

УДК 338.439.053:664.66.022.39

Доцент С.Е. Трунова,
(Воронеж. гос. техн. ун-т) кафедра «Управление персоналом»
преподаватель А.В. Богомолов,
(Воронеж. гос. пром.-гуманит. колледж)
ассистент Е.А. Белимова
(Воронеж. гос. ун-т. инж. технол.) кафедра УОПиОЭ.
тел. (473) 255-27-10
E-mail: e.a.belimova@gmail.com

Associate professor S.E. Trunova,
(Voronezh state technical university) Department «HR management»
lecturer A.V. Bogomolov,
(Voronezh. state Industrial and Humanitarian College)
assistant E. A. Belimova
(Voronezh state university of engineering technologies) Department of management,
production organization and industrial economy.
phone (473) 255-27-10
Email: e.a.belimova@gmail.com

Управление ресурсным потенциалом предприятия на основе функциональных продуктов

Management of the resource potential of the company based on functional products

Реферат. В статье определены основные социально-экономические проблемы, связанные с дефицитом микронутриентов в питании населения и возможности их решения путем производства продуктов функционального назначения, предложен вариант расширения ассортимента выпускаемой продукции хлебопекарного предприятия, а также оценена его целесообразность. Стремительные темпы развития экономики большинства стран мира привели к негативным социальным последствиям, основным из которых является нарушение структуры питания населения в целом, дефицит в питании витаминов и микроэлементов, нарушение ритма и режима питания, употребление в пищу опасных и вредных продуктов. Выходом из сложившейся ситуации является создание и распространение пищевых продуктов функционального назначения, в том числе и хлебопекарной продукции. Основным недостатком современных технологий переработки сельскохозяйственного сырья является снижение в них комплекса полезных веществ. Резкое снижение содержания пищевых волокон в современном рационе питания человека привело к значительным негативным отклонениям в состоянии здоровья широких слоев населения развитых стран мира. Вследствие недостатка клетчатки, гемицеллюлозы, пектиновых веществ и лигнина в пище у людей развиваются различные заболевания, как рак прямой кишки, ожирение, сахарный диабет, атеросклероз, ухудшается моторная функция кишечника, прогрессирует дисбактериоз, нарушается деятельность сердечно-сосудистой системы. Перспективные направления развития ассортимента функциональных хлебобулочных изделий повышенной пищевой и биологической ценности представлены в данной статье. Внедрение на рынок хлебобулочных изделий с применением взамен муки высших сортов смеси муки пшеничной и муки из цельнозернового зерна пшеницы может принести заметную прибыль. Использование такого сырья дает возможность выпускать конкурентоспособную и экономически выгодную продукцию, расширяя при этом ассортимент функциональных изделий. Результатом развития функционального и специализированного хлебопечения в регионе выступит не только улучшение качества жизни населения, но и увеличение доходов хлебопекарных предприятий, повышение их конкурентоспособности и инновационное развитие.

Summary. The paper identifies the main socio-economic problems associated with the shortage of micronutrients in the diet of the population and possible solutions through production of a functional purpose, offered the option of expanding the product range baking enterprise and also evaluated its feasibility. The rapid pace of development of the economies of most countries in the world have led to negative social consequences, the main of which is a violation of the structure of power in the general population, the lack of nutritional vitamins and minerals, rhythm disturbance and diet, the consumption of hazardous and harmful products. The way out of this situation is the creation and distribution of food functionality, including bakery products. The main drawback of modern technologies for processing of agricultural raw materials is a reduction in their complex nutrients. The sharp decrease in the content of dietary fiber in the modern human diet led to a significant negative deviations in the health of the general population in developed countries. Due to lack of fiber, hemicellulose, pectin and lignin in food people develop various diseases such as colon cancer, obesity, diabetes, atherosclerosis, deteriorates motor function of the intestine, progressing overgrowth, disrupted the activities of the cardiovascular system. Future direction of the range of functional bakery products increased food and biological value are presented in this article. Market launch of bakery products instead of using high-grade flour mixture of wheat flour and flour from whole grain wheat can bring significant profits. The use of such materials makes it possible to produce competitive and cost-effective products, while enhancing the range of functional products. The result of the development of functional and specialized bakery in the region, will act not only to improve the quality of life of the population, but the increase in revenues of the baking enterprises, increasing their competitiveness and innovative development.

