

УДК 338.439.053:664.66.022.39

Профессор И.П. Богомолова, аспирант Е.А. Белимова
(Воронеж. гос. ун-т. инж. технол.) кафедра управления, организации производства и
отраслевой экономики. тел. (473) 255-27-10
E-mail: e.a.belimova@gmail.com

Professor I.P. Bogomolova, graduate E.A. Belimova
(Voronezh state university of engineering technology) Department of management, produc-
tion organization and industrial economy. phone (473) 255-27-10
Email: e.a.belimova@gmail.com

Направления и механизмы государственного регулирования производства функциональных хлебопродуктов

Directions and mechanisms of state regulation of the production of functional bakery 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, обобщен опыт зарубежных стран, а также рассмотрены возможные механизмы государственного регулирования и поддержки предприятий хлебопекарной промышленности в социально-значимых программах. Стремительные темпы развития экономики большинства стран мира привели к негативным социальным последствиям, основным из которых является нарушение структуры питания населения в целом, дефицит в потреблении 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. В настоящее время производство продуктов функционального питания - одно из наиболее динамично развивающихся направлений деятельности субъектов пищевой индустрии. У предприятий нашего региона существует большой потенциал развития данного сегмента. Со стороны государства в качестве поддержки данного направления реализуются целевые программы, направленные на развитие хлебопекарной промышленности по выпуску обогащенных хлебобулочных изделий. В статье представлены принципы, которые могут способствовать эффективному взаимодействию государства с субъектами хлебопекарного бизнеса, необходимые для преодоления отставания в развитии социально-значимых секторов экономики России от зарубежных аналогов, такие как развитие конкуренции и создание комфортных условий для реализации предпринимательских инициатив; повышение инвестиционной привлекательности, социально-экономической эффективности производства и реализации хлеба и хлебобулочных изделий в регионах; снижение административных барьеров с целью ускоренного развития рынка хлеба и хлебобулочных изделий функционального и специализированного назначения. Продукция хлебопечения нуждается в грамотном позиционировании, ведь с развитием рынка меняются и предпочтения потребителей, а удовлетворение потребностей - одна из возможностей выделиться среди конкурентов. 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. In the article the basic socio-economic problems associated with micronutrient deficiency in the diet of the population and their possible solutions through production of a functional purpose, summed up the experience of foreign countries, as well as the possible mechanisms of state regulation and support enterprises of the baking industry in socially significant programs. The rapid pace of development of the economies of most countries of the world have led to negative social consequences, the main one of which is a violation of the power structure in the general population, lack of nutritional vitamins and trace elements, jetlag and diet, eating dangerous and harmful products. Way out of this situation is the creation and distribution of food functionality, including the baking of products. Currently, the production of functional food - one of the fastest growing areas of activity of subjects of the food industry. In enterprises of our region there is a great potential for the development of this segment. By the State in support of this direction are implemented targeted programs aimed at the development of the baking industry for the production of enriched bakery products. The paper presents the principles that can contribute to the effective interaction with state actors bakery business needed to overcome the lag in the development of socially significant sectors of the Russian economy from foreign counterparts, such as the development of competition and the creation of favorable conditions for the realization of entrepreneurial initiatives; increasing the investment attractiveness, social and economic efficiency of production and sale of bread and bakery in the Delhi - regions; reducing administrative barriers to accelerate the development of the market of bread and bakery products functional and specialized purpose. Bakery products needs competent positioning, because the development of the market and changing consumer preferences and satisfaction of needs - one of the ways to stand out among competitors. Result of the development of functional and specialized bakery in the region will be not only improve the quality of life of the population, but also increase the income of baking enterprises, increase their competitiveness and innovative development.

Ключевые слова: функциональные продукты, государственное регулирование, хлебопекарная промышленность.

Keywords: functional products, government regulation, baking industry.

