

УДК339.13:664.6

## **ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА БАРАНОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ Г. ТАМБОВА**

**Татьяна Сергеевна Блохина**

студент

**Ирина Михайловна Новикова**

кандидат технических наук, доцент

tditv2012@yandex.ru

Мичуринский Государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

**Аннотация.** В статье представлены результаты маркетингового исследования потребительского рынка крупна примере г. Мичуринска Тамбовской области. Приведены основные тенденции, динамика спроса и предложения, а также основные факторы, влияющие на потребительские предпочтения круп.

**Ключевые слова:** ассортимент круп, маркетинговые исследования, потребительские предпочтения.

На основании исследования проведенного маркетинговым агентством Роиф Эксперт в 2022 году, можно отметить значительный рост товарного выпуска бараночных изделий по результатам рассматриваемого периода 2022 года. По сравнению с предыдущим годом объем производства увеличился на 19,0 тыс. тонн. Наибольший объем выпуска бараночных изделий фиксируется со стороны производителей Центрального и Приволжского федеральных округов, что непосредственно обуславливается сосредоточением производственных мощностей в данных регионах. Производственная структура в разрезе федеральных округов остается достаточно стабильной.

Текущее состояние участников рынка бараночных изделий характеризуется фактической адаптацией к новым реалиям на рынке, затронувшим все аспекты бизнеса. Согласно прогнозу, объем рынка бараночных изделий по результатам 2022 года продемонстрирует положительный тренд. [2]

Баранки — традиционный русский обварной хлебный продукт пониженной влажности в форме кольца или овала, как правило, длительного хранения, предлагаемый как закуска к чаю, которую берут руками.

Традиционное национальное хлебобулочное изделие - бублик, занимающим почетное место в русской культуре, придумали вовсе не русские люди, а восточноевропейские евреи. Согласно истории, в разных летописях еврейской общины за 1616 год описывались особенные хлебобулочные изделия, имеющие кольцевидную форму. В семнадцатом веке, во время польско-турецкой войны, когда город Вена был отвоеван у турков - завоевателей, малоизвестный еврейский булочник преподнес в честь победы польскому королю необычное хлебобулочное изделие в виде круга, которое имело форму стремени. Не только королю пришелся по вкусу такой неординарный подарок, но и всё окружавшее его княжество тоже было в восторге. Это и стало началом выпечки и распространения всем известного незамысловатого хлебного изделия под названием «бублик». Хотя в те времена

называли его иначе – «бейгла». Особенно большую популярность он имел в Европе и Америке, он буквально стал любимчиком на европейской и американской кухне. Иностранные повара все время пытались привнести свою изюминку в оригинальный рецепт, поэтому со временем он, конечно, претерпел различные изменения, и современный бублик мало похож на свой исходный вариант.

Слово «бублик» присутствует в разных славянских языках, оно имеет украинское происхождение и означает «пузырь». На сегодняшний день это слово фундаментально вошло в нашу речь и давно не считается заимствованным. Да и раньше бублики именовали одесскими. Слово «бублик» часто встречается в литературных произведениях девятнадцатого века, что говорит нам о том, что уже тогда оно было крайне распространено. Хотя в толковых словарях того же времени оно обозначается как слово, имеющее украинское происхождение и трактуется с пометкой (обл.), то уже спустя пол века в тех же словарях оно значится как русское. Таким образом, «сушка», «бублик», «баранка», «крендель» и «калач» обозначают один и тот же хлебобулочный продукт. [1]

Баранки впервые появились в Белоруссии. Именно там начали варить небольшие жгуты теста, а затем формировать из них кольца и запекать в печах. Из-за того, что тесто предварительно подвергалось обвариванию и появилось название «обваранка», потом «обваренка», потом «варенка» и после, уже привычное нам название «баранка».

Бублики от баранок отличались внешним видом, они были более рыхлыми и пышными. Сверху посыпались маком, поэтому были более ароматнее и привлекательнее.

На сегодняшний день существует огромное разнообразие всевозможных сортов бараночных изделий. В магазинах и на рынках представлен широкий ассортимент этих незамысловатых исконно русских хлебобулочных изделий.

В настоящее время к группе бараночных изделий относятся сушки, баранки и бублики, вырабатываемые из пшеничной хлебопекарной муки высшего, первого и второго сортов. Бараночные изделия могут отличаться друг от друга размером, массой, влажностью.

Баранки в среднем имеют диаметр 7-9 см, толщину жгута – до 2 см, наиболее популярные наименования: «Ванильные», «Лимонные», «Горчичные», «Молочные», «С маком». Количество изделий на 1 кг составляет от 25 до 65 штук, в зависимости от наименования.

Сушки имеют диаметр 4-6 см, толщину – 1,5-1,7 см., вырабатываются сушки «Ванильные», «С маком», простые, «Лимонные», «Детские», «Челночек», «Малютка» и др. Количество изделий в 1 кг – 90-240 шт.

Бублики – изделия диаметром 9-12 см, по своим свойствам близки к сдобным булочным изделиям.

Бараночные изделия имеют низкую влажность, в следствие чего, могут долго храниться и представляют собой своеобразные «хлебные консервы», вследствие чего обладают высокой энергетической ценностью. Энергетическая ценность бубликов несколько ниже, так как они имеют более высокую влажность. Пищевая ценность бараночных изделий обусловлена рецептурой и значительно различается.

Для производства бараночных изделий рекомендуется использовать муку пшеничную 1-го сорта с содержанием сырой клейковины 30-36% высшего сорта – 28-32%.

