

МЕСТО И РОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ В ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

Ковешникова Е.В., Харитонов Н.Г., Солопова Н.В., Комарова М.И.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования**

«Оренбургский государственный университет», г. Оренбург

Практически во все времена в хлебобулочной и кондитерской промышленности существует проблема организации выпуска новой продукции, которая имела бы высокий спрос на рынке и, соответственно, приносила значительный доход производителю.

Решение данной проблемы зависит от многих факторов, основными из которых на наш взгляд являются следующие:

- какой товар в данное время пользуется спросом;
- какое предприятие и как быстро может освоить выпуск новой востребованной продукции;
- где взять технологию изготовления той или иной продукции;
- где взять деньги на освоение производства.

Каждый из указанных факторов является определяющим и успешное решение поставленной задачи зависит от своевременного их решения и совместного решения всех этапов, причем, результат зависит в первую очередь от индивидуумов, решающих поставленную задачу, то есть от человеческого фактора.

Зачастую отмеченные факторы, способствующие решению указанной задачи, находятся в компетенции различных людей, а именно на практике часто сталкиваются с ситуацией, когда:

- в одном месте имеются производственные площади, оснащённые оборудованием позволяющим выпускать ту или иную продукцию;
- в другом имеется рынок, испытывающий спрос на ту или иную продукцию.

Возможность найти свою нишу на рынке заключается в повышении качества товара и снижении его стоимости;

- имеются физические и юридические лица, которые могут стать инвесторами и желают вложить деньги в новое производство с обязательным их возвратом и приумножением;
- имеются творческие личности способные решать и решающие технические задачи на новом уровне, но которые не всегда знают текущие задачи, требующие срочного решения.

Каждый из субъектов рассматриваемой совокупности существует в отдельности, то есть вне взаимосвязи с другими объектами и как результат такой разобщённости – нерешённая задача по выпуску новой продукции и в то же время не загруженность производственных площадей.

Устранить отмеченный недостаток, вероятно, возможно связав воедино человеческий потенциал Оренбургской области. Решение поставленных задач

видится в объединении творческого потенциала, а именно в подготовке и выпуске сборника «Изобретатели и изобретения производства хлебобулочной и кондитерской продукции в Оренбургской области». В нем следует собрать воедино всех авторов проживающих в Оренбургской области и их изобретения.

Предлагаемый сборник можно выпустить единым по всему региону или состоящим из частей, в которые объединены изобретения одной организации, например «Изобретения производства хлебобулочной и кондитерской продукции в ОГУ» и т.д.

Сегодня, питание это одно из главных условий существования человека. Количество, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов, своевременность и регулярность приема пищи решающим образом влияют на жизнедеятельность организма.

Основное значение хлебобулочных и кондитерских изделий в питании человека заключается в том, что они возбуждают аппетит. Эту роль в изделиях выполняют две группы возбудителей аппетита: 1) вкусовые и ароматические вещества и 2) непосредственные химические раздражители (возбудители) деятельности пищеварительных желез.

Поэтому запах, вкус, внешний вид хлебобулочных и кондитерских изделий имеют исключительно важное значение. При этом необходимо учитывать, что при постоянном употреблении одних и тех же вкусовых и ароматических веществ организм адаптируется (привыкает) к ним, и они перестают возбуждать аппетит.

Хлебобулочные и кондитерские изделия являются важным источником минеральных веществ, витаминов и других биологически активных веществ в нашем рационе. Калорийность изделий различна. Наиболее высококалорийными являются те изделия, в которых содержатся белки, углеводы, жиры, а так же которые содержат добавки в виде кремов и джемов.

Большинство хлебобулочных и кондитерских изделий состоит из сахара, патоки, фруктов, других сладких ингредиентов, а также из различных видов орехов, масло, муки и др. В основном это сладкие высококалорийные продукты, которые отличаются сладким вкусом, приятным ароматом и красивым внешним видом.

С целью поиска новых решений для сохранения полезных веществ, изыскиваются новые процессы производства хлебобулочных и кондитерских изделий.

Одной из основных задач, стоящей перед предприятиями хлебобулочной и кондитерской промышленности Оренбургской области в настоящее время, является целенаправленное создание цивилизованного рынка продуктов лечебно-профилактического, диетического и детского питания, отвечающих потребностям конкретных групп населения. Для решения этих проблем были разработаны хлебобулочные и кондитерские изделия с применением местного сыра, а так же сыра, повышающего ценность этих изделий.

Так, например, в ОГУ разработан новый вид воздушной карамели, с применением и смешиванием карамельной массы с помадной массой, за счет

повышения карамели пузырьками воздуха тем самым она приобретает мягкую структуру пониженной калорийности.

Однако необходимо иметь в виду, что злоупотребление хлебобулочными и кондитерскими изделиями ведет к развитию ожирения. При недостаточной физической нагрузке, малоподвижном образе жизни, а также при заболеваниях печени, желчного пузыря и желчных путей, панкреатите, колите, атеросклерозе, сахарном диабете и других эндокринных заболеваниях, сопровождающихся нарушениями жирового обмена, потребление хлебобулочных и кондитерских изделий необходимо ограничить.

Целью предлагаемого научного исследования является максимальное замещение сахара в хлебобулочных и кондитерских изделиях для употребления в лечебно-профилактических целях, расширение ассортимента изделий и более широкий спектр импортозамещения.

Исследования, проводимые на кафедрах пищевых производств и пищевой биотехнологии ОГУ, направлены на обоснование целесообразности использования продуктов, получаемых из (местного) нетрадиционного сырья (арбузный сироп), как с пищевой, так и с экономической точки зрения.

Таким образом, перспективное развитие хлебобулочной и кондитерской промышленности должно осуществляться в следующих направлениях:

- увеличение производства хлебобулочных и кондитерских изделий в количестве, достаточном для обеспечения населения страны и Оренбургской области в соответствии с научно обоснованными физиологическими нормами питания;
- освоение новых видов конкурентоспособной и высококачественной продукции с применением нового технологического оборудования, грамотно выстроенной маркетинговой политикой;
- укрепление сырьевой базы, обеспечение полной переработки всего произведенного сырья в оптимальный срок.

Список литературы

1. Харитонов Н.Г., Анисимов С.Д., Лебедева Н.Н., Еремина А.Н., Кульманова Ж.Т. Экономическое развитие предприятий пищевой промышленности в условиях кризиса (на примере кондитерского производства). [Текст]/Н.Г. Харитонов, С.Д. Анисимов, Н.Н. Лебедева, А.Н. Еремина, Ж.Т. Кульманова // Университетский комплекс как региональный центр образования, науки и культуры». Материалы Всероссийской научно-методической конференции (с международным участием); Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: Участок оперативной полиграфии ОГУ, 2015. – С. 1026-1032. ISBN 978-5-7410-1180-5.
2. Гладышева А.А., Ратникова Т.А. Роль неоднородности и взаимного влияния регионов России в распределении прямых иностранных инвестиций в пищевую отрасль // Экономический журнал ВШЭ. 2014. № 2(Том 18). - С. 285-327.
3. Ялунина Е.Н., Гаянова В.М. Повышение эффективности развития пищевой промышленности в России с помощью инструментов стратегического управления // Российское предпринимательство, № 17 (263) / сентябрь 2014. – С 120-133.