

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ РЫНКА ЗАМОРОЖЕННОЙ ПРОДУКЦИИ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

В статье отражены современные тенденции развития рынка замороженной продукции в Республике Беларусь. Выявлены основные аспекты потребления замороженных продуктов питания, их преимущества. Рассмотрены основные производители замороженных продуктов питания на рынке Республики Беларусь.

The article reflects the current trends in the development of the frozen food market in the Republic of Belarus. The main aspects of the consumption of frozen foods, their benefits are identified. The main manufacturers of frozen food in the market of the Republic of Belarus are considered.

Ключевые слова: шоковая заморозка; продукты питания; быстрозамороженные продукты; потребители; культура потребления; рынок замороженной продукции.

Key words: shock freezing; foodstuffs; quick-frozen products; consumers; consumption culture; frozen food market.

Происходящие изменения в культуре потребления продуктов питания, новые приоритеты в формировании потребительских предпочтений обуславливают необходимость в развитии новых моделей питания, определяющих и новые технологии производства продуктов питания в современном обществе. Возрастающая мода на правильное питание и стремление к здоровому образу жизни дает понять, что быстрое питание должно быть сбалансированным и, по возможности, полезным. Все больше людей предпочитает приобрести замороженные овощи, ягоды, фрукты для последующего приготовления супов, салатов, десертов и прочих блюд.

В настоящее время у населения всех стран набирает обороты потребность в высококачественных продуктах питания. Люди научились понимать, что продукты, которые они потребляют, должны быть не только доступны по стоимости, но и нести пользу для организма, содержать в своем составе питательные вещества. Получить полноценный комплекс витаминов, минеральных веществ из продуктов питания можно, только разнообразив свой рацион, но сделать это в зимний период достаточно сложно. Потребителям хочется видеть больше натуральных продуктов, без «лишних» добавок. Этот факт является одной из основных причин развития рынка замороженных продуктов и особенно свежемороженых овощей и ягод.

По оценкам разных аналитиков, на Западе сегмент замороженных продуктов в структуре продовольственного рынка сегодня превышает 70%, в странах постсоветского пространства эта цифра колеблется от 12 до 24%.

Быстрозамороженные продукты, полуфабрикаты и готовые блюда пользуются популярностью во всем мире. Их потребление в таких странах, как Великобритания, Дания, Финляндия, Франция, Германия, Швеция, Швейцария, США и Япония составляет от 40 до 100 кг в год на человека. Причем ежегодно их производство в этих странах увеличивается на 5–7%.

По прогнозам ЮНЕСКО «Питание XXI века» на ближайшие 15–20 лет, приоритетной является технология шоковой заморозки. Из имеющегося мирового запаса пищевых продуктов (около 4,5 млрд т в год) на производство замороженной продукции направляется всего около 8–9% (350–400 млн т). Лидерами по производству быстрозамороженной продукции (от 40 до 100 кг на 1 чел. в год) являются Англия, Франция, Германия, США, Япония, Венгрия и Польша. Особенно интенсивно растет производство замороженного картофеля и овощных смесей – ежегодно на 15–20% [1].

Безусловно, развитие рынка продуктов шоковой заморозки, прежде всего, связано с ростом потребительского спроса. Рост обусловлен изменением рациона питания людей, ускорением ритма жизни, увеличением числа работающих женщин, повышением материального благосостояния населения, а также расширением ассортимента замороженной продукции и повышением ее качества.

Тенденциями, положительно влияющими на рост рынка быстрозамороженной продукции, являются также общий рост экономики и потребительских расходов, развитие технологий упаковочных процессов, соблюдение условий транспортировки и хранения продукции.

Сегодня замороженные продукты стали восприниматься потребителями не как заменитель свежих овощей, а как полноценный продукт. Ускоряющийся образ жизни мотивирует к приобретению полуфабрикатов: покупая замороженные овощи, приобретается не только продукт, но и услуга – ведь они уже очищены, помыты, нарезаны и пропарены.

На увеличение спроса на «заморозку» также влияет растущая грамотность потребителя, понимающего, что современные методы заморозки позволяют сохранять большую часть витаминов в овощах. Технологии производства замороженных овощей развиваются и совершенствуются, увеличивая возможности максимального сохранения витаминов в течение длительного срока.