В настоящее время в нашей стране остро стоит проблема дефицита микронутриентов в питании населения. В связи с этим пристальное внимание, в том числе и Министерства здравоохранения, обращено на развитие производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

По данным Единой межведомственной информационно-статистической системы число заболеваний, связанных с микронутриентной недостаточностью (витаминов С, В, фолиевой кислоты, минеральных веществ и микроэлементов), выросло с 2 255 753 в 2005 году до 2 599 860 в 2011 году. Более 50 % субъектов Российской Федерации являются йоддефицитными, более 60 % населения проживает в регионах с природно-обусловленным дефицитом этого микроэлемента.

Положение усугубляется несбалансированностью рациона питания населения, уменьшением потребления мяса и мясопродуктов, а также овощей и фруктов и ряда других продуктов, являющихся источниками витаминов С и группы В, которые в значительной степени влияют на усвояемость и метаболизм железа.

Результаты социально-гигиенического мониторинга 2012 года в части сбалансированности и полноценности питания показали, что в 24 субъектах Российской Федерации отклонение от рекомендуемых норм превышает 25 %. Потребление населением Российской Федерации молока и молочных продуктов в дневном рационе в целом по стране составило 20,5 %, что ниже рекомендуемых норм потребления этой продукции. Свыше 21 % населения недостаточно использует для питания рыбу и рыбопродукты. Около 99 % населения в той или иной степени испытывают дефицит белка, в рационе большинства людей отмечается избыток жиров.

Основами государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года предусмотрено увеличение доли производства продуктов массового потребления, обогащенных витаминами и минеральными веществами, включая массовые сорта хлебобулочных изделий, а также молочные продукты – до 40-50 % общего объема производства.

Вместе с тем, в настоящее время состояние, связанное с производством обогащенной продукции, остается неудовлетворительной, в результате чего не может быть решена проблема микронутриентной недостаточности, существенно ухудшающая состояние здоровья детского и взрослого населения страны.

Стремительные темпы развития науки и техники в XX столетии, способствуя развитию экономики большинства стран мира, привели к негативным социальным последствиям, основным из которых является неправильная стратегия питания, многочисленные ошибки в питании, приведшие к нарушению структуры питания населения в целом, дефициту в потреблении витаминов, микроэлементов, белка, избытку в питании простых углеводов, жиров, недостатку пищевых волокон, нарушению ритма и режима питания, употреблению в пищу опасных и вредных продуктов, ошибкам в кулинарной обработке и заготовке пищевых продуктов, избытку в питании загрязнителей и токсических веществ.

Накопленный отечественный и международный опыт свидетельствует о том, что для проведения коррекции структуры питания населения необходимо объединить усилия медиков, технологов пищевых производств и экономистов с целью создания и распространения пищевых продуктов функционального назначения. Этот термин признан во всем мире и означает обогащенные биологически активными веществами натуральные пищевые продукты, обладающие при ежедневном потреблении в традиционных количествах помимо общей пищевой ценности способностью специфично поддерживать и регулировать конкретные физиологические функции и тем самым снижать риск возникновения или развития заболеваний.

Исследования показали, что термин «функциональные пищевые продукты» введен в Японии в 1984 г. Уже через три года в этой стране производилось около 100 функциональных пищевых продуктов, и поскольку эффективность этого направления стала очевидной, была разработана государственная концепция и порядок сертификации такой продукции. Государство гарантирует ее качество (оздоровительное влияние) и предоставляет налоговые льготы для производителей. В отличие от Японии, в США и Европе законодательная база для производства функциональных пищевых продуктов окончательно не сформирована, однако существуют несколько инициативных программ по разработке и реализации пищевых продуктов оздоровительного характера.

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.