На данный момент технологический процесс производства бараночных изделий полностью автоматизирован. Он включает в себя приготовление теста, натирку, формовку, расстойку, ошпарку или обварку тестовых колец, выпечку, расфасовку и упаковку. Ранее выпечка баранок была одной из самых трудоемких и занимала более 18 часов. Теперь на современном производстве используются тестомесильные машины, ошпаривание паром вместо «обваривания» и формовочные машины. Что значительно облегчает труд и

позволяет сделать его безопасным, а саму баранку ровной, румяной и с красивым глянцем.

Для изучения ассортимента предлагаемых бараночных изделий были изучены несколько торговых точек, расположенных в г. Тамбов. В качестве объектов исследования были выбраны торговая сеть «Магнит», сеть магазинов «Пятерочка», гипермаркет «Линия», гипермаркет «Ашан». Исследование было проведено в марте 2024 года.

Согласно данным, полученным в результате исследования, можно выделить несколько производителей: «Котовскхлеб», «Тамбовский хлебокомбинат», «Владимирский хлебокомбинат», ОАО «Каравай», ЗАО «Останкинский завод бараночных изделий».

Данные по производителям и торговым маркам, выпускаемых бараночных изделий представлены в таблице 1.

*Таблица 1*

Торговые марки бараночных изделий

Наименование и вид изделия	Производитель	Местонахождение
Баранки яичные, горчичные Сушки челночек	АО «Котовскхлеб»	г. Котовск Тамбовская область
Баранки сахарные с маком «Зерница», «Красная цена»	ОАО «Хлебокомбинат» X5 Retail Group N.V.	Калужская область
Баранки с маком, сдобные, ванильные. Сушка простая, с маком, малютка,	ООО «Фирма «Сувенир»	г. Йошкар-Ола
Баранки яичные Сушки малышка с ванилином	ОАО «Тамбовский хлебокомбинат на Чичканова»	г. Тамбов
Владимирская баранка	АО «Владимирский хлебокомбинат»	г. Владимир
Баранки заварные «Апельсиновые», Посольские цельнозерновые, Посольские сдобные, с маком, горчичные Калачики Сушечки Посольские с укропом, луком, в глазури, с	ООО «Торговый дом «Посольство вкусной еды»	г. Орел

маком, с ванилью,		
Сушки традиционные с маком, ванилью	ООО «Кубанский комбинат хлебопродуктов» Собственное производство ООО «Магнит»	г. Краснодар
Сушки малютка, простые, маковые, соленые, сдобные, ванильные, челночек, молочные, с сыром, оригинальные, с солодом, кокосовые Баранки сдобные, с маком	ОАО «Каравай»	г. Санкт-Петербург
Сушки	АО «Тобус»	г. Воронеж
Баранки сдобные, с ванилью, молочные Сушки челночек, мини-сушки с маком, простые, с солью, глазированные	ЗАО «Останкинский завод бараночных изделий»	г. Москва
Сушки челночек, малышка с маком, с ванилином	ООО «Авангард»	г. Тула
Баранки сдобные, с маком, с ванилью, горчичные Сушки с ароматом ванили, простые, с маком, горчичные Мини-сушки с солью, с луком и сметаной, простые, шоколадные, с томатом и зеленью, сырны	ОАО «Волжский пекарь»	г. Тверь
Баранки сдобные, горчичные, ванильные Сушки глазированные, шоколадные, с корицей, ванильные, классические, ванильные, петелька	АО «Лима»	г. Липецк

Как видно из данных, приведённых в таблице 1, наиболее часто на потребительском рынке города Тамбова встречаются изделия производителей, которые территориально граничат с Тамбовской областью. Что может быть связано с более выгодной логистикой.

Наиболее часто встречаются такие марки бараночных изделий как Котовскхлеб, Ого!, Невская сушка, Посольство вкусной еды. Цена бараночных изделий колеблется в пределах от 100 до 425 рублей за 1 килограмм. Самые дорогостоящие в торговом центре «Ашан», а самое низкое значение цены за 1

килограмм в торговой сети «Пятерочка». Средняя цена приблизительно 251 рубль.

Местный производитель бараночных изделий АО «Котовскхлеб» является постоянным поставщиком всех областных сетевых и фирменных магазинов, а также реализуется в других торговых точках и на рынке. Баранки яичные, этого производителя, занимают лидирующую позицию в продажах.

#### **Список литературы:**

1. Баранки, бублики и сушки // URL: [https://pudov.ru/articles/polezno-dlya-vas/baranki\\_bubliki\\_i\\_sushki/](https://pudov.ru/articles/polezno-dlya-vas/baranki_bubliki_i_sushki/) (дата обращения 12.03.2024)
2. Обзор рынка бараночных изделий в России-2022: превосходный рост производства отечественной продукции // URL: <https://www.sostav.ru/blogs/32702/35727> (дата обращения 12.03.2024)

**UDC 339.13:664.6**

### **THE STUDY OF THE RANGE OF LAMB PRODUCTS IN THE CONSUMER MARKET OF TAMBOV**

**Tatyana S. Blokhina**

student

**Irina M. Novikova**

candidate of technical sciences, associate professor

[tditv2012@yandex.ru](mailto:tditv2012@yandex.ru)

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

**Annotation.** The article presents the results of a marketing study of the consumer market on the example of Michurinsk, Tambov region. The main trends,

the dynamics of supply and demand, as well as the main factors influencing consumer preferences of cereals are presented.

**Keywords:** assortment of cereals, marketing research, consumer preferences.

Статья поступила в редакцию 03.05.2024; одобрена после рецензирования 13.06.2024; принята к публикации 27.06.2024.

The article was submitted 03.05.2024; approved after reviewing 13.06.2024; accepted for publication 27.06.2024.