

## **ПУТИ РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Шулятьева Г.М., кандидат экономических наук, доцент  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Вятская государственная сельскохозяйственная академия»,  
г. Киров, Россия  
E-mail: [galshul@rambler.ru](mailto:galshul@rambler.ru)

### **Аннотация**

В статье выполнен обзор мнений различных авторов по вопросу развития производства мучных кондитерских изделий, повышения его эффективности. Цель исследования – выявить перспективные направления развития производства мучных кондитерских изделий. Обобщение мнений специалистов показало, что основные направления развития производства мучных кондитерских изделий – это производство функциональных кондитерских изделий, совершенствование технологии производства с целью обеспечения стабильности качественных параметров и оптимизации издержек и активное продвижение с формированием бренда.

Ключевые слова: развитие производства, производство мучных кондитерских изделий, функциональные мучные кондитерские изделия, качество, себестоимость, бренд.

## **WAYS OF DEVELOPMENT OF PRODUCTION OF FLOUR CONFECTIONERY PRODUCTS**

Shulyatyeva G. M., candidate of economic Sciences, associate Professor  
Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education  
«Vyatka state agricultural academy», Kirov, Russia  
E-mail: [galshul@rambler.ru](mailto:galshul@rambler.ru)

### **Annotation**

The article reviews the opinions of various authors on the development of the production of flour confectionery products, improving its efficiency. The purpose of the study – to identify promising areas of development of production of flour confectionery products. Generalization of opinions of experts showed that the main directions of development of production of flour confectionery is production of functional confectionery, improvement of production technology for the purpose of ensuring stability of qualitative parameters and optimization of costs and active promotion with formation of a brand.

Keywords: production development, production of flour confectionery products, functional flour confectionery products, quality, cost, brand

Производство мучных кондитерских изделий, как правило, дополняет производство хлебобулочных изделий на предприятиях хлебопечения. Это дополнение позволяет сгладить проблемы, связанные со спецификой хлебопекарной отрасли, для которой характерно снижение объемов спроса на хлеб при росте доходов граждан. Эта специфика существенно затрудняет возможность стабильной загрузки производственных мощностей и оптимизации издержек за счет наращивания объемов производства. В таких условиях дополняющая отрасль, спрос на продукцию которой возрастает с ростом доходов граждан, помогает справиться с данной проблемой, но при определенных условиях: производство мучных кондитерских изделий должно быть эффективным, а продукция востребованной. В связи с этим исследования в области выявления направлений повышения экономической эффективности производства мучных кондитерских изделий актуальны.

Цель исследования – выявить перспективные направления развития производства мучных кондитерских изделий.

В ходе исследования использован абстрактно-логический метод, который позволяет обобщить изучаемое явление и выявить элементы в его составе с учетом взаимосвязи между ними.

Производство мучных кондитерских изделий ведется в России более чем на 1550 специализированных, крупных и средних предприятиях.

Лидером по объему продаж на рынке мучных кондитерских изделий является печенье. Спрос на данный продукт обеспечивается за счет удачного сочетания трех параметров конкурентоспособности: цена, качество и потребительские свойства. Ассортимент печенья очень широк. Однако при выборе печенья покупатели чаще всего руководствуются привычкой потреблять традиционный вид печенья, что отражает их консерватизм в этом вопросе. Для производителя это создает сложности и обуславливает необходимость исследования покупательских предпочтений.

Цены на печенье в розничных магазинах в различных регионах Российской Федерации колеблются в пределах 92-220 руб. за кг. Широкий диапазон цен обусловлен широким ассортиментом печенья и разнообразием с точки зрения технологии производства и ингредиентов состава.

По технологии производства различают три вида печенья: сахарное, сдобное и затяжное. Близкими к печенью по потребительским характеристикам и назначению относятся крекер и галеты.

Сахарное печенье изготавливают из пластичного теста, в составе которого мука со слабой клейковиной. Оно отличается повышенным содержанием сахара (20-30%). Содержит жира не менее 9,5%. Отличается хрупкостью, пористостью, набухаемостью. На лицевой поверхности сахарное печенье имеет рисунок. Разновидности сахарного печенья зависят от сорта используемой для выпечки муки: высшего, первого и второго сортов.

Затяжное печенье производится из эластичного, упругого теста с содержанием сахара до 20%, жира - до 8%. Данное печенье имеет выраженную слоистую структуру, так как при его производстве тесто многократно прокатывают с выдержкой. На поверхности данного печенья имеются проколы. Также существует три разновидности печенья в зависимости от мучной смеси: высшего, первого или второго сортов.

