

ЭКОНОМИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В УСЛОВИЯХ КРИЗИСА (НА ПРИМЕРЕ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА)

**Харитонов Н.Г., Анисимов С.Д., Лебедева Н.Н.,
Еремина А.Н., Кульманова Ж.Т.**

Оренбургский государственный университет, г. Оренбург

Пищевая промышленность представляет собой комплекс отраслей промышленности, объединяя в себе однородно пищевые и перерабатывающие предприятия, располагая специфической материально-технической базой. А также имеет колоссальное социально-экономическое значение, поскольку не только удовлетворяет потребности населения в ряде важнейших продуктов питания, но и формирует уровень жизни в России.

Продовольственное обеспечение страны имеет первостепенное социальное и политическое значение и является важнейшей задачей государства. Кризис сказался не только на темпах экономического роста, но и на рынках продовольствия, цены резко пошли вверх. Но и в условиях кризиса отрасль остается рентабельной.

Несмотря на относительно высокие темпы экономического развития, пищевая промышленность России в целом не отвечает вызовам времени, не обеспечивает растущие потребности населения, и не соответствует уровню развития аналогичного сектора развитых стран. Используется оборудование советских времен, которое устарело как морально, так и физически и требует замены. Так, около 50% трудоемких операций выполняются вручную. И только 8% действующего оборудования работает в режиме автоматических линий. В результате производительность труда ниже в 2 – 3 раза, чем в странах Запада.

Положение усугубляется и тем, что степень износа основных средств составляет 60 – 70 %. Обновление оборудования составляет лишь 3 – 4 %, вместо положенных 8 – 10 %. В результате низкое нестабильное качество выпускаемой продукции, перерасход сырья и большое количество внутривзводского брака. Инновационному развитию препятствует неудовлетворительное обеспечение машинами и оборудованием отечественного производства. Из 6,6 тыс. наименований технических средств, необходимых для обеспечения современного уровня и конкурентоспособности предприятий, в России производится только 2,3 тыс.

Формирование современного типа промышленности с высокой инновационной составляющей и новым технологическим укладом потребует определенного времени и масштабных вложений в развитие Научно – исследовательских и опытно – конструкторских работ (НИОКР), создания новых технологических линий и оборудования и внедрение их в производство.

Наряду с этим будет происходить процесс вовлечения в оборот новых видов сырья, вспомогательных материалов, новых источников и видов энергии. Для модернизации подотраслей пищевой промышленности представляется необходимым использование передового зарубежного опыта. Так, развитие

нано и биотехнологий в развитых странах оказывает серьезное влияние на производство продуктов питания, востребованных на рынке. Но если биотехнологии широко применяются в России, как в основном производстве, так при утилизации отходов, очистке сточных вод, то к разработке нанотехнологий мы только подступаем и поэтому необходимо придать им приоритетное значение.

Разработка таких технологий даст в области агропромышленного производства не только более рациональное использование посевных площадей, но и улучшит качество и безопасность продуктов питания, решит проблемы их длительного хранения и транспортировки, что позволит преодолеть возникшие угрозы и риски, повысить конкурентоспособность производимой продукции и занять доминирующее положение на внутреннем рынке.

Достижение этих целей ставит перед отечественной наукой задачи по созданию экологически безотходных технологий с применением биотехнологических процессов, современных методов контроля сырья и пищевых продуктов. Изменение характера труда современного человека и демографической структуры общества («старение» населения) требует разработки технологий для производства продуктов функционального, лечебного и детского питания, современных технологий транспортировки и хранения продуктов питания и продовольственного сырья.

Рассмотрим, к примеру, кондитерское производство. В настоящее время в производстве кондитерских изделий участвуют предприятия многих пищевых отраслей России. Основу составляют крупные кондитерские фабрики – 127 предприятий, на долю которых приходится около 97% продукции. Около 2% вырабатывают малые индивидуальные предприятия (на рисунке 1 - представлена динамика производства кондитерских изделий с 1992 по 2008г).



Рисунок 1 – Динамика производства кондитерских изделий в России

Несмотря на указанные проблемы, в последние годы большинство предприятий отрасли развиваются динамично, с ежегодным приростом 7 – 9%.

Кондитерская промышленность – отрасль производящая высококалорийные пищевые продукты, в составе которых, как правило, содержится много сахара. В соответствии с государственными стандартами кондитерские изделия в зависимости от применяемого сырья делятся на 2 большие группы: сахарные кондитерские изделия и мучные кондитерские изделия (таблица 1).

