

В. А. Нестерова

Научный руководитель

Е. В. Рощина

Белорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации

г. Гомель, Республика Беларусь

СОСТОЯНИЕ И НАУЧНОЕ ОБОСНОВАНИЕ РАЗВИТИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ОТРАСЛИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ

Хлебобулочные изделия являются не только одними из основных продуктов питания, но и объектом социальной политики Республики Беларусь.

Проанализировав данные таблицы, можно сделать вывод о том, что объем производства хлебобулочных изделий организациями потребительской кооперации в 2018 г. снизился на 11,29% по сравнению с 2014 г. В системе потребительской кооперации хлебобулочные изделия вырабатываются в каждом областном потребительском обществе, однако лидирующие позиции по объему производства в 2018 г. занимали Брестский ОПС, Гомельский ОПС, Могилевский ОПС.

В большей степени объем производства хлебобулочных изделий сократился в Минской области – 22,2% [1; 2].

Производство хлебобулочных изделий организациями потребительской кооперации в 2014–2018 гг.

Область	Объем, т					Темп роста, %			
	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2018/ 2014 гг.	2018/ 2015 гг.	2018/ 2016 гг.	2018/ 2017 гг.
Брестская	22 498	22 157,1	21 947,8	21 601,8	19 953,1	88,69	90,05	90,91	92,37
Витебская	10 462	10 213,9	9 569,8	8 916,4	8 269,6	79,04	80,96	86,41	92,75
Гомельская	18 291	19 522,7	20 383,4	20 381,4	17 857,3	97,63	91,47	87,61	87,62
Гродненская	14 356	13 857,3	13 407,3	13 398,9	12 091,8	84,23	87,26	90,19	90,24
Минская	11 014	11 088,6	10 882,8	10 385,8	8 568,7	77,80	77,27	78,74	82,50
Могилевская	12 542	12 984,7	13 117,6	12 796,2	12 354,9	98,51	95,15	94,19	96,55
Белкоопсоюз	89 163	89 824,3	89 308,7	87 480,5	79 095,4	88,71	88,06	88,56	90,41

Примечание – Источник: собственная разработка автора на основе источников [1; 2].

Вопросы внедрения инновационных технологий, повышения качества, пищевой ценности, а также поиск новых нетрадиционных обогатителей хлебобулочных изделий являются в настоящее время актуальными задачами и представляют серьезную научную проблему. Массовые сорта хлебобулочных изделий, особенно из муки высших сортов, содержат недостаточное количество различных незаменимых факторов питания.

Мы считаем, что к перспективному нетрадиционному натуральному обогащающему ингредиенту можно отнести имбирь.

Компоненты корня имбиря обладают антиоксидантным, противовоспалительным, противомикробным, спазмолитическим действием, снижают уровень холестерина и сахара в крови. Имбирь эффективен при морской болезни, помогает при острых респираторных заболеваниях и гриппе, оказывает благоприятное действие на сердечнососудистую систему (препятствует сгущению крови), повышает общий тонус. Имбирь является простым и эффективным средством для снятия головной боли, боли при ушибах и растяжениях, применяют его при заболевании щитовидной железы [3; 4].

Учитывая выше изложенное в своей работе мы решили провести исследование по разработке хлеба нового вида и улучшенной пищевой ценности. Новый вид – хлеб в виде краюшек с использованием ржаной муки и нового ингредиента – имбиря, а также семян подсолнечника, сухофруктов.

Краюшки стали первым порционным хлебом в России. Это перспективное направление совершенствования ассортимента хлеба. Очень удобны в потреблении, обеспечении перекусов. Их можно взять с собой, приготовить бутерброд.

С использованием имбиря и других ингредиентов разработаны рецептуры на 6 видов краюшек. С целью выбора лучших образцов для внедрения их в производство и повышения объективности оценки сенсорных свойств применяли профильный анализ. По результатам исследования по ряду признаков лучшие показатели имели краюшка хлебная «Солодовая», краюшка хлебная «Обеденная», краюшка хлебная «К завтраку». Данные изделия объективно имели высокую характеристику и внедрены в производство филиала Пружанского райпо «Комбинат кооперативной промышленности». Примененная методика оценки сенсорных свойств и полученные результаты также внедрены в практику деятельности предприятия [5].

Таким образом, разработанный новый вид хлеба с повышенной пищевой ценностью и натуральным ингредиентным составом позволит повысить удовлетворенность потребителей в ассортименте хлеба по весовому фактору, ингредиентному составу; в качестве продукции, а также невысокой стоимости. Это будет способствовать повышению спроса на продукцию и соответственно развитию хлебопекарной отрасли потребительской кооперации Республики Беларусь.

Список использованной литературы

1. **Основные** показатели хозяйственно-финансовой деятельности потребительской кооперации Республики Беларусь за 2015 год. – Минск : Белкоопсоюз, 2016. – 63 с.
2. **Официальный** электронный интернет-портал Национального статистического комитета Республики Беларусь [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.belstat.gov.by>. – Дата доступа : 02.04.2019.
3. **Рощина, Е. В.** Инновационные технологии в хлебопечении / Е. В. Рощина, В. В. Костюкевич, Д. Н. Назаров // Материалы международной научно-практической конференции «Кооперация и социальная экономика: наука и практика». – М. : Канцлер, 2017. – С. 158–162.
4. **Рощина, Е. В.** Функциональные свойства имбиря и обоснование его использования в производстве маргарина / Е. В. Рощина // Наука, питание и здоровье: материалы конгресса (Минск, 8–9 июня 2017 г.) / Нац. Академия Наук Беларуси, РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» ; редкол. : З. В. Ловкис [и др.]. – Минск : Бел. наука, 2017. – С. 241–247.
5. **Концепция** развития потребительской кооперации на 2016–2020 годы. – Режим доступа : <http://www.bks.gov.by/Document/programma%202016-2020.pdf>. – Дата доступа : 02.04.2019.