Ключевые слова: функциональные продукты, ресурсный потенциал, хлебопекарная промышленность

Keywords: functional products, resource potential, baking industry

© Трунова С.Е., Богомолов А.В., Белимова Е.А., 2015

Традиционно хлеб в России является основным продуктом питания, потребляемым ежедневно, причем основная его часть используется не как самостоятельный продукт, а как необходимая добавка к любой другой пище. Именно хлеб лежит в основе пирамиды правильного питания.

Хлеб, мука, макаронные и мучные кондитерские изделия, различные крупы, другие продукты переработки зерновых культур являются наиболее распространенными пищевыми продуктами, потребляемыми ежедневно и повсеместно всеми группами детского и взрослого населения России. Хлебопродукты - наиболее дешевые и доступные продукты питания - служат одним из основных источников необходимых организму пищевых веществ: растительных белков, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов, пищевых волокон.

Из последних тенденций развития хлебного рынка можно отметить производство обогащенных и лечебно-профилактических продуктов, интерес к которым возрастает с каждым годом при общем снижении потребления хлеба.

В Великобритании, Германии, США и других странах производят здоровые сорта хлебобулочных изделий, в рецептуру которых входят пшеничные, ржаные или овсяные отруби, цельное несмолотое зерно, овсяная и ячменная мука, овощные и фруктовые добавки и другие компоненты. В США за последние годы доля здорового хлеба увеличилась в общем объеме производства с 18 до 34 %, в Великобритании – на 68 %, в Германии – в 2 раза. Новые сорта хлеба, вырабатываемые за рубежом, а также производимые в России диетические хлебобулочные изделия следует отнести к продуктам, предназначенным для функционального питания, так как их потребление позволяет целенаправленно регулировать определенные функции организма (кровяное давление, содержание железа или холестерина в крови, фосфорно-кальциевый обмен). В настоящее время производство продуктов функционального питания - одна из наиболее динамично развивающихся отраслей пищевой индустрии в странах, культивирующих здоровый образ жизни, например в Японии [5].

Хлеб и хлебопродукты являются основными источниками энергии, белка и углеводов в питании населения России, обеспечивающими соответственно 36,6 %, 40 % и 53 % суточного их поступления. По частоте потребления они находятся на первом месте у всех групп населения [4].

Хлебопродукты являются классическим, созданным природой источником витаминов

группы В в питании человека. Содержание витаминов Е и группы В в пшенице, как и в большинстве других зерновых культур, относительно высоко и к тому же хорошо сбалансировано с потребностями в них человека. При этом 100 г зерна покрывают 20-30 % средней суточной потребности человеческого организма в каждом из этих витаминов. Из этой закономерности выпадает рибофлавин, относительное содержание которого в зерне в 3 раза ниже, в связи, с чем 100 г зерна могут покрыть лишь 5 % суточной потребности человека в этом витамине.

Технологическая переработка зерновых культур, в том числе пшеницы и ржи, на муку сопровождается существенными потерями микронутриентов - витаминов и минеральных веществ, удаляемых вместе с оболочкой зерна. Приготовление из муки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий вносит дополнительный вклад в потерю этих важных биологически активных веществ. Так, например, содержание витаминов группы В (тиамина, ниацина, витамина В6, фолиевой кислоты) и ряда минеральных веществ (железо, кальций) в процессе приготовления хлеба, начиная от помола зерна и кончая выпечкой, снижается в 2-6 раз.

В зависимости от содержания витаминов в муке изменяется их содержание в хлебе. При этом изделия из муки первого и высшего сортов намного беднее витаминами, чем изделия из муки второго сорта. При потреблении в день 250-300 г хлеба из высокосортной муки суточная потребность в тиамине и витамине Е удовлетворяется на 25-30%, в витамине В6 и ниацине - на 10-20%, в рибофлавине и фолиевой кислоте - на 10-15%). Кроме того, в зерновых продуктах значительная часть ниацина находится в трудноусвояемой форме.

