Коновалова Юлия Анатольевна

Россия, г. Пермь, Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени академика Д.Н. Прянишникова

iuliia.konovalova.1992@mail.ru

Тема: **Перспективные направления развития хлебопекарной отрасли**

**Ключевые слова:** Хлебопекарная отрасль, тенденции развития, инновационное развитие.

**Аннотация:** В статье рассмотрены основные проблемы хлебопекарной отрасли и перспективы ее развития в России.

Актуальность выбранной темы заключается в том, что рынок хлебобулочных изделий в РФ занимает 4 место в рейтинге продаж основных продовольственных товаров после мясных, молочных продуктов и кондитерских изделий.

Основные проблемы хлебопекарной отрасли России:

1) низкая рентабельность производства;

2) рост конкуренции со стороны розничных сетей с собственными пекарнями;

3) большой объем возврата продукции от магазинов на заводы;

4) неустойчивые цены на сырье и материалы;

5) высокий уровень изношенности основных фондов.

Такое положение вызывает необратимые процессы в хлебопекарной промышленности: хлебозаводы вынуждены консервировать технологические линии, сокращать рабочие места, прекращать инвестиции. В результате данной политики многие предприятия хлебопекарной отрасли становятся убыточными, не обеспечивается даже простое воспроизводство фондов. Мониторинг деятельности хлебопекарных предприятий показал устойчивую тенденцию роста доли производственных затрат в стоимости продукции. Высокая материалоемкость производства, эскалация цен на рынках сырья указывают на необходимость повышения эффективности использования материальных ресурсов. Для этого требуется совершенствование технологических схем и режимов, обеспечивающих более качественную предварительную подготовку сырья, глубокую и комплексную его переработку, а также использование новых видов сырья и компонентов (мука из зерна проросшего, закваски с культивированными микроорганизмами и т.д.).

Современные изменения, характерные для мировой экономики в целом доказывают, что уровень развития страны и благосостояния населения во многом определяется способностью ее экономики адаптироваться к изменениям, происходящим под влиянием стремительных темпов научно-технологического развития. Происходит формирование инновационного типа воспроизводства, при котором потребитель, как правило, оказывает предпочтение товару не только с более низкой ценой, но и новыми потребительскими свойствами, более высоким качеством и научно-техническим уровнем. Стремительное развитие науки, инновационной деятельности приобретает для отечественных предприятий особое, стратегическое значение. В условиях современной политики ипортозамещения особенно актуальна задача повышения конкурентоспособности российских предприятий пищевой промышленности. Решение этой задачи возможно только при повышении инновационной активности, обеспечивающей производство новых видов продукции, при освоении новых видов ее хранения, а также форм продвижения готовых продуктов до групп населения с разным уровнем доходов.

Продукция хлебопекарных предприятий относится к товарам первой жизненной необходимости, а для малообеспеченных слоев населения является одним из основных продуктов питания. Кроме того, большая часть выпускаемой продукции является товаром массового повседневного спроса, что обосновывает необходимость территориальных производств, для обеспечения быстрой доступности хлебопекарной продукции потребителям.

Рассмотрим ситуацию с инновационной деятельностью на предприятиях хлебопекарной промышленности. В настоящее время и в сложившихся условиях она требует качественно нового подхода, т.е. это должен быть не единичный акт применения какого - то новшества, а целая система мероприятий, которые было решено провести на основе анализа данных, и которое будет стратегически верным и эффективным. Эти мероприятия должны обеспечить движение к поставленной цели, не противоречить целям развития экономики страны и отрасли пищевого производства в отдельности. Также они должны проводиться на основе расширенного воспроизводства самых востребованных продуктов питания (что в нашем случае актуально), а производство после этих мероприятий должно стать более современным технологичным и инновационным. Считается, что инновационный процесс – это ядро, объект инновационной деятельности, основа развития предприятий пищевой промышленности, в том числе и хлебопекарного сектора производства.

Инновационная деятельность предприятий хлебопекарной промышленности складывается по трем основным направлениям: − использование в качестве функциональной добавки белоксодержащего сырья животного и растительного происхождения;

− ресурсоэффективные производства в части рационального использования всех питательных веществ зерна;

− использование новых пребиотических добавок, полученных из сырья природного происхождения, включая и нетрадиционные виды растительных ресурсов.