Следует отметить, что данной технологии уже более 150 лет. Аборигены северной Канады хранили пойманную рыбу живой, дожидались холодного ветра и выкладывали ее на возвышенности – та практически сразу окаменевала от холода. Заготовки, сделанные данным методом, отличались высоким качеством. По-инуитски – так называли данный метод. В 1912 г. предприниматель и бизнесмен Кларенс Бердсай прибыл в Лабрадор для торговли и столкнулся с местным способом заготовки рыбы. Кларенс был поражен, как хранящаяся несколько месяцев замороженная рыба после разморозки обладает всеми качествами свежего улова. Вернувшись домой, он экспериментировал со скоростью заморозки продуктов и в 1924 г. открыл в Спрингфилде компанию Birdseye Seafoods Inc для оптовой торговли замороженным мясом, рыбой и овощами. И только к 80-м гг. XX в. данная технология была признана общественностью, были проведены исследования, в которых выяснилось, что более быстрая заморозка способствует образованию большего количества мелких кристалликов льда, в чем и заключается сохранение клеточных структур продукта, но для каждого продукта есть свой диапазон и скорость воздействия заморозки, поэтому камеры шоковой заморозки приспособлены к узкому направлению производства [2].

Ассортимент замороженных продуктов сегодня необозримо велик. Это различные виды капусты, зеленый горошек, фасоль, зерна и початки кукурузы, шпинат, морковь, овощные смеси для супа, овощные смеси, спаржа, картофель фри и пр. Изначальное недоверие к продуктам быстрой заморозки постепенно уходит в прошлое: потребитель стал более грамотным и теперь уже знает, что в замороженных продуктах гораздо больше витаминов и минеральных веществ, чем в консервированных и даже свежих, пролежавших на складе.

По исследованиям Capital Research Group, рейтинг разных замороженных продуктов в настоящее время следующий: овощные смеси, цветная капуста, стручковая фасоль, шампиньоны, ягоды. Основными потребителями данной продукции являются как конечные потребители, так и организации общественного питания и пищевой промышленности. Особенностью формирования у населения ресурсов быстрозамороженной продукции является то, что в настоящее время многие семьи самостоятельно осуществляют заморозку не только мясопродук-

тов, но и ягод (клюква, голубика, черника, рябина), фруктов и овощей (яблоки, помидоры, огурцы).

Как показывает международная практика, важным преимуществом замораживания является возможность создавать самые разнообразные многокомпонентные плодово-ягодные и овощные смеси из замороженного сырья разных сроков созревания в любое время года. За счет этого можно обогатить пищевые рационы населения витаминами, микроэлементами и другими биологически активными веществами в зимне-весенний период, когда ассортимент и количество потребляемых свежих плодов и овощей минимальны.

Установлено, что замороженные продукты из свежесобранной овощей и плодов имеют более высокое качество, чем при переработке их после хранения, даже в случае хорошей сохраняемости в свежем виде.

Все это позволяет считать замораживание прогрессивным и перспективным методом консервирования и хранения. Одной из наиболее перспективных в настоящее время является технология шоковой заморозки, быстрого воздействия низких температур. Вода, содержащаяся в плодах и овощах, не успевает превратиться в большие кристаллы льда, разрушающие клеточные оболочки. Поэтому в замороженных продуктах максимально сохраняются витамины и другие полезные вещества.

Главными преимуществами такого способа заморозки также являются минимальная усушка продукта, сохранение высокого качества, привлекательного внешнего вида, структуры, скорость получения окончательного продукта, удобство фасовки. Удобство является основным фактором роста рынка замороженных продуктов.

При соответствующем развитии холодильного транспорта замороженные плоды и овощи могут быть доставлены в любой район страны без потерь и в самом широком ассортименте.

Исследование рынка замороженной продукции свидетельствует о том, что спрос населения на быстрозамороженную продукцию удовлетворяется в Беларуси не полностью, как по общему объему, так и по структуре. В настоящее время в Беларуси потребляется не более 500 г замороженных овощей и ягод на душу населения в год. При этом в Польше этот показатель составляет более 5 кг, а в США – 35 кг.

Сегодня белорусский рынок замороженных продуктов находится в стадии становления. Его особенностью является то, что в настоящее время многие семьи самостоятельно осуществляют заготовку свежих овощей, заморозку ягод (клюква, голубика, черника, рябина), фруктов, а также консервирование овощей и фруктов (домашние заготовки). Однако спрос на замороженные овощи и фрукты постоянно растет. Пик покупательской активности наблюдается в зимние и весенние месяцы, когда запасы заканчиваются, а цены на свежие продукты очень высокие.

Основным источником формирования товарных ресурсов замороженной продукции в Республике Беларусь является поступление по импорту. Сегодня 80–90% реализуемой на розничном рынке Беларуси плодовоовощной «заморозки» – импортная продукция.