В Чехии современными тенденциями в хлебопекарной являются: увеличение производства хлеба из ржаной муки и цельного зерна; расширение ассортимента за счет появления национальных региональных сортов (сорта разных стран и регионов мира), функциональных/диетических хлебов – хлебов обогащенных различными полезными ингредиентами; появление изделий с оригинальными формами и различного веса; использование новых технологий в процессе производства. Все больше производителей предлагают потребителям такой вид хлеба, как «Bio» – хлеб на основе сырья, выращенного без использования пестицидов, синтетических удобрений, ионизирующего излучения и достижений генной инженерии.

В Финляндии в хлеб добавляют пророщенное ржаное зерно: само зерно или хлопья на его основе. В проростках ржи количество витаминов группы В возрастает в 5-10 раз. Проростки нормализуют пищеварение и обменные процессы, выводят шлаки из организма, являются хорошей профилактикой дисбактериоза и диатеза, заболеваний почек и мочевого пузыря и даже туберкулеза.

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 (кровенное 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.

Создание и реализация функциональных пищевых продуктов, обогащенных микронутриентами, является задачей сложной и весьма ответственной.

Для обогащения наиболее часто используются четыре вида пищевых продуктов: хлеб, соль, молочные продукты и напитки. Учитывая, что не менее 75 % населения ежедневно потребляют хлебобулочные изделия в количестве около 300 г в сутки, можно считать весьма удачным выбор именно хлеба в качестве объекта обогащения. Население, следуя привычкам в течение минувшего столетия приоритетам в отношении рафинированных продуктов, предпочитает хлеб из наиболее бедной

муки пшеничной высшего сорта, а значит, именно эта группа хлебобулочных изделий, прежде всего, нуждается в обогащении.

Что касается Российской Федерации, только 14 % предприятий выпускает обогащенные пищевые продукты, по объему производства – 5 %, в том числе по хлебу и хлебобулочным изделиям – 6,4%, по молоку и молочным продуктам – 3,1 %, по напиткам – 8,1 %.

К концу 2010 года в нашей стране выпуск обогащенных витаминами и минеральными веществами хлебобулочных изделий составил около 2 % от общего объема производства. Отмечается существенное снижение объемов производства хлебобулочных изделий, обогащенных йодом (рисунок 1).

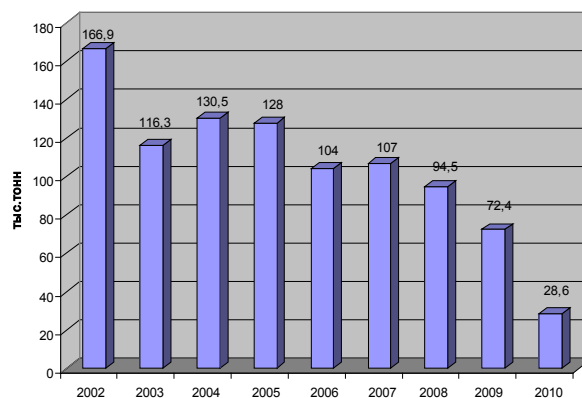


Рисунок 1. Объем производства хлебобулочных изделий, обогащенных йодом в Российской Федерации

Распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 N 1873-р органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации рекомендовано при формировании и осуществлении региональных программ социально-экономического развития учитывать положения Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года.

За последние годы количество региональных и муниципальных программ, направленных на решение вопросов здорового питания, в том числе, направленных на ликвидацию дефицита микронутриентной недостаточности, выросло с 316 в 2008 году до 395 в 2012 году. Однако данные программы имеются только в 50 субъектах Российской Федерации.

Также не уделяется должного внимания проведению информационно-разъяснительной работы среди населения о необходимости употребления в пищу продуктов питания, обогащенных микронутриентами, функционального и специализированного назначения.

В сложившихся условиях обогащение хлеба и хлебобулочных изделий и других продуктов массового потребления микронутриентами, выпуск продукции специализированного, функционального и диетического назначения позволяет восполнить микроэлементную недостаточность максимального количества населения страны.