Первое направление предполагает использование преимущественно молочных продуктов, обогатителей соевых, изолятов белковых. Второе направление определяется производством зернового хлеба и хлеба, обогащенного зародышевыми хлопьями. Сегодня же наиболее активно развивается направление, связанное с использованием в производстве хлеба и хлебобулочных изделий биологически активных добавок, в числе которых могут использоваться индивидуальные концентраты или смеси различных растений, в том числе регионального сырья.

Динамичное, эффективное развитие хлебопекарной промышленности на основе инновационных подходов должно стать не просто общеэкономической предпосылкой для успешного решения большей части накопленных в данной отрасли финансовых, производственных и социальных проблем. Оно должно стать способом системного согласования установок и на ускорение темпов развития, и на сокращение бедности, и, конечно же, на повышение продовольственной безопасности страны. Таким образом, развитие хлебопекарной промышленности на основе инновационных подходов должно обеспечить успешную реализацию всего комплекса целей социально - экономического развития страны до 2020 года.

Основными направлениями инноваций хлебопекарных предприятий должны являться технологические инновации, которые позволят:

- использовать экологически безопасное сырье;

- производить замороженные или частично выпеченные полуфабрикаты;

- производить функциональные хлебобулочные изделия, которые при систематическом включении в рацион оказывают регулирующее действие на организм или на его определенные системы и органы;

- применять хлебопекарные смеси и улучшители для стабилизации свойств муки;

- производить диетический хлеб с измененным химическим составом;

- замедлять процесс очерствения хлеба;

- обеспечивать герметизацию упаковки и сохранность хлеба и т.д.

Таким образом, использование обогащающих добавок из растительного сырья, нетрадиционного для хлебопекарного производства, а также использование электрофизических методов воздействия на отдельных технологических этапах производства хлеба можно рассматривать как перспективные направления ассортиментных и технологических инноваций, реальное внедрение которых может помочь решить проблему расширения ассортимента социально-значимой продукции с добавленной пищевой ценностью. Инновационный сценарий развития позволит хлебопекарным предприятиям повысить уровень конкурентоспособности, как продукции, так и производства, повысить производственные возможности и объемы реализации, снизить долю производственных затрат в стоимости продукции, повысить уровень рентабельности, что обеспечит устойчивое развитие деятельности хлебопекарных предприятий.

# Список литературы

1. Дьяченко О.В. Состояние и перспективы развития хлебопекарной отрасли // [Сборник научных трудов Всероссийского научно-исследовательского института овцеводства и козоводства](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1669479). 2016. Т. 1. [№ 9](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1669479&selid=27114998). С. 519-522.
2. Калинина И.В. Инновационные подходы в формировании потребительских свойств продуктов питания социально значимых групп // [Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Экономика и менеджмент](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1438671). 2015. Т. 9. [№ 3](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1438671&selid=24235085). С. 180-184.
3. Куимова А.С., Шулятьева Г.М. Перспективы развития хлебопекарной отрасли на основе инноваций // В сборнике: [Актуальные вопросы экономики региона: анализ, диагностика и прогнозирование.](http://elibrary.ru/item.asp?id=26208141) Материалы VI Международной студенческой научно-практической конференции. 2016. С. 376-378.
4. Куксарова В.М., Беляева Т.А., Козьева И.А. Основные направления инновационного развития предприятий хлебопекарной и кондитерской отраслей промышленности Курской области // [Дельта науки](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1696429). 2016. [№ 2](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1696429&selid=27714228). С. 69-71.
5. Лысенко Л.А., Исаева Н.С. Проблемы внедрения инновационных технологий на предприятиях хлебопекарной промышленности // [Новая наука: От идеи к результату](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1588916). 2016. [№ 6-1 (90)](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1588916&selid=26286611). С. 204-207.
6. Самарина О.Н., Новикова Н.В. Предпосылки и направления инновационного развития хлебопекарной отрасли Свердловской области // [Международный журнал экспериментального образования](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1562209). 2016. [№ 3-1](http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1562209&selid=25652033). С. 126-127.