

**АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ РАЗВИТИЯ  
ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ**

*Е.В. Коляда, ассистент  
БГЭУ (Минск)*

**ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ**

В производстве пищевых продуктов все чаще применяют комбинированные продукты и многофункциональные пищевые смеси. Данное направление весьма эффективно. Так, внесение в хлебобулочные изделия физиологически функциональных ингредиентов позволяет не только использовать широкий ассортимент сырья, разрабатывать новые сорта хлеба, но и сокращать дефицит тех или иных жизненно необходимых компонентов в питании.

В современных условиях основными направлениями в развитии предприятий хлебопекарной отрасли в Республике Беларусь должны стать:

- внедрение прогрессивных наукоемких технологий на основе технического перевооружения;
- постоянное обновление и расширение ассортимента выпускаемой продукции, направленной на поддержание и улучшение состояния здоровья населения, в том числе ориентация на конкретные группы потребителей по полу, возрасту и уровню доходов;
- использование нетрадиционных видов сырьевых ресурсов (например, вторичные продукты пищевых производств, нехлебопекарные зерновые культуры), новых модифицированных технологий, позволяющих полнее реализовать потенциал обычных видов сырья и др.

Сегодня все большее значение приобретает сегмент специальных сортов хлеба и хлебобулочных изделий. Из современных тенденций развития хлебного рынка особо выделяется производство обогащенных, лечебно-профилактических сортов хлебобулочных изделий и хлебов функционального назначения, способствующих реализации современной концепции здорового питания. Это обуславливает целесообразность разработки подходов к формированию хлебобулочных изделий данной группы. С этой целью определены современные научные приоритеты в данной области по следующим направлениям:

1) создание устойчивых технологий хлебобулочных изделий, обеспечивающих повышение качества, микробиологической чистоты хлебобулочной продукции;

2) использование экспресс-методов контроля показателей безопасности, микробиологического состояния и оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

3) создание широкого ассортимента комплексных добавок (улучшителей) на основе натурального сырья для регулирования хлебопекарных свойств муки, стабилизации качества и улучшения биологической ценности хлеба;

4) разработка технологий применения новых нетрадиционных видов сырья с улучшенными биохимическими свойствами;

5) составление научно обоснованных рекомендаций для создания оптимального ассортимента хлебобулочных изделий функционального назначения;

6) использование современных экономически обоснованных способов консервации и упаковки хлебобулочных изделий с различными сроками хранения.

Перечисленные приоритеты требуют принципиально новых подходов к их решению. Переход к устойчивому экономическому росту во всех сферах промышленности и сельского хозяйства возможен лишь в условиях создания полноценной инновационной системы, составные части которой — наука, инновации и новые технологии — должны находиться в тесном взаимодействии, а также активно поддерживаться государством на законодательном уровне. Эти условия будут создавать отечественным производителям определенные конкурентные преимущества как на внутреннем, так и зарубежных агропродовольственных рынках.

*Н.Н. Кравченко, ассистент  
Алексеевский филиал БелГУ (Алексеевка, Россия)*

## **СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА МАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР**

Производство масличных культур — важнейшая составляющая сельскохозяйственной отрасли, обеспечивающая немалую долю прибыли аграриев. Масличные культуры являются сырьем для производства высокоценных продуктов питания; кормов в животноводстве; во многих отраслях промышленности, в том числе при производстве топлива.

Совершенствование организации производства масличных культур позволяет увеличить производство конечного продукта при том же ресурсном потенциале, снизить трудовые, материальные затраты, коммерческую себестоимость продукции и, как следствие, увеличить прибыль.

В настоящее время организация производства масличных культур в основном определяется двумя группами факторов — внешними и внутренними. Внешние факторы не зависят от хозяйственной деятельности предприятий, к ним относятся: таможенная и налоговая политика, уровень реализационных цен, система кредитования, инфляционные процессы, дотации и субсидии, аграрное законодательство и др. Внутренние факторы — это урожайность, себестоимость 1 ц, техноло-