Таблица 1 - Ассортимент кондитерских изделий

Сахарные	Мучные
Шоколад	Печенье
Карамель	Галеты
Конфеты	Пряничные кондитерские изделия
Ирис	Вафли
Мармелад	Торты
Пастильные изделия	Пирожные
Халва	Бисквитные рулеты
Драже	Кексы
Сахарные Восточные сладости	Мучные Восточные сладости

Ввиду такого разнообразия среди тенденции отечественной кондитерской промышленности в настоящее время отмечается смещение акцентов использования натурального сырья на более дешевые заменители. Наряду с

этим возникает необходимость производства экологически чистого и безопасного сырья и готовых изделий.

В частности, одной из основных задач, стоящей перед предприятиями пищевой промышленности в настоящее время, является целенаправленное создание цивилизованного рынка продуктов лечебно-диетического, профилактического и детского назначения, отвечающих потребностям конкретных групп населения:

- детей различных возрастных групп;
- людей с различными заболеваниями (диабет и др.);
- людей, испытывающих различные физические нагрузки.

В Оренбурге производится широкий спектр кондитерской продукции. Несмотря на то, что ассортимент продукции разнообразен, одной из важных задач является разработка новых видов изделий, экономия дефицитных видов сырья, снижение сахароемкости, создание изделий лечебно-профилактического назначения (рисунок 2).



Рисунок 2 – Характеристика потребления по отношению к новым продуктам питания

Важным направлением в создании продукции повышенной пищевой

ценности является заготовка и широкое использование местного фруктово-ягодного сырья, концентрированных соков, экстрактов, что позволяет повысить вкусовые качества, пищевую ценность и соответствует требованиям современной науки о сбалансированном питании.

Исследования, проводимые на кафедре технологии пищевых производств Факультета прикладной биотехнологии и инженерии ОГУ, направлены на обоснование целесообразности использования продуктов, получаемых из местного нетрадиционного сырья, как с пищевой, так и с экономической точек зрения. В ходе работы было применено такое местное (нетрадиционное) сырье, как облепиха.

Тем самым ассортимент карамели в последнее время значительно расширился. К новинкам можно отнести карамель жевательной консистенции – это мягкая аэрированная карамель.

Для приготовления жевательной карамели в России были разработаны рецептуры на основе желатина. Так, в США в качестве жевательной основы используют желатин в смеси с ксантаном и галактоманнаном. В Германии на основе желатина и различных видов крахмала также налажено производство жевательной резинки.

К новым кондитерским изделиям следует отнести карамель “Дачная” с использованием порошкообразного свекольно-паточного полуфабриката в качестве натурального красителя и обогатителя. В перспективе производства карамели найдут применение красящие добавки. Например, добавка “Флора” (выделенная из корня ревеня тунгутского) использована для окрашивания леденцовой карамели.

В силу своей специфики кондитерская промышленность относится к отраслям тяготеющим к потребителю. И эффективность потребительского рынка продовольствия определяется соотношением спроса и предложения. Спрос показывает, какое количество продуктов готовы приобрести покупатели в данный момент по определенной цене. Однако спрос и потребности не являются тождественными. Поэтому при планировании следует учитывать, что спрос характеризует не только потребности населения, но и их платежеспособность.

Несмотря на субъективность и индивидуальность потребительского спроса, поведение индивидуальных потребителей имеет много общего. Оно может быть выражено через систему экономических, социальных, психологических факторов, которые характеризуют потребности населения на рынке продуктов питания и способы их удовлетворения. Исследуя эти факторы, производитель может успешно прогнозировать и планировать выпуск новых товаров.

Таким образом, на потребление кондитерских изделий влияет не только уровень душевого потребления изделий и платежеспособность, но и отношение потребителей к новым продуктам, а также влияют на выбор продуктов национальные и религиозные традиции (рисунок 3).