В рамках исполнения указанных нормативных правовых документов во многих регионах нашей страны, в том числе Воронежской области, реализуются целевые программы, направленные на развитие хлебопекарной промышленности по выпуску обогащенных хлебобулочных изделий, такие как "Хлеб - это здоровье", "Социальный хлеб", "Об обеспечении населения хлебобулочными изделиями, обогащенными микронутриентами".

В настоящее время по инициативе Российской гильдии пекарей и кондитеров при участии Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Федерального государственного бюджетного учреждения "Научно-исследовательский институт питания", Российской академии медицинских наук разработана Концепция обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения путем развития функционального и специализированного хлебопечения в Российской Федерации до 2020 года (Хлеб - это здоровье).

Задача Концепции - определение путей и способов обеспечения населения страны хлебом и хлебобулочными изделиями функционального и специализированного назначения с целью сохранения и укрепления здоровья населения, профилактики заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием в комплексе решения приоритетных задач государственной политики в области здорового питания.

Среди приоритетных мероприятий Концепции - внедрение новых технологий в отрасли хлебопекарной промышленности, позволяющих значительно расширить ассортимент и увеличить производство хлебобулочных изделий нового поколения с заданными качественными характеристиками, в том числе функциональных и специализированных, содействии улучшению здоровья и качества жизни населения путем увеличения потребления указанной продукции.

Основные направления в решении этих задач представлены на схеме (рисунок 2).

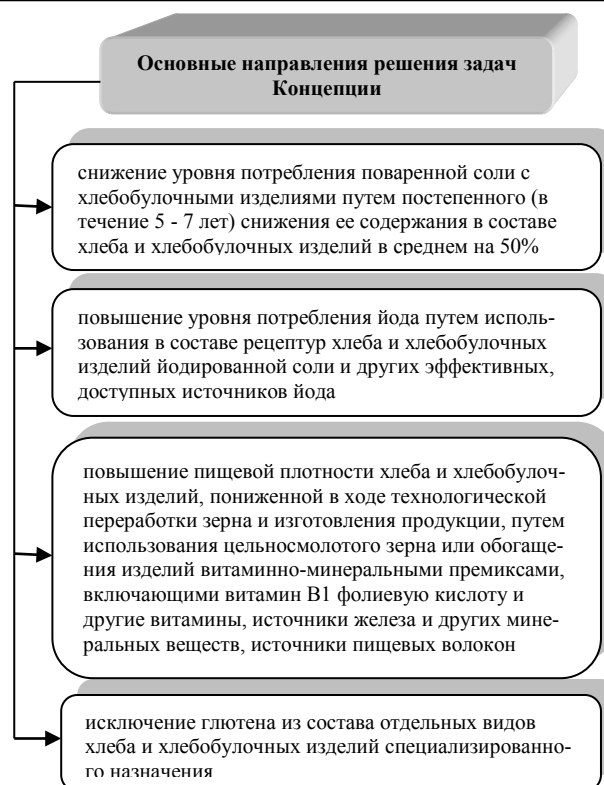


Рисунок 2. Основные направления Концепции «Хлеб – это здоровье»

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. Однако 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.

Значительные изменения произошли и в структуре ассортимента хлеба, вырабатываемого промышленным способом, в сторону увеличения доли хлебобулочных изделий из муки высших сортов.

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 содержа-

нием 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 % мужского и женского 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.

По данным федерального бюджетного учреждения "Эндокринологический научный центр" Министерства здравоохранения Российской Федерации, в настоящее время на всей территории Российской Федерации сохраняется йодный дефицит легкой и средней тяжести. Одним из наиболее эффективных способов ликвидации йододефицитных состояний является использование йодсодержащих добавок, прежде всего йодированной поваренной соли, в производстве продуктов массового потребления, в том числе хлебобулочных изделий.

Улучшение обеспеченности детского и взрослого населения витаминами и минеральными веществами является одной из важнейших задач современного здравоохранения.

