

УДК: 336.4

## СТРАТЕГИЯ ОБОРОТА РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

Ларионов А.Э.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>ФГБОУ ВО Башкирский государственный аграрный университет, Россия, Уфа, e-mail: artur.larionov.98@inbox.ru

Пищевая и перерабатывающая промышленность – важнейшее звено агропромышленного комплекса Республики Башкортостан, развитие которой непосредственно связано с удовлетворением населения разнообразными и качественными продуктами питания. В рационе каждого человека важным источником минералов, витаминов и других биологически активных веществ являются кондитерские изделия. Хлебобулочные изделия характеризуются высоким содержанием жиров, белков и углеводов. Они входят в ряд высококалорийных и хорошо усвояемых продуктов. Обладают также такими показателями качества, как привлекательный внешний вид, приятный вкус и аромат. Существует на сегодняшний день разнообразный ассортимент хлебобулочных изделий, который в зависимости от рецептуры и технологического процесса подразделяется на группы [1].

Ключевые слова: маркетинг, рынок, анализ, эффективность, торговля.

## THE STRATEGY OF THE RETAIL TRADE TURNOVER OF FOOD PRODUCTS

Larionov A.E.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Federal State Budgetary Educational Establishment of Higher Education «Bashkir State Agrarian University», Russia, Ufa, e-mail: artur.larionov.98@inbox.ru

Food and processing industry – the most important link of the agro-industrial complex of the Republic of Bashkortostan, the development of which is directly related to the satisfaction of the population with a variety and quality food. Confectionery is an important source of minerals, vitamins and other biologically active substances in the diet of every person. Bakery products are characterized by a high content of fats, proteins and carbohydrates. They are part of a number of high-calorie and well-digestible foods. They also have such quality indicators as attractive appearance, pleasant taste and aroma. There is today a diverse range of bakery products, which, depending on the formulation and technological process is divided into groups [1].

Keywords: marketing, market, analysis, efficiency, trade.

**Введение.** Пищевая ценность этих изделий определяется содержанием в них белков, витаминов, незаменимых аминокислот, минеральных веществ. Содержание в своем составе

усвояемых (сахара, крахмал, декстрины, гликоген), и неусвояемые углеводы (инулин, маннан, целлюлоза, гемицеллюлоза, гумми-вещества и слизи) удовлетворяют потребности организма человека. Не менее важное значение имеет также энергетическая их ценность и способность усваиваться организмом человека.

**Основная часть.** Высокая пищевая ценность хлебобулочных изделий обуславливается биологической и пищевой ценностью применяемого при изготовлении сырья. Но, несмотря на это, выделяют подгруппу диетических изделий, соответствующая нормативно-технической документации. Рецепт диетических мучных изделий отличается например тем, что сахар заменяют одним из сахарозаменителей (ксилит, сорбит, фруктозу и др.).

Сегодня пищевая промышленность сохраняет одно из лидирующих положение в структуре промышленного производства республики. В общем объеме оборот розничной торговли пищевыми продуктами (включая напитки) составляет 49,6%. Удельный вес производства хлеба и хлебобулочных изделий в общей структуре составляет в 2017 г. – 3,9%. Наибольший удельный вес занимает мясо (11,6%), затем алкогольная продукция (9,2%), молочные продукты (4,4%) и т.д. В состав прочей продукции входят мука, крупы, чай, яйца, макаронные изделия и др., доля которых в 2017 г. составляет 14,2% (рисунок 1.1) [2].