При характеристике минеральной ценности хлеба обращает на себя внимание невысокое содержание в нем кальция при значительном уровне фосфора (таблица 1). Как известно, оптимальным соотношением этих элементов в рационе является отношение 1:1,5, в то же время в хлебе это соотношение сдвинуто в сторону фосфора, содержание которого в этом продукте в 3-5 раз превышает содержание кальция.

Содержание кальция в хлебе вообще очень мало - 20-30 мг в 100 г (рекомендуемая норма потребления кальция 1000 мг в сутки соответствует 3-5 кг хлеба). Магния в хлебобулочных изделиях больше - 40-50 мг, и 300 г хлеба могут вносить в рацион существенные количества этого макроэлемента - 120-150 мг.

Большие потери витаминов и минеральных веществ при помолу муки и выпечке хлеба - не единственная причина снижения роли этого продукта в обеспечении современного человека витаминами группы В и ряда макро- и микроэлементов.

Т а б л и ц а 1

Содержание минеральных веществ в массовых сортах хлебобулочных и макаронных изделий, мг/100 г

Минеральные вещества и витамины	Рекомендуемая норма потребления (РНП), мг/сут	Хлеб ржаной простой формовой	Хлеб столовый пшеничный	Хлеб пшеничный подовый из муки второго сорта	Батоны нарезные из муки первого сорта	Сдоба выборговая с маком	Макаронные изделия из муки высшего сорта
Натрий	2400	567	391	353	396	275	8
Калий	2000	227	180	208	120	104	154
Кальций	800	21	24	23	22	34	19
Магний	400	57	39	51	25	16,4	37
Фосфор	1200	174	141	131	108	135	87
Железо (м)	10 - 12	3,6	3,37	3,24	1,86	1,51	1,8
Железо (ж)	18 - 20						
Медь	1,5	0,26	0,16	0,3	0,17	0,21	0,7
Цинк	15	1,4	1,17	1,43	0,74	0,57	1,22

Не менее важную роль играют также существенные изменения объемов и ассортимента потребляемых хлебобулочных изделий. Значительные изменения произошли и в структуре ассортимента хлеба, вырабатываемого промышленным способом, в сторону увеличения доли хлебобулочных изделий из муки высших сортов. Так, в последние десятилетия потребление хлеба из ржаной муки и пшеничной муки грубого помола снизилось до 40% от общего объема хлебобулочных изделий при одновременном росте потребления хлебобулочных и сдобных изделий из пшеничной муки высшего сорта. По данным Росстата в 2013 г. из общего объема произведенных промышленным способом хлебобулочных изделий (7144 тыс. тонн) хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего и первого сортов составили 44,9 %, сдобные - 5,1 %, а из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной - 32,7 % [2].

Таким образом, анализ объемов производства и потребления хлеба, изменений структуры ассортимента вырабатываемых изделий, их пищевой ценности свидетельствует

об уменьшении поступления микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) с одним из массовых продуктов питания, каковым является хлеб и хлебобулочные изделия, вследствие чего этот продукт утрачивает свою роль основного источника витаминов группы В и ряда минеральных веществ (кальция, железа, йода) в питании населения России.

Все это подчеркивает необходимость направленного регулирования химического состава хлебобулочных изделий с целью получения продукта с более высоким содержанием микронутриентов и с более сбалансированным их соотношением. Целесообразность обогащения хлеба витаминами подчеркивается также тем обстоятельством, что хлеб в России остается продуктом наиболее массового потребления, особенно у недостаточно высоко обеспеченных слоев населения. Практически 75% населения ежедневно потребляют хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего и первого сортов промышленной выпечки. К этому следует еще добавить и домашнюю выпечку различных булочек и пирожков из пшеничной муки высшего сорта. Благодаря этому использование хлебобулочных изделий в качестве носителя, дополнительно обогащенного недостающими микронутриентами, позволит донести их до самых широких групп населения, в том числе - наиболее нуждающихся в улучшении их пищевого статуса и здоровья.