В России накоплен положительный опыт обогащения пищевых продуктов, в том числе и хлебобулочных изделий, витаминами, макро- и микроэлементами с целью улучшения пищевого статуса населения (предотвращения возникновения или исправления имеющегося в организме человека дефицита).

Пищевой рацион современного человека меняется с улучшением качества жизни, он объективно становится более разнообразным, а забота о здоровом питании остается основополагающим фактором, который будет влиять на развитие ассортимента и увеличение объемов производства хлебобулочных изделий, обогащенных микронутриентами, прежде всего витаминами группы В, железом, йодом, кальцием.

Всего 13 % предприятий хлебопекарного сектора осуществляют выпуск продукции функционального и специализированного назначения. При этом хлеб и хлебобулочные изделия лечебно-профилактического назначения выпускаются только в некоторых регионах России (в Воронежской области в том числе).

Наибольший удельный вес предприятий, производящих обогащенные хлеб и хлебобулочные изделия, отмечен в Амурской (85,2 %), Курской (49,0 %), Тульской области (41,9 %), Ростовской (37,0 %), Кировской (35,0 %), Тюменской (27,2 %), Тамбовской (25,0 %), Воронежской (24,0 %) и Челябинской (23,4 %) областях. По состоянию с 1.01.2012 по 1.09.2012 года объем производства хлеба и хлебобулочных изделий, обогащенных микронутриентами, составил более 500 тыс. тонн, а лечебно-профилактического назначения – около 200 тыс. тонн.

Примеры хлебобулочных изделий лечебного направления, производимые предприятиями г. Воронежа, представлены в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Примеры нетрадиционных видов хлебобулочных изделий

Наименование предприятия	Наименование продукции
ОАО «Хлебозавод №1»	1. Хлеб пшеничный простой йодированный (пшеничная 1 сорт) 2. Хлеб пшеничный улучшенный йодированный подовый (пшеничная высший сорт)
ОАО «Хлебозавод №2»	1. Хлеб молочно-отрубный (пшеничная высший сорт + отруби) 2. Хлеб ржаной диабетический (ржаная обдирная + отруби) 3. Хлеб с отрубями (ржаная обдирная + пшеничная 1 сорт) 4. Хлебцы докторские (пшеничная высший сорт + отруби) 5. Хлеб «Богатырь» (ржаная обдирная + пшеничная 2 сорт)
ОАО «Тобус»	1. Хлеб ржаной с отрубями (ржаная обдирная + отруби) 2. Хлеб ржано-пшеничный йодированный (ржаная обдирная, пшеничная. 1 сорт)
ОАО «Хлебозавод №5»	1. Хлебобулочные изделия «Фитнес»
ОАО «Хлебозавод №7»	1. Хлеб пшеничный йодированный простой (пшеничная 1 сорт) 2. Хлеб новый с зерновыми добавками (пшеничная 1 сорт, солод, изюм, семя подсолнечника) 3. Хлеб новый с травами (пшеничная 1 сорт, укроп, чеснок)

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.

Таким образом, существует большой потенциал развития приоритетного сегмента хлебопечения - производство функциональных и специализированных сортов. Рынок хлеба и хлебобулочной продукции находится на стадии активного роста.

Продукция пекарей нуждается в грамотном позиционировании, ведь с развитием рынка меняются и предпочтения потребителей, а удо-

влетворение потребностей - одна из возможностей выделиться среди конкурентов. Например, позиционируя продукцию функционального и специализированного направления для здорового образа жизни, пекарь легко займет новую нишу, так как здоровый образ жизни становится все актуальнее среди населения.

Следовательно, результатом развития функционального и специализированного хлебопечения в регионе выступит не только улучшение качества жизни населения, но и увеличение доходов хлебопекарных предприятий.

