

нию с отрубями пшеничными — 15 дней), а также является мелким порошкообразным продуктом и имеет однородный состав — размер частиц составляет от 60 до 118 мкм, отруби — неоднородную массу и крупный размер частиц — от 3,5 мм и выше.

На добавку обогатительную пищевую из пшеничных отрубей разработаны и утверждены ТУ ВУ 600013186.007-2012. Добавка называется обогатительной, так как содержит повышенное количество минеральных веществ и витаминов. Добавка внедрена в серийное производство и удовлетворяет всем требованиям, предъявляемым к пищевым натуральным добавкам, имеет инертный вкус и запах, цвет, микробиологически чиста, гигиенически безопасна.

Таким образом, было внесено изменение в режим отбора отрубей пшеничных, которые изначально использовались только на кормовые цели, путем подбора и последовательной установки подобранных экспериментальным путем сит. Выполнение указанных выше мероприятий позволяет производить и использовать добавку обогатительную пищевую для получения обогащенных продуктов питания и как отдельный продукт.

*А.В. Локтев, канд. техн. наук, доцент  
О.Ю. Остальцева  
БГЭУ (Минск)*

## **ПУТИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА ИННОВАЦИОННЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ**

В настоящее время для хлебного рынка Республики Беларусь характерна тенденция развития сегмента инновационных хлебобулочных изделий. В ассортиментной структуре каждого хлебопекарного предприятия имеются инновационные хлебобулочные изделия. При этом следует отметить неструктурированность ассортимента инновационных хлебобулочных изделий, реализуемых в розничной торговой сети. Основываясь на проведенном анализе реализуемого ассортимента инновационных хлебобулочных изделий, можно выявить тенденцию избытия ассортимента, при высокой доле его однообразия.

В области совершенствования ассортимента целесообразны следующие предложения:

- выпуск и реализация инновационных хлебобулочных изделий «День-Ночь», т.е. в одной упаковочной единице представлен в нарезанном виде хлеб с пониженным содержанием углеводов, но обогащенный белком и хлеб с повышенным содержанием углеводов. Таким образом, хлеб низкокалорийный, его можно употреблять вечером, не задумываясь о количестве калорий. А в утренние часы, за завтраком, удовлетворять потребность организма в энергии за счет потребления хлеба с повышенным содержанием углеводов;

- выпуск и реализация «Хлебного ассорти». В одной упаковочной единице представлены хлебобулочные изделия из пшеничной, ржаной, ржано-пшеничной муки в нарезанном виде;

- выпуск и реализация инновационных хлебобулочных изделий в виде сочетания в одной упаковочной единице и хлеба, и батона. Целевой сегмент — холостые мужчины;

- выпуск и реализация хлебобулочных изделий, обогащенных витаминно-минеральными премиксами в виде «таблеток» массой 100—150 г по две единицы в упаковке. Сопровождаемые надписью-лозунгом: «В двух кусочках суточная потребность в нутриентах», таким образом, создавая ассоциацию у потребителей «Здоровье — в потребляемых продуктах питания». Исходя из этого направления ассортиментную линейку можно совершенствовать в зависимости от половозрастного признака: хлебобулочные изделия для детей, школьников, студентов и др.;

- выпуск и реализация праздничных ассортиментных линеек инновационных хлебобулочных изделий, например пасхальных куличей для диабетиков с пониженным содержанием углеводов. Вместе с тем продажа пасхальных изделий возможна в специальных цветных бумажных формах, т.е. покупатель получает пасхальное изделие в той же форме, в которой оно выпекалось;

- выпуск и реализация хлебобулочных изделий с использованием ячменя, поскольку ячмень по сравнению с другими видами злаковых культур, используемых в производстве хлебобулочных изделий, содержит значительное количество особенно ценного диетического волокна — бета-глюкана, а также использование вторичных продуктов переработки плодовоовощного сырья в качестве обогащающего пищевого ингредиента;

- совершенствование упаковки инновационных хлебобулочных изделий, а именно применение ярких информативных элементов, использование фотопечати, возможность привлечения внимания потребителей посредством нанесения на обратную сторону упаковки рекомендации по использованию продукта или интересных рецептов. При этом работа с упаковкой для исследуемой группы продовольственных товаров должна основываться на принципе «Привлекательность — Удобство — Сохраняемость — Адаптированность».

Выпускать инновационные хлебобулочные изделия рекомендуется в виде небольших порционных изделий массой 350—400 г.