Сдобное печенье включает большое количество разнообразных добавок в своем составе, что обуславливает многочисленные разновидности. Виды сдобного печенья: выемное, отсадное, белково-сбивное, сухарики, миндально-ореховое. Выемное печенье вырезают из раскатанного листа теста с помощью формочек. Отсадное печенье выдавливают на стадии разделки теста через специальные мундштуки. Белково-сбивное производится путем сбивания яичных белков, смешанных с сахарной пудрой. Миндально-ореховое печенье производится из размолотых орехов, чаще миндаля, смешанных с сахаром, яичными белками, с добавлением небольшого количества муки.

Отдельно выделяют сложное печенье с различными начинками, орехами, изюмом, шоколадом и др.

В среднем один житель России потребляет 11 кг мучных кондитерских изделий в год, а всех кондитерских изделий – 23 кг. Основные потребители данной продукции – граждане в возрасте 30-65 лет. На них приходится 55% всего объема потребления мучных кондитерских изделий.

Темпы роста рынка кондитерских изделий остаются на высоком уровне [3]. Динамика объемов производства основных видов кондитерских изделий представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Производство основных видов кондитерских изделий в России [9]

Вид продукции	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2018 г. в % к 2015 г.
Торты и пирожные недлительного хранения, тыс. т	350	324	327	329	94,0
Мучные кондитерские изделия длительного хранения (печенье, пряники, вафли, торты, пирожные и др.), тыс. т	1389	1522	1592	1641	118,1
Шоколад, какао и сахаристые кондитерские изделия, тыс. т	1756	1767	1852	1927	109,7

Из данных таблицы видно, что наблюдается снижение объемов производства кондитерских изделий недлительного хранения и рост производства кондитерских изделий длительного хранения.

Выявленные тенденции развития кондитерской отрасли показывают, что перспективным направлением является производство функциональной продукции. Это такая продукция, которая не только вкусная, калорийная, но и полезная. Так, коллектив авторов, А.А. Черненкова, С.А. Леонова, Л.И. Пусенкова [13], предлагает включать в состав сахарного печенья пыльцу-обножку. В результате кондитерское изделие обогащается витаминами, аминокислотами и минеральными веществами. Пыльца-обножка относится к продуктам пчеловодства. Она состоит из зерен пыльцы, смоченных нектаром. Цветочная пыльца нормализует деятельность нервной и эндокринной системы, оказывает желчегонное, мочегонное, радиозащитное и противоопухолевое действие, регулирует функцию кишечника. Она стимулирует иммунную

систему, обладает общеукрепляющим действием, укрепляет капилляры, снижает содержание холестерина, эффективна в профилактике и лечении предстательной железы, повышает потенцию.

А.А. Рущиц предлагает включать в рецептуру песочных полуфабрикатов порошок из морских водорослей [10]. В результате данной добавки продукция обогащается йодом. Нехватка йода в организме приводит к таким нарушениям, как задержка роста у детей, снижение интеллекта, нарушение функции щитовидной железы, повышенная утомляемость. Автор предлагает использовать морскую водоросль фукус. Автором определена оптимальная пропорция добавки порошка фукуса - 7% от массы муки. Добавка позволяет обогатить продукцию не только йодом, но и другими элементами: натрием, калием, кальцием, магнием и железом.

Коллектив авторов, И.В. Калинина, Р.И. Фаткуллин, Н.В. Науменко, предлагает использовать льняную муку в производстве мучных кондитерских изделий [6]. Льняная мука является побочным продуктом производства льняного масла. Она обладает высокой пищевой ценностью, так как содержит макро- и микронутриенты. Льняная мука содержит до 50% растительного белка, витамины В1, В2, В6, фолиевую кислоту, антиоксиданты и микроэлементы: калий, магний, цинк. В производстве мучных кондитерских изделий льняная мука может быть использована в качестве дополнительного сырьевого компонента.

Ю.И. Слепокурова, И.М. Жаркова, Т.Н. Колева предлагают производить инновационный продукт – специализированные кексы с мукой из клубней чуфы [11]. Данное предложение относится к направлению, нацеленному на использование нетрадиционного растительного сырья. Конечная цель - создание «здорового» продукта с инновационными вкусовыми характеристиками. Чуфа – это растение, называемое также земляной миндаль, тигровый орех или сыть. В пищу у данного растения используется клубень. В ООО «Русская Олива (г. Воронеж) из чуфы производят масло, муку, напитки, а из пульпы, образующейся после экстракции водорастворимых веществ –

порошкообразный обогатитель с уникальным составом макро- и микронутриентов. Разработан способ производства кексов без применения пшеничной муки на основе муки и обогатителя из чужбы. Данное кондитерское изделие не содержит глютен. Оно может применяться в пищу людьми с непереносимостью глютена – белка злаковых культур. Введение в рецептуру муки из чужбы приводит к снижению содержания в продукции углеводов, что благоприятно для людей, страдающих сахарным диабетом.