Основным недостатком современных технологий переработки сельскохозяйственного сырья является снижение в них комплекса полезных веществ. В полной мере это касается и злаковых культур. Поэтому в последние годы в хлебопекарной промышленности широко стала применяться методика обогащения этих продуктов витаминами и минералами. В составе витаминно-минеральных премиксов могут быть как растительные компоненты, так и синтезированные витамины и микронутриенты.

Резкое снижение содержания пищевых волокон в современном рационе питания человека привело к значительным негативным отклонениям в состоянии здоровья широких слоев населения развитых стран мира. Вследствие недостатка клетчатки, гемицеллюлозы, пектиновых веществ и лигнина в пище у людей развиваются различные заболевания, как рак прямой кишки, ожирение, сахарный диабет, атеросклероз, ухудшается моторная функция кишечника, прогрессирует дисбактериоз, нарушается деятельность сердечно-сосудистой системы [2].

Оптимальная суточная норма пищевых волокон для взрослого человека должна быть на уровне 25-30 г. Основными источниками пищевых волокон в пище являются фрукты, овощи, семена масличных культур, кукурузные, рисовые, пшеничные, соевые отруби. В условиях нашей страны большая часть пищевых волокон поступает в организм человека с зернопродуктами. Именно в хлебе, хлебобулочных изделиях (особенно из муки грубого помола) содержится повышенное количество основных физиологически активных компонентов - целлюлозы, лигнина и геммицеллюз. Однако при современном уровне потребления хлеба, хлебобулочных изделий и их ассортиментном составе, в РФ население с указанными видами продуктов питания получает не более 15-20 % потребного количества пищевых волокон [3].

Перспективные направления развития ассортимента функциональных хлебобулочных изделий повышенной пищевой и биологической ценности представлены на рисунке 1. Разработка такой продукции не обходится без инноваций, так как включение в рецептуру функциональных ингредиентов или другого сырья, способствующего получению продукта с заданными свойствами, как правило, приводит к ухудшению его потребительских свойств. Поэтому перед технологами встает задача поисков новых подходов для производства продукта высокого качества с привычными вкусом и ароматом, и в тоже время содержащим необходимые для организма вещества. Все большее значение при производстве хлеба приобретает использование муки и крупы различных нехлебопекарных культур (гречихи, проса, овса, риса), а также смесей на основе этих культур. Добавление в процессе замеса теста круп способствует обогащению хлеба белками, витаминами (B₁, B₂, PP), минеральными веществами (Na, Ca, Mn, K, P, Fe) и пищевыми волокнами (клетчаткой и целлюлозой). Применение таких технологий обеспечивает большую гибкость технологического процесса приготовления теста, стабильность качества готовых изделий, экономию производственных помещений, реализацию изделий в свежем виде с высокой энергетической ценностью.

Одним из наиболее простых способов получения продукции с заданными профилактическими функциями является включение в рецептуры растительного сырья, характеризующегося высоким содержанием структурных полисахаридов и лигнина, оказывающих значительное влияние на обмен веществ в организме человека, их недостаток в питании служит одной из важ-

нейших причин развития многих так называемых болезней цивилизации – атонии кишечника, сердечно-сосудистых заболеваний и др.