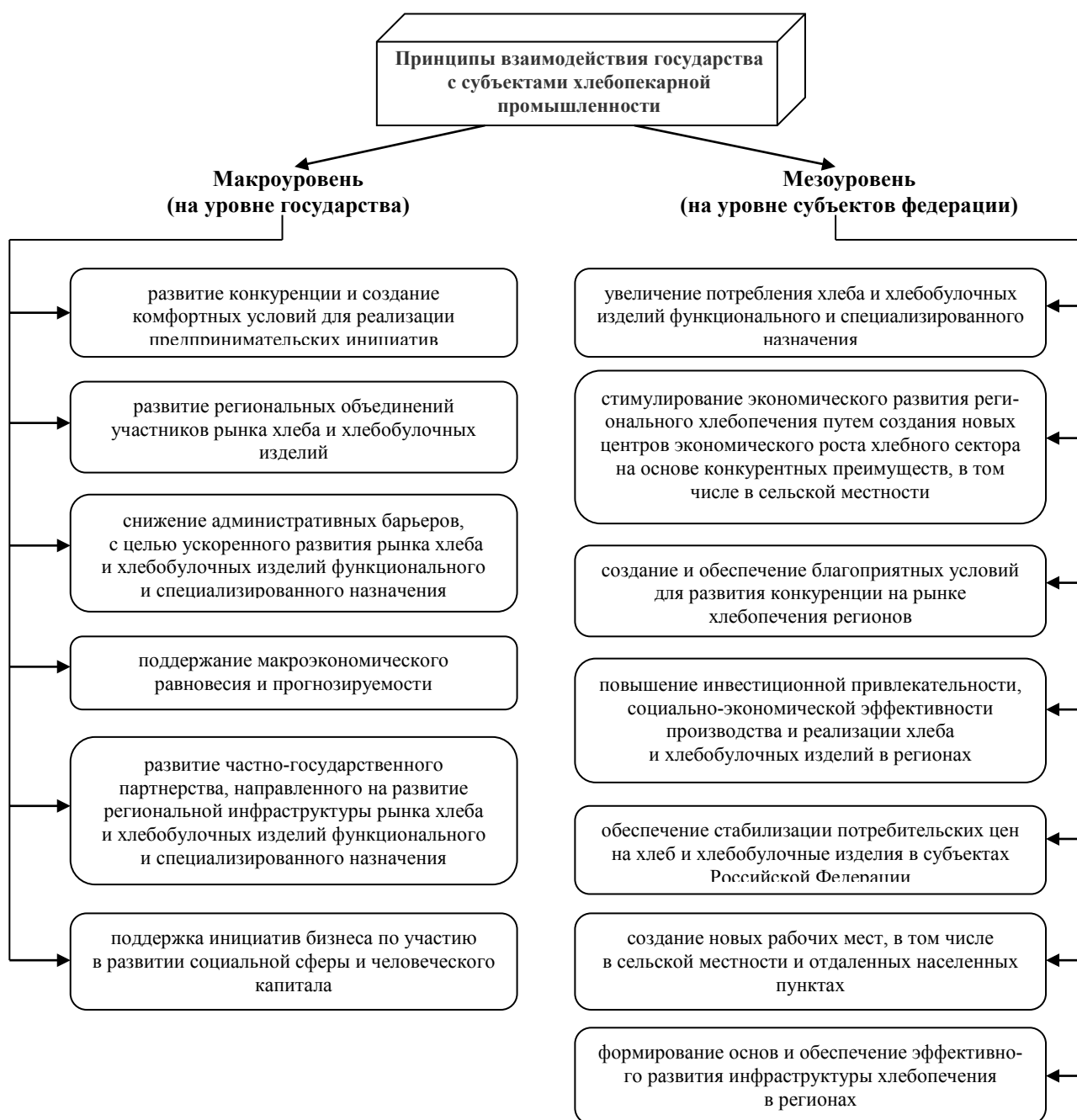


Рисунок 3. Принципы взаимодействия государства и хлебопекарных предприятий

Принципы взаимодействия государства с субъектами хлебопекарного бизнеса на макро- и мезоуровнях, необходимые для преодоления отставания в развитии социально-значимых секторов экономики России от зарубежных аналогов, представлены на рисунке 3.