Применению нетрадиционного пищевого сырья в производстве мучных кондитерских изделий посвящена работа коллектива авторов: З.А. Канарской, Ф.К. Хузина, А.Р. Ивлевой, В.М. Гематдиновой [7]. Продукты питания можно сбалансировать применением в составе рецептур функциональных ингредиентов на основе натурального растительного сырья. В статье авторов - это белковые нутовые препараты и витаминно-минеральные премиксы. Те же авторы предлагают использовать в качестве добавки ягодное сырье, в частности крыжовник. В рецептуре производства сахарного печенья использовался порошок плодов крыжовника сорта «Конфетный» с дозировкой 5, 10 и 15%. При 10%-й добавке порошка плодов крыжовника был достигнут наилучший органолептический результат. Улучшились показатели качества по сравнению с печеньем без добавки, повысилось содержание сухих веществ, снизилась щелочность, улучшилась пористость и цвет поверхности печенья. Добавление порошка боярышника при производстве коржика «Молочный» способствовало увеличению кальция в продукте в 4 раза, калия и натрия - в 1,5 раза, магния – в 2,5 раза. Песочное печенье с порошком облепихи приобрело золотисто-оранжевый цвет, приятный вкус и аромат, повысилась мягкость и нежность продукта.

Вопросам качества кондитерских изделий уделяется большое внимание в научной литературе. Система менеджмента качества позволяет оптимизировать деятельность предприятия, нацелить его на производство продукции, максимально отвечающей запросам потребителей [13]. Качество продукции в

идеале на сегодняшний день должно соответствовать требованиям ГОСТ Р ИСО 9001.

Совершенствование технологии производства кондитерских изделий – следующее важнейшее направление развития. На всех этапах технологического процесса необходимо осуществлять контроль таких параметров, как температура, влажность, продолжительность обработки в отдельных аппаратах [1].

Оптимизация издержек при производстве кондитерских изделий – это одна из актуальных задач. Чем ниже уровень себестоимости, тем выше прибыль и платежеспособность предприятия. Особое значение снижение себестоимости приобрело на современном этапе. Поиск резервов оптимизации затрат помогает многим предприятиям повысить свою конкурентоспособность, избежать банкротства и выжить в условиях рыночной экономики.

Актуальность снижения себестоимости продукции усиливается с возрастанием объемов производства. Каждый процент снижения себестоимости обеспечивает при этом все возрастающую сумму экономии. С реструктуризацией производства и дальнейшим его динамичным развитием эта проблема станет первостепенной [4].

Общая сумма затрат на производство продукции может измениться из-за объема производства продукции, ее структуры, уровня переменных затрат на единицу продукции и суммы постоянных расходов. При изменении объема производства продукции возрастают только переменные расходы (сдельная зарплата рабочих на производстве, прямые материальных затраты, услуги). Постоянные расходы (амортизация, арендная плата, повременная оплата рабочих и руководителей) остаются неизменными в краткосрочном периоде [2].

Стоит отметить, что кроме анализа общей себестоимости, себестоимости на единицу продукции, прямых и косвенных затрат изучаются непосредственно факторы, влияющие на них. Рост себестоимости продукции может возникнуть по разным причинам, делящимся на объективные (не зависят от деятельности персонала предприятия) и субъективные (напрямую связанные с уровнем хозяйствования, использованием имеющихся резервов). К основным

объективным причинам можно отнести рост цен в связи с инфляцией на промышленную продукцию (сырье, технику, запасные части, электроэнергию и т.д.). К субъективным – высокие темпы роста оплаты труда по сравнению с темпами роста его производительности.

Важнейшее значение для снижения себестоимости кондитерских изделий имеет следующее:

1) контроль за сохранностью производственных запасов на складах предприятия и на всех стадиях движения;

2) постоянный контроль за соблюдением установленных норм производственных запасов;

3) систематический контроль за использованием товарно-материальных ценностей в производстве на базе обоснованных норм их расходования;

4) своевременное получение точной информации о величине экономии или перерасхода производственных запасов по сравнению с установленными лимитами (нормами);

5) сокращение затрат на административно-управленческий аппарат;

6) улучшение использования основных производственных фондов. Это имеет большое значение для снижения себестоимости продукции, так как значительная доля затрат падает на ежегодную амортизацию. Правильным решением в этом вопросе окажется совершенствование структуры амортизационных отчислений, продажа лишних средств. Необходимо также увеличить удельный вес активной части основных фондов в общем их объеме, эффективность использования машин и оборудования, повышать выработку (дневную, сменную, сезонную).