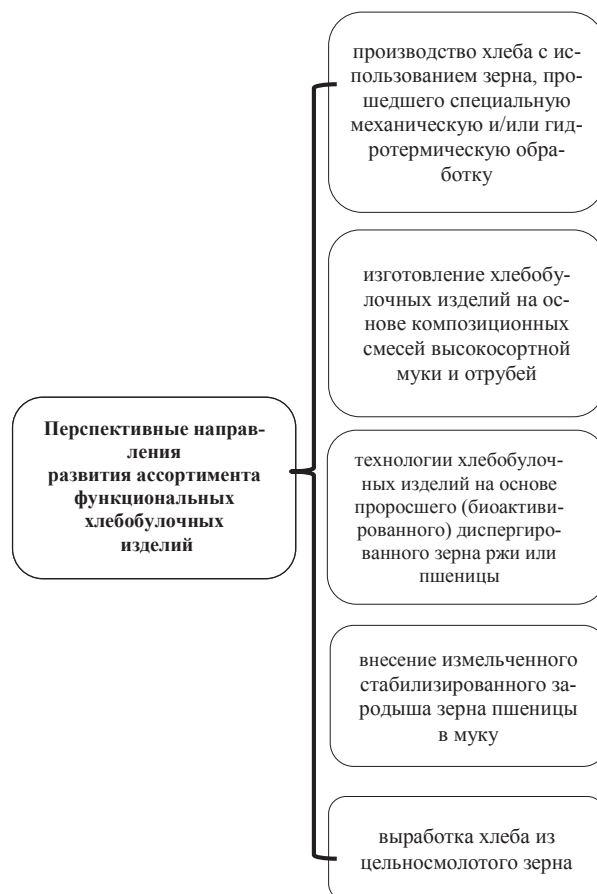


Рисунок 1. Перспективные направления развития ассортимента функциональных хлебобулочных изделий

Многие виды растительного сырья изначально богаты поливитаминами, и основные принципы рационального питания предполагают удовлетворение потребности человека в них за счет продуктов растительного происхождения, прежде всего овощей и зерновых культур [6]. Именно поэтому в качестве потенциальных сырьевых источников поливитаминов при разработке продукции функционального и диетического назначения рассматриваются, как правило, отходы и побочные продукты переработки зернового и плодовоовощного сырья: лузга и отруби злаковых, томатные и виноградные выжимки, очистки и жом корнеплодов или плодово-ягодного сырья, лузга масличных семян, створки и зерновые оболочки бобовых. С такой же целью возможна переработка некоторых видов технического растительного сырья. Сырьевые источники поливитаминов, рассматриваемые при разработке продукции функционального и диетического назначения представлены на рисунке 2 [5].



Рисунок 2. Сырьевые источники поливитаминов, рассматриваемые при разработке продукции функционального и диетического назначения

Идеально сбалансированный состав зернового хлеба помогает человеческому организму в полной мере усвоить все витаминные соединения и другие элементы, требуемые для нормального функционирования всех систем организма. При регулярном употреблении этого хлеба налаживается работы желудочно-кишечной системы. Также полезные свойства обусловлены огромным содержанием природной клетчатки. Этот хлеб рекомендован для употребления людям всех возрастных групп, а кроме этого, его используют в качестве диетического питания [1].

Питательная ценность хлеба зависит от сорта пшеницы, части зерна, из которого получают муку, степени его переработки, а также от способа получения муки и сочетания с другими продуктами. Как правило, мука высшего сорта извлекается из эндосперма, при этом используется только 70-75 % белка и всего 3-4 % биологически ценных веществ. В хлебобулочных изделиях высшего сорта их еще меньше, в основном присутствуют углеводы, что создает предпосылки для развития ожирения. Поэтому наиболее ценной считается мука, выработанная из всех частей зерна. Выпуская новый вид продукта, предприятие способствует увеличению спроса на продукцию, получению дополнительной прибыли, расширению рынков сбыта, привлечению новых потребителей из числа людей, заботящихся о своем здоровье, созданию имиджа предприятия, заботящегося о здоровье нации.

Оптимальное питание служит ключевым фактором, обуславливающим активную трудоспособность, продолжительность жизни и сохранение генофонда нации. Использование хлебобулочных изделий, богатых белками, витаминами, макро- и микроэлементами позволяет человеку восполнить свой комплекс физиологических потребностей при сравнительно незначительных материальных затратах.

Внедрение на рынок хлебобулочных изделий с применением взамен муки высших сортов смеси муки пшеничной и муки из цельносмолотого зерна пшеницы может принести заметную прибыль. Использование такого сырья дает возможность выпускать конкурентоспособную и экономически выгодную продукцию, расширяя при этом ассортимент функциональных изделий [3]. Данный вид хлебобулочных изделий предназначен для массового потребления и в питании беременных и кормящих женщин.

В таблице 2 рассчитана экономическая эффективность производства хлебобулочных изделий из смеси муки пшеничной и муки из цельносмолотого зерна пшеницы, а также хлеб с добавлением мучных композитных смесей), приведены данные по затратам на сырье для выработки 1 т изделий, плановой калькуляции на 1 т готовой продукции. Расчет себестоимости единицы продукции осуществляем методом калькулирования, т.е. отнесения всех расходов на производство и реализацию продукции 1 т изделия по всем видам производственной программы (таблица 3).