Среди поставщиков продуктов быстрой заморозки безусловным лидером пока является польский бренд Hortex, за ним следуют другие польские производители – Hortino, Zgoda, Bauer. Они поставляют на рынок продукцию средней ценовой категории, за счет чего обрели популярность у широких слоев населения Республики Беларусь. Самыми распространенными торговыми марками, представленными на белорусском рынке замороженных продуктов, являются Hortex, Bonduelle, Hortino, Chłodnie Igloopol Sp. (ZGODA). Польская компания Zgoda – один из крупнейших производителей замороженных овощей и фруктов в Европе. Основную часть своей продукции Zgoda экспортирует в Голландию, Бельгию, Францию, Израиль.

Большая доля импорта приходится на продукцию российских организаций, таких как «АйсБит», «ИНКО», «Росток». Из российских компаний на белорусском рынке представлена торговая марка «4 сезона». Также встречается продукция производства Франции, Голландии, Венгрии.

Производством замороженных овощей в республике занимаются как организации государственной формы собственности, так и частные компании. Причем именно частные организации обеспечивают не менее 95% общего объема выпуска данной продукции. Основная доля отечественных производителей быстрозамороженной плодовоовощной продукции размещается в Брестской и Гродненской областях. Именно на эти регионы приходится около 80% производства замороженной овощной продукции.

Производством и реализацией замороженной продукции в республике занимаются 20 предприятий: филиал «Тепличный» РУП «Витебскэнерго», ООО «ПровитБел», КСУП «Бри-

лево», ИП «Диасфут», Глусское райпо, Ивановское райпо, ООО «Дифенс», СООО «Терсет-Вест», ООО «Френч Фри» и др.

На данный момент в Республике Беларусь услуги шоковой заморозки оказывают следующие организации:

- филиал «Тепличный» РУП «Витебскэнерго»;
- СООО «Терсет-Вест»;
- фермерское хозяйство «Амат Сад»;
- Глусское райпо;
- Ивановское райпо
- ИООО «Унифорест»;
- крестьянско-фермерское хозяйство «Ягодка» [3].

Производство продуктов с помощью шоковой заморозки организовано также в г. Береза (Брестской области) фирмой Frost Garden. Ассортимент выпускаемой продукции данной организацией представлен достаточно широко:

- фасованные замороженные овощи марки «Зимовочка»;
- замороженные овощи (картофель, морковь, лук, капуста и т. д.);
- замороженные ягоды (черника, голубика, брусника, клюква);
- замороженные грибы (белые грибы, подосиновики).

Производство на основе отечественного сырья тоже постепенно развивается. Это, прежде всего, заготовка и производство лесных ягод и грибов. Данное направление развивают в основном в системе потребительской кооперации. Удельный вес потребительской кооперации в общем объеме производства быстрозамороженной продукции составил 35,5%. Всего в системе потребкооперации действуют три специализированные линии и один холодильный модуль по глубокой заморозке ягод. Производство быстрозамороженной продукции, отвечающее всем современным требованиям, создано в Глусском райпо. Ивановское райпо (Брестская область) с 2004 г. занимается заморозкой плодово-ягодной продукции. В данном райпо организовано производство таких замороженных ягод, как черника, клубника, вишня, алыча, малина.

По экспертным оценкам, спрос на фруктово-овощную заморозку в ближайшее время в республике будет расти до 10% в год. В целях активизации продажи отечественных замороженных овощей, ягод и плодов целесообразно разнообразить ассортимент производимой в республике продукции за счет увеличения выпуска овощных смесей, в том числе в сочетании с грибами, рисом и другими компонентами.

Перспективы развития рынка замороженных продуктов достаточно велики по причине тех преимуществ, которые они имеют исходя из своей пищевой ценности, транспортировки, новой культуры потребления.

Таким образом, в республике необходимо расширять промышленное производство замороженных овощей и фруктов, укреплять их позиции как на отечественном, так и на зарубежных рынках. Однако требуется грамотная и активная политика по продвижению данного вида продукции, которая станет залогом успешного позиционирования новых брендов на внутреннем и внешних рынках.

Список использованной литературы

1. **Современные** технологии в пищевом производстве и эффективность бизнеса // Комсомольская правда [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://www.kp.ru/guide/pishchevoeproduzvodstvo.html>. – Дата доступа : 16.09.2022.

2. **Профессиональное** холодильное оборудование FastCold [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://www.fastcold.ru/articles/razvitie-texnologii-shokovoj-zamorozki-istoriya-faktyi.html>. – Дата доступа : 16.09.2022.

3. **Каталог** компаний в Республике Беларусь [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://www.belarusinfo.by/ru/poisk/zamorozka%20ягод.html>. – Дата доступа : 16.09.2022.