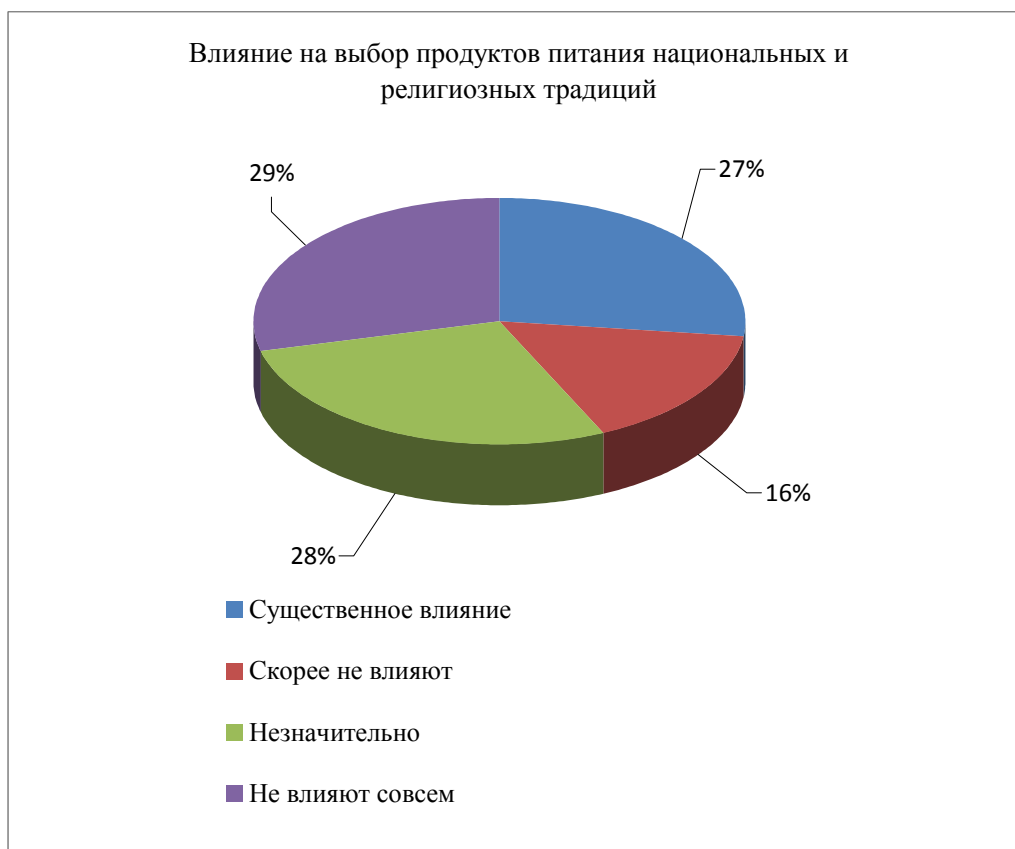


Рисунок 3 – Влияние на выбор продуктов питания национальных традиций

Соответственно, перспективное развитие пищевой промышленности должно осуществляться в следующих направлениях:

- увеличение производства пищевых продуктов в количестве достаточном для обеспечения населения страны 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;
- диверсификации производства, осуществление структурных сдвигов в производстве, в том числе слияние наиболее эффективных производств, направленное на поддержание их конкурентоспособности.

Список литературы

1. Драгилев, А.И., Лурье И.С. *Технология кондитерских изделий*. - М.: Де-Ли принт, 2003. - 430 с., ISBN 5-94343-042-3.
2. Кузнецова, Л.С., Сиданова М.Ю. *Технология и организация производства кондитерских изделий*.: Издательский центр «Академия», 2006 - 319 с.

3. Лебедева Н.Н., Федотов В.А. *Технология кондитерских изделий. Методические указания для студентов обучающихся по программам высшего профессионального образования по направлению подготовки 260100.62 Продукты питания из растительного сырья /Н.Н. Лебедева, В.А. Федотов; Оренбург: ОГУ, 2013. – 98 с.*
4. *Обзор российского рынка кондитерских изделий. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.sostav.ru>.*
5. Олейникова, А.Я., Магомедов Г.О. *Проектирования кондитерских предприятий: Учебник.- 2-е изд., расшир. и доп. - СПб.: ГИОРД, 2004. - 416 с.*
6. Скобельская, З.Г., Горячева Г.Н. *Технология производства сахарных кондитерских изделий: Учеб. для нач. проф. Образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2002, - 416 с.*
7. Скрынник, Е.Б. *Основы направления развития пищевой и перерабатывающей промышленности на среднесрочную перспективу / Е.Б. Скрынник // Пищевая промышленность. - 2010, №1. - С.4-9.*
8. Титова, Е.И. *Спрос и потребительский выбор продовольственных товаров/ Е.И. Титов, И.А. Дубровин, И.П. Стуканова // Пищевая промышленность.-2009, №12. - С.50-53.*