Затраты на сырье для выработки 1 т продукции

Наименование продукции	Виды сырья	Плановый выход, %	Расход сырья, кг	Потребность в сырье на 1 т родукции, кг	Цена за 1 кг сырья, р.	Стоимость сырья, р.
Хлеб контроль (пшеничный)	Мука пшеничная первого сорта	143	100	700,0	15,00	10500,00
	Дрожжи хлебопекарные прессованные		2,5	17,5	46,00	805,00
	Соль поваренная пищевая		1,3	9,1	18,00	163,80
	Вода		65	454,5	20,33	9240,00
Итого						20708,80
Хлеб с добавлением муки из цельнос- молотого зерна пшеницы	Мука пшеничная первого сорта	143	60	419,6	15,00	6294,00
	Мука из цельномолотого зерна пшеницы		40	279,7	45,00	12586,5
	Дрожжи хлебопекарные прессованные		2,5	17,5	46,00	805,00
	Соль поваренная пищевая		1,3	9,1	18,00	163,80
	Вода		65	454,5	20,33	9240,00
Итого						29089,30
Хлеб «Здоровье»	Мука пшеничная первого сорта	143	60	379,7	15,00	5695,50
	Мука из цельномолотого зерна пшеницы		28	177,2	45,00	7974,00
	Мука гречневая		1,44	9,1	25,00	227,50
	Мука пшениная		1,44	9,1	14,00	127,40
	Мука овсяная		1,44	9,1	30,00	273,00
	Зародышевые хлопья пшеницы		7,68	48,6	80,00	3888,00
	Дрожжи хлебопекарные прессованные		2,5	15,8	46,00	726,80
	Соль поваренная пищевая		1,3	8,2	18,00	147,60
	Вода		65	409,5	20,33	8325,10
Итого: 27384,90						

Т а б л и ц а 3

Расчет плановой калькуляции и проекта оптовой цены 1 т готовой продукции

	Статьи калькуляции	Затраты на 1 т продукции, тыс.р., для хлеба		
		Контроль	с добавлением муки из цельно-молотого зерна пшеницы	«Здоровье»
1	Сырье, основные и вспомогательные материалы	22,80	31,90	30,10
2	Транспортно-заготовительные расходы	2,28	3,19	3,01
3	Тепло	2,28	3,19	3,01
4	Электроэнергия	2,28	3,19	3,01
5	Основная и дополнительная заработная плата	4,56	6,38	6,02
6	Отчисления на соцстрахование	1,38	1,93	1,82
7	Расходы на содержание оборудования	1,14	1,60	1,51
8	Общехозяйственные расходы	1,14	1,60	1,51
9	Производственная себестоимость	37,86	52,97	49,98
10	Коммерческие расходы	0,29	0,41	0,38
11	Полная себестоимость	38,15	53,37	50,36
12	Рентабельность, %	15,00	20,00	20,00
13	Прибыль	5,72	10,67	10,07
14	Оптовая цена	43,87	64,05	60,44
15	Налог на НДС	4,39	6,40	6,04
16	Отпускная цена с НДС	48,26	70,45	66,48

Структура себестоимости нового продукта представлена на рисунке 3.



Рисунок 3. Структура себестоимости Хлеба «Здоровье»

Исходя из структуры себестоимости, можно увидеть, что наибольший удельный вес занимает стоимость сырья. При этом стоимость такого вида хлеба не будет существенно отличаться и выходить за рамки бюджета обычной семьи. Так, например, буханка хлеба 0,3 кг из цельносмолотого зерна пшеницы будет стоить порядка 21-22 рублей, а хлеб «Здоровье» той же фасовки – 19-20 рублей.

Современный рынок хлеба и хлебобулочных изделий диктует жесткие требования к производителю. Сегодня недостаточно выпускать только массовые сорта хлеба и хлебобулочных изделий. Чтобы выжить и быть успешным, необходимо вырабатывать широкий ассортимент изделий.

