

# **АНАЛИЗ ПЕРСПЕКТИВ РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В УСЛОВИЯХ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Апаршева Вера Викторовна,**

доцент кафедры

ТОПХП ФГБОУ ВО "ТГТУ",

г. Тамбов, РФ.

veraaparsheva@mail.ru

**Ефимова Анастасия Андреевна,**

магистрант 1 курса

Технологического института

ФГБОУ ВО "ТГТУ",

г. Тамбов, РФ.

efimova.anastasya2012@yandex.ru

**Аннотация.** Статья посвящена проблеме решения развития производства хлебобулочных изделий в условиях Тамбовской области.

**Ключевые слова.** Хлебобулочные изделия, региональное производство, традиционные и нетрадиционные хлебобулочные изделия.

Производство хлебобулочных изделий является социально значимой отраслью агропромышленного комплекса для всех регионов РФ. Вследствие своих уникальных свойств хлебобулочные изделия занимают лидирующее положение по объемам потребления [1]. Именно поэтому идея повышения их пищевой ценности, придания им функциональных свойств для профилактики заболеваний, сохранения и укрепления здоровья нации очевидна.

В настоящее время параметры развития региональных рынков хлебобулочных изделий диверсифицированы из-за специфики географического положения и климатических условий, кулинарных традиций

и уровня жизни населения, а также степени технологического развития предприятий.

В целях развития потенциала регионального производства хлебобулочных изделий необходимо иметь представление о его реальном состоянии, а также потребностях его населения.

В Тамбовской области 40 предприятий задействованы в производстве круп, кондитерских и хлебобулочных изделий. Объемы производства хлеба и хлебобулочных изделий представлены в таблице 1. При этом крупные хлебозаводы области (ОАО «Тамбовский хлебозавод», ОАО «Тамбовский хлебокомбинат», ОАО «Мичуринский хлебозавод», ОАО «Булочно-кондитерский комбинат «Моршанский», ООО «Хлеб-здоровье», ООО «Кирсанов-хлеб», ОАО «Котовскхлеб», ОАО «Уваровохлеб» и «Уметхлеб») производят примерно 71 % от общего объема региональных хлебобулочных изделий, предприятия малой мощности (в том числе пекарни супермаркетов) – 29 %.

*Таблица 1*

Объемы производства хлеба и хлебобулочных изделий, тыс. т. [1]

2010	2014	2015	2016
58,4	51,7	53,1	51,1

Анализ представленных в таблице 1 данных свидетельствует о снижении объемов производства хлебобулочных изделий региональными производителями на 1,2 %.

В тоже время объемы потребления хлебных продуктов на душу населения остаются стабильными и на 7–36 % превышают объемы потребления соседних областей, на 25 % по РФ в целом (табл. 2).

*Таблица 2*

Потребление хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий  
на душу населения, кг [2]

	2013	2014	2015	2016
Тамбовская область	155	155	154	155

	2013	2014	2015	2016
Российская Федерация	118	118	118	117
Липецкая область	144	144	144	144
Воронежская область	136	137	137	135
Рязанская область	117	117	116	116
Пензенская область	101	101	99	101
Саратовская область	110	110	110	110

Таким образом, региональные производители не обеспечивают объемы потребления хлеба и хлебобулочных изделий населения области. Все это обуславливает потребность везения данных видов продукта из соседних регионов.

Доля потребления традиционных хлебобулочных изделий, то есть продуктов с низким содержанием микронутриентов, в Тамбовской области достигает 90 % от общего объема производства хлеба. Ассортимент традиционных хлебобулочных изделий насчитывает порядка 40 наименований, изготовленных из пшеничной муки первого и высшего сортов, а также смеси ржано-пшеничной муки. Нетрадиционные хлебобулочные изделия местного производства представлены следующими наименованиями: батон «Нарезной «Тамбовский», витаминизированный посредством внесения витаминно-минеральной смеси; хлеб «Богатырский» из пшеничной муки высшего сорта с внесением гречневых и картофельных хлопьев, а также лука сушеного; булка с отрубями из пшеничной муки высшего сорта; булочка луковая; булка «Зерновая» с цельным зерном; батон «Крестьянский», обогащенный йодказеином; хлеб «Полевой», изготовленный на кислых заквасках с применением лактобактерина; хлеб, обогащенный витаминами и белками растительного происхождения; булочка с отрубями, обогащенная пищевыми волокнами и др. Слабой стороной представленного региональными производителями ассортимента является отсутствие хлебобулочных изделий для детского питания. Объемы производимых хлебобулочных изделий для здорового питания не

обеспечивают в полной мере потребности населения региона, при этом спрос на такие виды изделий ежегодно растет.

Таким образом, актуальным направлением развития хлебопекарного производства региона являются:

1. расширение ассортимента хлебобулочных изделий с использованием региональных ингредиентов, отвечающих требованиям здорового питания;

2. разработка и внедрение инновационных технологий приготовления теста, в том числе с использованием современного микробиологического сырья, формования тестовых заготовок;

3. разработка линейки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в формате on-the-go («поесть на ходу»), обеспечение оригинальности внешнего вида, привлекательного для потребителя, удобства формы и размеров;

4. разработка технологий производства хлебобулочных изделий, ориентированных на конкретного потребителя (в том числе сухих смесей), расширение ассортимента изделий для детского питания.

#### **Список использованных источников**

1. Тамбовстат: официальный сайт [Электронный ресурс] // Режим доступа: URL:<http://tmb.gks.ru>

## **ANALYSIS OF THE PERSPECTIVE DEVELOPMENT OF THE PRODUCTION OF BAKERY PRODUCTS IN THE CONDITIONS OF THE TAMBOV REGION**

**Aparsheva Vera Viktorovna,**  
Associate Professor of the Department  
Tambov State Technical University,  
Tambov, Russia.  
[veraaparsheva@mail.ru](mailto:veraaparsheva@mail.ru)

**Efimova Anastasia Andreevna,**  
first year master student  
Institute of Technology  
Tambov State Technical University,  
Tambov, Russia.  
efimova.anastasya2012@yandex.ru

Annotation. The article is devoted to the problem of solving the development of the production of bakery products in the conditions of the Tambov region.

Keywords. Bakery products, regional production, traditional and non-traditional bakery products.