovsk, comparative characteristics of them and enterprises manufacturing bakery products.