Политику, направленную на расширение ассортимента, можно рассматривать как один из возможных путей повышения конкурентоспособности и увеличения спроса на выпускаемую продукцию. Новой продукцией могут быть хлебобулочные изделия с добавлением дробленого зерна и отрубей, бессолевые хлебобулочные изделия, хлеб с пониженной кислотностью, с пониженным содержанием белка и углеводов, с добавлением лецитина, с повышенным содержанием йода. Все эти разновидности хлебобулочных изделий призваны не только разнообразить вкусовые качества, но и также поддержать и укрепить здоровье разных групп населения [6].

К сожалению, уровень просветительной работы среди населения по воспитанию

у потребителей интереса к хлебу как источнику получения необходимых веществ крайне низок. В итоге при выборе ассортимента потребитель обычно руководствуется своим традиционным вкусом, с чем производители вынуждены считаться. Предложения ученых и специалистов по изменению ассортимента хлебобулочных изделий в пользу рационального питания, по внедрению в рацион хлеба с полезными добавками по существу остаются без последствий, несмотря на то, что рекомендованные виды хлебобулочных изделий могли бы решить многие проблемы в оздоровительном процессе и выполнении государственной задачи оздоровления нации [4].

Таким образом, расширение ассортимента выпускаемой продукции, а также использование инновационных подходов к повышению эффективности деятельности отраслевых предприятий и улучшению их финансового состояния на региональном уровне позволит отечественным хлебопекарным предприятиям не только более эффективно конкурировать с зарубежными, но и расширить рынок сбыта с учетом работы по индивидуальным заявкам потребителей. Это, в конечном счете, будет способствовать росту объемов производства, повышению эффективности деятельности предприятий, более полному удовлетворению запросов потребителей, а также обеспечению продовольственной безопасности.

ЛИТЕРАТУРА

1 Богомолова, И.П., Белимова, Е.А. Оценка и направления роста ресурсного потенциала предприятий хлебопекарной отрасли. // Экономика и предпринимательство. 2013. №11. С. 766-771.

2 Богомолова, И.П., Белимова, Е.А. Направления и механизмы государственного регулирования производства функциональных хлебопродуктов [Текст] // Вестник ВГУИП. 2014. №2. С. 177-184.

3 Бутковский В.А. Продовольственная безопасность России в условиях работы в ВТО. // Хлебопродукты. 2013. №5. С.12-14.

4 Гуревич А.И. Проблемы качества и безопасности хлебопродуктов. // Хлебопродукты. 2014. №1. С.12-13.

5 Ильина О.А. Расширять ассортимент хлеба для здорового питания – важная задача отрасли // Хлебопродукты. 2014. №3. С. 14-15.

6 Тарасова В.В. Применение физиологически функциональных ингредиентов в производстве хлебобулочных изделий // Пищевая промышленность. 2014. №3. С.34-40.

REFERENCES

1 Bogomolova I.P., Belimova E.A. Assessment and growth direction of the resource potential of the enterprises in the baking industry. *Ekonomika i*

predprinimatel'stvo. [Economy and Entrepreneurship], 2013, no. 11, pp. 766-771. (In Russ.)

2 Bogomolova, I.P., Belimova, E.A. Directions and mechanisms of state regulation of the production of functional bread. *Vestnik VGUIT*. [Bulletin of VSUET], 2014, no. 2, pp. 177-184. (In Russ.)

3 Butkovskii V.A. Food safety of Russia in the conditions of work in the WTO. *Khleboprodukty*. [Bakery], 2013, no. 5, pp.12-14. (In Russ.)

4 Gurevich A.I. Issues of quality and safety of grain products. *Khleboprodukty*. [Bakery], 2014, no. 1, pp. 12-13. (In Russ.)

5 Ilyina O.A. Expand the range of bread for a healthy diet - an important task. *Khleboprodukty*. [Bakery], 2014, no. 3, pp. 14-15. (In Russ.)

6 Tarasov V.V. Application physiologists-ically functional ingredients in the production of bakery products. *Pishchevaya promyshlennost'*. [Food Industry], 2014, no. 3, pp.34-40. (In Russ.)