Несомненно, одним из самых перспективных и приоритетных направлений развития кондитерского бизнеса должно стать продвижение продукции на рынке. Специфике продвижения эксклюзивных кондитерских изделий, изготовленных по заказу, посвящена работа В.А. Полякова и И.В. Фомичевой [8]. В качестве целевого рынка эксклюзивной продукции выступает микросегмент – отдельный покупатель. На таком рынке уместен



кастомизированный маркетинг, который предполагает выделение ключевых (VIP) покупателей с персональным обслуживанием на более высоком уровне и поддержанием двусторонней интерактивной связи между продавцом и покупателем.

Для обеспечения экономической эффективности кондитерской отрасли производимая продукция должна успешно продаваться, то есть быть конкурентоспособной. При этом она должна не только обладать привлекательными потребительскими характеристиками, но и иметь совокупность рациональных и эмоциональных свойств, то есть бренд. Вопросам эффективности брендинга посвящена статья Д.В. Тарасова [12]. Брендинг – это процесс создания и продвижения бренда путем рекламы PR-компаний и других форм продвижения. Автор представил бренд в виде структурно-функциональной модели (рисунок 1).



Рисунок 1 – Структурно-функциональная модель «Бренд в разрезе» [12]

В данной модели продукт обеспечивает удовлетворение рациональных потребностей. Товар обеспечивает продажи. Товарный знак призван обеспечить безопасность бренда. Торговая марка служит для удовлетворения эмоциональных потребностей. Концепция разрабатывается для обеспечения общего администрирования.

Таким образом, обобщение мнений специалистов показало, что основные направления повышения экономической эффективности производства мучных кондитерских изделий – это производство функциональных кондитерских изделий, совершенствование технологии производства с целью обеспечения стабильности качественных параметров и оптимизации издержек и активное продвижение с формированием бренда.

#### Литература

1. Технология производства кондитерских изделий и перспективы ее развития / А.С. Амелина, И.А. Корякина, А.С. Мальцев, О.А. Бывалец, И.А. Авилова, А.Г. Беляев // Проблемы идентификации, качества и конкурентоспособности потребительских товаров: сборник статей IV Международной конференции в области товароведения и экспертизы товаров. – Курск: ФГБОУ ВО ЮЗГУ, 2015. - С. 261-269.
2. Анализ общей суммы затрат на производство продукции [Электронный ресурс]. – URL: <http://libraryno.ru/6-1-analiz-obschey-summy-zatrat-na-proizvodstvo-produkcii-komplanalizde/>
3. Вертий М.В. Тенденции и особенности развития кондитерского производства в современных условиях // Экономика и управление: теория, методология, практика: монография. - Пенза, 2018. – С. 62-76.
4. Волкова Н.А., Столярова О.А., Костерин Е.М. Экономика сельского хозяйства и перерабатывающих предприятий / под ред. Н.А. Волковой. – М.: КолосС, 2014. – 426 с.
5. Калинина И.В., Фаткуллин Р.И., Науменко Н.В. Особенности создания системы менеджмента качества на предприятии пищевой отрасли // Вестник Южно-Уральского государственного университета. - 2015. - Т. 3, № 2. - С. 64-71.
6. Калинина И.В., Фаткуллин Р.И., Науменко Н.В. К вопросу использования льняной муки в хлебопекарном и кондитерском производстве // Вестник Южно-Уральского государственного университета. - 2014. - Т.2, № 4. - С. 50-56.

7. Тенденции развития технологии кондитерских изделий / З.А. Канарская, Ф.К. Хузин, А.Р. Ивлева, В.М. Гематдинова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2016. - № 3 (69). - С. 195-204.
8. Поляков В.А., Фомичева И.В. Развитие производства эксклюзивных кондитерских товаров на предприятиях малого бизнеса // Демидовские чтения. - Тула: Издательство «Папирус», 2015. - С. 240-243.
9. Россия в цифрах. 2018: крат. стат. сб. / Росстат. - М., 2018. - 522 с.
10. Рущиц А.А. Использование морских водорослей в производстве мучных кондитерских изделий // Вестник Южно-Уральского государственного университета. - 2014. - Т. 2, № 3. - С. 86-93.
11. Слепокурова Ю.И., Жаркова И.М., Колева Т.Н. Экономическое обоснование перспектив использования инновационного сырья и технологий в пищевой промышленности // Ресурсосберегающие экологически безопасные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции: сборник статей по материалам международной научно-практической конференции, посвященной 75-летию Курганской области / под общей редакцией С.Ф. Сухановой. – Курган: Издательство Курганская ГСХА, 2018. - С. 676-680.
12. Тарасов Д.В. Брендинг для отечественного продовольствия. Повышение экономической эффективности предприятий пищевой промышленности на основе брендинга // Российское предпринимательство. - 2009. - № 7-2. - С. 139-145.
13. Черненкова А.А., Леонова С.А., Пусенкова Л.И. Улучшение качества и биологической ценности сахарного печенья путем добавления пыльцы-обножки // Техника и технология пищевых производств. - 2015. - № 3 (38). - С. 70-75.