

Власюк А. А.

СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ОТРАСЛИ

Работа выполнена под руководством к.т.н., доц. Куди А. Н

ПГТУ, Кафедра «ТОиПП»

По количеству предприятий, объему производства и значимости выпускаемой продукции хлебопекарная отрасль является одной из ключевых в пищевой промышленности нашей страны. В настоящее время в России насчитывается около 1500 хлебозаводов и свыше 5000 мелких предприятий, ежегодно производящих более 16 млн тонн продукции. Однако, по оценкам специалистов, на сегодняшний день только 20-30% российских хлебопекарных предприятий имеют технологическое оснащение, соответствующее современному мировому уровню. При этом, следует отметить, что большое количество хлебобулочных производств работает в непрерывном трехсменном режиме, что с одной стороны определяет более высокую стабильность технологических параметров, а с другой - предъявляет повышенные требования к надежности оборудования.

Кроме того, как правило, высокотехнологичное оборудование иностранного производства ориентированно на стабильно высокие хлебопекарные свойства муки, в то время как на российских предприятиях ежегодно перерабатывается до 50% сырья с пониженными хлебопекарными свойствами. Однородность сырья, в зависимости от помольной партии, также может иметь существенные расхождения по свойствам.

Основная проблема всей хлебопроизводящей цепочки - от зерна до готового хлеба - заключается в следующем. Хлеб в России является главным социальным продуктом: на продукты переработки зерна приходится до 40% общей калорийности пищевого рациона населения. Соответственно, существует установка о сохранении низкой цены на этот продукт. В результате такой политики многие предприятия хлебопекарной отрасли становятся убыточными, не обеспечивается даже простое воспроизводство фондов.

Если рассматривать российский рынок промышленного оборудования как совокупность социальных и экономических взаимосвязей между потребителями, производителями и посредниками, то можно с полной уверенностью сказать, что в действительности процесс взаимодействия участников рынка пока еще и не начинался. При большом числе компаний-посредников и компаний - производителей оборудования, предназначенного для выпуска хлебобулочных и кондитерских изделий, рынок не обладает достаточным количеством предложений, способных

удовлетворить все запросы потребителей. Такая ситуация способствует довольно легкому входу на рынок и выходу из него. При этом, практически каждый новый участник рынка может найти здесь собственную потребительскую нишу и организовать эффективную работу.

Доля сегмента оборудования для производства хлебобулочных изделий составляет около 4% российского рынка пищевого и сельскохозяйственного оборудования.

Можно отметить, что современное хлебопечение России создавалось как единая отрасль пищевой промышленности и развивалось по общей концепции. В течение многих десятилетий ее научное сопровождение осуществлял Всесоюзный научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности, теперь ГОСНИИХП.

На финансово-хозяйственную деятельность хлебозаводов негативно влияют неустойчивые цены на сырье и материалы, нестабильное качество муки, ограничение рентабельности производства, административное вмешательство в экономику предприятий. В большинстве регионов не решается вопрос о создании необходимых запасов зерна для хлебопечения, что свидетельствует об отсутствии четкой политики в деле устойчивого обеспечения населения хлебом.

Хлебопекарная отрасль резко сократила свое участие в финансировании и освоении научно-исследовательских работ, используя лишь разработки прошлых периодов. Результаты научной деятельности ГОСНИИХП из-за слабой информированности крайне недостаточно используются на Российских хлебозаводах.

Для развития хлебопекарной отрасли необходимо ориентировать научный, производственный и кадровый потенциал Российского хлебопечения на решение актуальных проблем по следующим направлениям:

1. Технологии хлебобулочных изделий:

- внедрение ресурсосберегающих технологий пшеничного и ржаного хлеба с направленным культивированием микроорганизмов на заквасках, позволяющих повысить микробиологическую чистоту продукции, создать условия для выпуска изделий с лечебными свойствами, более широко использовать ускоренные способы тестоведения;

- внедрение новых технологий приготовления жидких дрожжей, в том числе по ускоренным схемам с улучшенными биотехнологическими свойствами;

- внедрение методов направленного изменения технологических свойств сырья и повышения качества хлебобулочных изделий путем применения улучшителей направленного или комплексного действия с учетом конкретных условий производства, технологий, ассортимента и свойств сырья;

- внедрение технологий хлебобулочных изделий с удлиненными сроками хранения;

- внедрение ассортимента хлебобулочных изделий с учетом профессионального, демографического состава населения и экологических особенностей регионов.

2. Техника хлебопекарного производства:

- внедрение гибкого транспорта муки и другого сырья на базе разработок ГОСНИИХП в качестве альтернативы аэрозоль - и пневмотранспорту, шнекам и нориям;

- внедрение современных систем в складах бестарного хранения муки с использованием вибродрищ, новых типов просеивателей и дозаторов;

- внедрение новой техники для приготовления теста взамен агрегатов непрерывного тестоприготовления и устаревшего парка тестомесильных машин;

- внедрение тестоделителей и других формующих агрегатов, обеспечивающих высокую точность деления и щадящий режим обработки теста;

- внедрение шкафов расстойки и систем автоматического регулирования температуры и влажности;

- внедрение расстойно-печных агрегатов и хлебопекарных печей нового поколения;

- внедрение оборудования для остывания хлебобулочных изделий и их упаковывания.

3. Повышение стабильности работы:

-совершенствовать систему ценообразования хлебобулочных изделий для сохранения устойчивого уровня оптово-отпускных цен и рентабельности хлебопекарного производства не менее 15%;

-прибыль предприятий первоочередно направлять на техническое перевооружение производства и обновление технологий;

-ориентировать работу коллективов на снижение затрат в производстве путем уменьшения потерь сырья и материалов, более эффективного использования электроэнергии и топлива;

- анализировать работу передовых предприятий России для использования их опыта в новых хозяйственных условиях;

- повышать квалификацию кадров, обращая первоочередное внимание на совершенствование знаний в области новой техники и технологий, организации управления производства и маркетинга.

4. Обеспечение хлебопекарной отрасли сырьем:

- обратиться в государственные органы власти с просьбой о создании в областях, краях и республиках региональных фондов зерна для нужд хлебопечения, гарантирующих производство хлебопекарной муки в количествах, необходимых для устойчивого обеспечения населения хлебом;

- региональным органам власти совместно с хлебопекарными и мельничными

предприятиями составлять ежегодные балансы расчетной потребности в хлебобулочных изделиях, а также муки и зерна необходимых кондиций;

- формировать требования по качественным показателям и безопасности муки и другого сырья и предъявлять их поставщикам.