

Анализ российского рынка мучных кондитерских изделий с применением нетрадиционного сырья

Е.В. Сидоренко, студент,

Московский государственный университет пищевых производств (Москва, Россия)

Научный руководитель: Т.Г. Соболевская, к.э.н., доцент,

Московский государственный университет пищевых производств (Москва, Россия)

sobolevskayatg@mgupp.ru

Аннотация. В статье представлен анализ рынка обогащенных и функциональных мучных кондитерских изделий. В результате проведенного анализа было выявлено, что рынок мучных кондитерских изделий из нетрадиционного сырья в России и в мире постоянно растет, отрасль является очень перспективной. Среди покупателей – приверженцев здорового образа жизни наблюдается заинтересованность в употреблении изделий с функциональными свойствами.

Ключевые слова: нетрадиционное сырье, кондитерские изделия, функциональные свойства.

Analysis of the Russian market of flour confectionery products using non-traditional raw materials

Е.В. Sidorenko, student,

Moscow State University of Food Production (Moscow, Russia)

Academic supervisor: T.G. Sobolevskaya, cand. sci. (econ.), associate professor,

Moscow State University of Food Production (Moscow, Russia)

sobolevskayatg@mgupp.ru

Abstract. The article presents an analysis of the market for enriched and functional flour confections. As a result of the analysis, it was revealed that the market for flour confectionery products from non-traditional raw materials in Russia and in the world is constantly growing, the industry is very promising. Among buyers, adherents of a healthy lifestyle, there is an interest in the use of products with functional properties.

Keywords: non-traditional raw materials, confectionery, functional properties, market, demand.

Мучные кондитерские изделия (МКИ) относятся к группе востребованных товаров, хотя эта продукция и не относится к товарам первой необходимости. Сладкая продукция стала ежедневным продуктом в рационе человека, не только десертом во время праздников.

Условно МКИ можно разделить на изделия с длительным сроком хранения (рулеты, кексы, вафли, печенье, пряники и др.) и скоропортящиеся (пирожные и торты). По доле рынка МКИ с длительным сроком хранения занимают около 60% от всей группы мучных кондитерских изделий [4]. Крупными производителями в этом сегменте рынка являются «Рот Фронт», «КДВ Воронеж», «Хлебпром», «Каравай», «Невский кондитер», «Акконд», «Коломенский» и др.

Спрос рынка и объемы производства МКИ постоянно увеличиваются, сегмент является перспективной и развивающейся отраслью. По данным компании BusinesStat, за 2016–2020 годы доля МКИ на российском рынке выросла на 10,1%, прогнозируется, что в 2022–2025 годах предложение данных изделий будет увеличиваться в среднем на 1,9% в год, а в 2025 году производство достигнет 2557,4 тыс. тонн [1].

Мучные кондитерские изделия содержат большое количество жиров и углеводов, но в них мало незаменимых аминокислот, пищевых волокон, микро- и макронутриентов, полиненасыщенных жирных кислот и витаминов. С учетом запросов потребителей, трансформирующихся под воздействием ускоряющегося ритма жизни и меняющегося рациона питания, производители вносят корректиды в качественные характеристики продукции, при этом цены на МКИ растут.

Для стабилизации и снижения цен на муку, которая является основой МКИ, на внутреннем рынке в 2021 году в России была применена практика квотирования, так как РФ является крупнейшим экспортёром на рынке зерна [6, 7].

В нашей стране наблюдается тенденция разработки и производства МКИ с функциональными свойствами и для специализированного питания с использованием нетрадиционного сырья. В последнее время наблюдается тенденция на так называемые полезные продукты, например кондитерские изделия с использованием разных видов муки: рисовой, амарантовой, гречневой, соевой, люпиновой. При этом стоит отметить, что при использовании соевой и люпиновой муки в определенной концентрации увеличивается пищевая (белковая) ценность продукта, что немаловажно при питании людей, которые следят за собой [5].

Использование муки из нетрадиционного сырья позволяет не только обогатить продукт питательными веществами, но и делает его доступным для потребителей с непереносимостью глютена. При этом такую продукцию покупают не только люди с целиакией, но и те, у кого нет этой болезни, поскольку существует убежденность, что продукт из нетрадиционного сырья более полезен. Например, в США 75% потребителей безглютенового хлеба не страдают целиакией, а просто заботятся о своем здоровье [3].