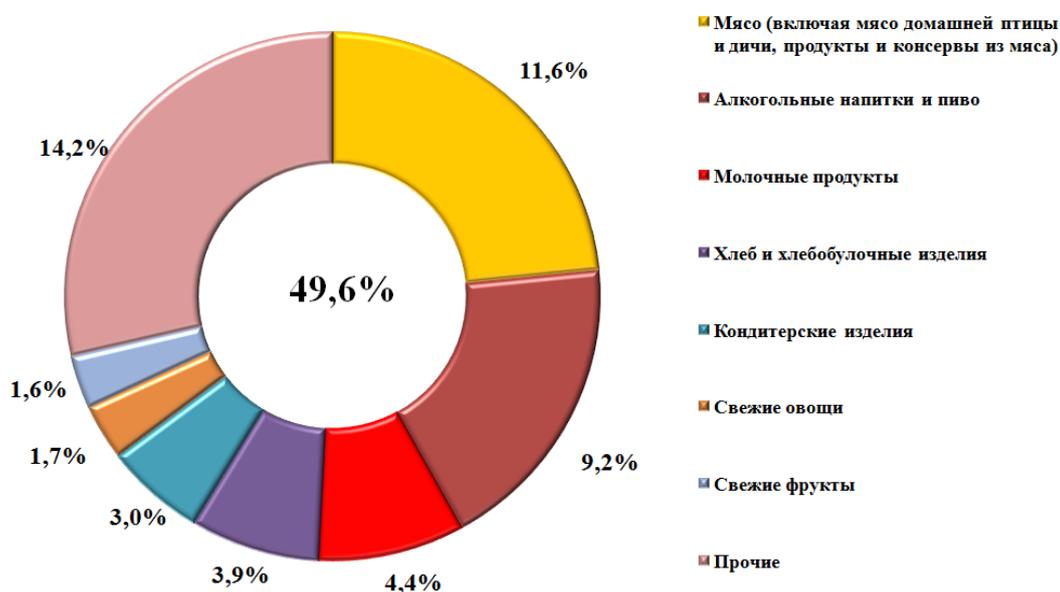


Рисунок 1.1 – Структура оборота розничной торговли пищевыми продуктами, включая напитки в Республике Башкортостан за 2017 год, %

В целом в республике производится в достаточном объеме все основные виды продуктов – зерно, сахар, масло растительное, молоко и молочная продукция, картофель (таблица 1.1).

В отчетном году по отдельным видам пищевой продукции наблюдается снижение

объемов производства: хлеба и хлебобулочных изделий – на 17,5%, кондитерских изделий – на 20,6%, крупы – на 17,1%, колбасных изделий – на 36,6%, мясные консервы – на 58,3%.

Таблица 1.1 – Производство отдельных видов пищевых продуктов и напитков

	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2017 г. в % к 2013 г.
Хлеб и хлебобулочные изделия, тыс. т	138,1	137,4	136,5	124,1	113,9	82,5
Кондитерские изделия, тыс. т	19,4	20,5	22,6	16,2	15,4	79,4
Мука, тыс. т	93,8	59,9	80,7	92,9	94,6	100,9
Крупа, тыс. т	11,1	15,2	8,9	9,7	9,2	82,9
Цельномолочная продукция (в пересчете на обезжиренное молоко), тыс. т	321,5	314,7	351,3	394,2	225,1*	70,0
Масло сливочное, тыс. т	5,6	7,1	8,3	7,5	15,1	269,6
Сыры и продукты сырные, тыс. т	11,0	12,6	13,2	13,2	23,7	215,5
Мясо и субпродукты, тыс. т	64,5	80,2	61,9	79,5	71,7	111,2
Изделия колбасные, тыс. т	72,2	70,0	58,7	49,3	45,8	63,4
Полуфабрикаты мясные (мясосодержащие), тыс. т	17,7	21,2	20,4	20,0	26,3	148,6
Консервы мясные (мясосодержащие), муб.	2,4	1,1	1,1	1,0	1,0	41,7
Консервы плодоовощные, муб.	21,1	21,6	24,8	25,9	26,6	126,1
Масла растительные - рафинированные, тыс. т	43,8	46,8	82,7	81,1	...	...
- нерафинированные, тыс. т	43,9	109,8	150,4	162,5	194,5**	443,1
Сахар, тыс. т	133,9	156,1	155,2	151,3	160,4	119,8
Пиво, кроме отходов пивоварения, млн. дкл.	31,5	31,6	23,7	21,8	29,5	93,7
Безалкогольные напитки, млн. дкл.	3,7	3,2	4,2	4,3	8,2	221,6
Воды минеральные и газированные, млн. пол.л.	242,8	255,4	279,5	315,7	321,0	132,2

\* Молоко, кроме сырого

\*\* Масла растительные и их фракции нерафинированные

Большое значение в правильном и полноценном питании людей имеют хлебобулочные изделия. Продукты, входящие в рецептуру тестовых изделий, имеют высокую энергетическую ценность и являются важным источником углеводов (крахмал и сахар), жиров, витаминов группы В, пищевых волокон и минеральных веществ.

Ароматические, вкусовые вещества и прямые стимуляторы химической активности пищеварительных желез являются двумя группами возбудителей аппетита в булочных изделиях. В связи с этим особенно важны запах, вкус, внешний вид изделий. Однако необходимо учитывать и тот факт, что при частом употреблении одних и тех же вкусовых и ароматических веществ человеческий организм привыкает к ним.

Разработка функциональных продуктов питания нового поколения

характеризующиеся высокими вкусовыми качествами и полезностью – инновационный путь развития в пищевой промышленности, который имеет особо важное практическое значение и определенный социальный эффект [3].