Одной из наиболее значимых проблем современного развития российской экономики и общества является проблема продовольственной безопасности и обеспечения населения продовольственными продуктами. Объективная необходимость насыщения продовольственного рынка продукцией российского производства предполагает эффективное функционирование предприятий пищевой промышленности, поскольку от объема производства продуктов питания, их качества и цены зависит не только уровень жизни населения, но и развитие экономики в целом. Соот-

ветственно, необходим новый подход к обеспечению развития предприятий пищевой промышленности в условиях зрелых рыночных отношений и растущей конкуренции на внутреннем продовольственном рынке, основанный на использовании не только традиционных ресурсов, но в первую очередь, технологических и организационных инноваций.

Современная модель развития рынка хлеба и хлебобулочных изделий функционального и специализированного назначения требует формирования комфортных условий для развития конкуренции и предпринимательской инициативы.

Выстраивание порядка сотрудничества государства, частного бизнеса и общества будет способствовать успешному достижению поставленной цели посредством учета интересов всех сторон.

ЛИТЕРАТУРА

1 Богомолова И. П., Шатохина Н.М. Диагностика состояния мукомольно-крупяной промышленности // Экономика и обеспечение устойчивого развития хозяйственных структур. Межрегиональный сборник научных трудов. Воронеж, 2007. Вып.7. Часть 1. С.259-264.

2 Косован А.П., Шапошников И.И. Программа развития хлебопекарной промышленности до 2020 г // Хлебопечение России. 2011. №4. С. 4-5.

3 Серёгин С.Н., Мосолова, И.Н. Инновационное развитие отрасли - ключевой фактор повышения качества продукции хлебопечения //Хлебопродукты. 2011. №1. С.4-6.

4 Богомолова И. П., Пигунова М.В., Колесов М.А. Механизм управления рисками предприятий мукомольно-крупяной промышленности: монография. Воронеж: ЦНТИ, 2012. 209 с.

5 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.06.2013 N 31 "О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, развитию производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения".

REFERENCES

1 Bogomolova I. P., Shatokhina N.M. Diagnosis of the state of the milling industry. *Ekonomika i obespechenie ustoichivogo razvitiia khoziaistvennykh struktur. Mezhhregional'nyi sbornik nauchnykh trudov*. [Economy and ensuring sustainable development of economic structures . Interregional collection of scientific papers]. Voronezh, 2007, Issu7, Part 1, pp. 259 - 264. (In Russ.)

2 Kosovan A.P, Shaposhnikov I.I. Baking industry development program up to 2020. *Klebopechenie Rossii*. [Baking in Russia], 2011, no. 4, pp. 4-5. (In Russ.)

3 Seregin S.N., Mosolova I.N. Innovative development of the industry - a key factor in improving the quality of bakery products. *Khleboprodukty*. [Bakery], 2011, no. 1, pp. 4-6. (In Russ.)

4 Bogomolova I.P., Pigunova M.V., Kolesov M.A. Mekhaizm upravleniia riskami predpriatii mukomol'no-krupianoj promyshlennosti [Enterprise risk management mechanism of the milling industry]. Voronezh, TsNTI, 2012. 209 p. (In Russ.)

5 Postanovlenie Glavnogo gosudarstvennogo sanitarnogo vracha RF ot 14.06.2013 N 31 «O merakh po profilaktike zabolevanii, obuslovlennykh defitsitom mikronutrientov, razvitiu proizvodstva pishchevykh produktov funktsional'nogo i spetsializirovannogo naznachenii» [Resolution of the Chief State Sanitary Doctor of the Russian Federation of 14.06.2013 N 31 "On measures for prevention of diseases caused by micronutrient deficiencies , the development of production of functional foods and special purpose"] (In Russ.).