В качестве нетрадиционного сырья в производстве МКИ используют овощное пюре, порошки и экстракты растений, содержащие повышенный процент питательных веществ, например порошок топинамбура, содержащий инулин [10].

В современном мире также наблюдается заинтересованность в производстве изделий с функциональными свойствами. Структура производства функциональных продуктов в разрезе стран мира показана на рис. 1.

Рис. 1. Производство функциональных продуктов в мире



Лидером в данном сегменте является Япония (40%). По прогнозам продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций ФАО, мировой рынок функциональных пищевых продуктов (ФПП) к 2025 году увеличится на 25%. В России пока наблюдается уменьшение объема рынка функциональной продукции, при том что, согласно данным Российского союза пекарей, стране необходимо до 1,5 млн тонн в год ФПП [9].

Сложно нарастить спрос на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, состоящие из дорогого нетрадиционного сырья, отличающиеся сложной технологией производства, с нестандартными вкусовыми качествами и не всегда привлекательным товарным видом. Несмотря на полезность нетрадиционного сырья, его использование в рецептуре не всегда положительно влияет на органолептические показатели изделия.

Можно сделать вывод, что необходимость в разработке и производстве продуктов с улучшенными свойствами есть, такие продукты востребованы на рынке. Но для увеличения спроса при существующей покупательской способности необходимо найти подходы к выбору нетрадиционного сырья и облегчить технологии их производства для снижения себестоимости продукции.

Использованные источники

1. Анализ рынка кондитерских изделий в России в 2015–2019 гг., прогноз на 2020–2024 гг. URL: https://businessstat.ru/images/demo/confectionery_russia_demo_businessstat.pdf.
2. Бабина Е.Н., Бондаренко Г.В., Брюханова Н.В. и др. Устойчивое развитие экономики России: стратегии и тактики перехода к новому качеству экономического роста: монография. Самара: НИЦ «ПНК», 2021.
3. Бань М.Ф. Обзор нетрадиционных видов муки и исследование возможности их использования в рецептурах мучных кондитерских изделий // Потребительская кооперация. 2019. № 3(66). С. 78–81.
4. Резниченко И.Ю., Рензяева Т.В., Табаторович А.Н. и др. Формирование ассортимента мучных кондитерских изделий функциональной направленности // Техника и технология пищевых производств. 2017. № 2(45). С. 149–162.
5. Слепокурова Ю.И., Жаркова И.М., Густинович В.Г. Оценка планируемой экономической эффективности производства мучных кондитерских изделий с тонкодисперсными растительными порошками // Хранение и переработка сельхозсырья. 2019. № 1. С. 139–151.
6. Соболеевская Т.Г. Влияние пандемии COVID-19 на экспортный потенциал Российской Федерации на мировом рынке зерна // Островские чтения. 2021. № 1. С. 87–89.
7. Соболеевская Т.Г. Динамика совокупной факторной производительности в экономике России // Регион: системы, экономика, управление. 2019. № 4(47). С. 35–38. DOI: 10.22394/1997-4469-2019-47-4-35-38.
8. Соболеевская Т.Г. Изменение экспортного потенциала Российской Федерации на мировом рынке зерна на фоне социально-экономических последствий пандемии COVID-19 // Регион: системы, экономика, управление. 2021. № 1(52). С. 37–41. DOI: 10.22394/1997-4469-2021-52-1-37-41.
9. Шахрай Т.А., Воробьева О.В., Викторова Е.П. Основные тенденции развития рынка функциональных хлебобулочных изделий // Новые технологии. 2021. Т. 17. № 3. С. 51–58. DOI: 10.47370/2072-0920-2021-17-3-51-58.
10. Штанько О.Е., Науменко Н.В., Паймулина А.В., Ашмарина Е.А. Возможности использования нового вида сырья для производства изделий с повышенной пищевой ценностью // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2018. Т. 6. № 2. С. 36–42. DOI: 10.14529/food180205.
11. Karpunina E.K., Isaeva E.A., Galieva G.F. et al. E-commerce as a driver of economic growth in Russia // Modern Global Economic System: Evolutional Development vs. Revolutionary Leap: Lecture Notes in Networks and Systems (LNNS, vol. 198). Cham: Springer Nature, 2021. P. 1622–1633.