Направленность исследований данной проблемы на функциональное питание массового спроса, представляющее собой новое поколение продуктов питания, позволяет потребителям препятствовать при их ежедневном использовании нежелательным процессам в своем организме, а, наоборот, развивать физиологические процессы, улучшающие здоровье и работоспособность людей [4].

Высокая питательность и усвояемость являются главными отличительными особенностями хлебобулочных изделий. Эти свойства присущи им из-за использования при их производстве различных по химическому составу сырья. Булочные изделия имеют разнообразный ассортимент. Насчитывается большое количество наименований, что дает возможность удовлетворить любые потребности потребителей. Перспективность исследований по улучшению технологических и химических свойств изделий заключается в повышении содержания важнейших питательных веществ, улучшении их баланса.

На сегодняшний день функциональные продукты питания являются одними из самых популярных объектов инноваций во всем мире. Пищевая отрасль значительно продвинулась в обогащении пищевых изделий необходимыми микронутриентами – витаминами, минералами, а также физиологически функциональными ингредиентами – пищевыми волокнами, аминокислотами, полиненасыщенными жирными кислотами. Методика проектирования функциональных пищевых продуктов связана с подбором комбинаций и видов ингредиентов, обеспечивающих максимальную эффективность этих веществ, с учетом их химической стабильности в процессе производства и хранения изделия, потенциального взаимодействия ингредиентов друг с другом и с другими пищевыми ингредиентами в продукте, способов и этапов их внесения в пищевую систему [5].

Обогащение мучных изделий пищевыми волокнами, минеральными веществами и другими физиологически функциональными ингредиентами может повысить их пищевую ценность и приносить пользу для здоровья.

Основными технологическими задачами при разработке продуктов функционального назначения являются использование в необходимом количестве обогащающих ингредиентов, их соотношение, исследование их влияния на свойства полуфабрикатов и качество готовой продукции, выбор стадии, способа и формы функционального ингредиента в изделие. Таким образом, создание функционального пищевого изделия связано с значительными преобразованиями, которой подвергается как состав продукта, так и способ его приготовления. Сочетание этих изменений является новой технологией продукт.

В то же время одним из существенных технологических рисков при обогащении пищевых изделий, который сопровождается преобразованием рецептуры, является изменение органолептических свойств, что становится критической контрольной точкой при проектировании функциональных пищевых продуктов.

Концепция функционального (здорового, позитивного) питания была сформулирована в начале 80-х годов в Японии, где так называемые функциональные продукты стали очень популярны, т.е. продукты питания, содержащие ингредиенты, которые приносят пользу здоровью человека, повышают его устойчивость к болезням, могут улучшить многие физиологические процессы в организме человека, позволяя ему вести активный образ жизни в течение длительного времени.

#### Список литературы:

1. Леонова С.А., Черненко А.А., Никифорова Т.А. Оптимизация дозировки стевиозида в рецептуре коржиков. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2016. № 6 (41). С. 58-63.

2. Разработка системы стратегических проектов развития Республики Башкортостан на период до 2030 года / Д.В. Котов, Д.А. Гамилова, И.В. Буренина, В.А. Ковшов, Н. Лавренюк, И.Б. Утяшева, Д.В. Попов, И.Ю. Карелин, Р.Р. Ахунов // В книге: Стратегическое развитие Республики Башкортостан в 2015-2030-е годы XXI века. Сборник статей. Уфа, 2016. С. 112-157.

3. Формирование приоритетных направлений социально-экономического развития Республики Башкортостан / Д.В. Котов, Д.А. Гамилова, И.В. Буренина, В.А. Ковшов, Н. Лавренюк, И.Б. Утяшева, Д.В. Попов, И.Ю. Карелин, Р.Р. Ахунов // В книге: Стратегическое развитие Республики Башкортостан в 2015-2030-е годы XXI века. Сборник статей. Уфа, 2016. С. 74-101.

4. Черненко А.А., Черников Е.Н. Разработка рецептур мучных кондитерских изделий с добавлением функциональных ингредиентов. В сборнике: Вклад молодых ученых в инновационное развитие АПК России Сборник статей Международной научно-практической конференции молодых ученых, посвященная 65-летию ФГБОУ ВО Пензенская ГСХА. 2016. С. 183-186.

5. Черненко А.А. Исследование содержания витаминов и микроэлементов в пыльце и в готовом продукте. В сборнике: Перспективы инновационного развития АПК Материалы Международной научно-практической конференции в рамках XXIV Международной специализированной выставки «Агрокомплекс–2014». 2014. С. 85-88.