

Хлібопекарська галузь: світові тенденції, що заслуговують на увагу

Махинько В.М.

Махинько Л.В.

Національний університет харчових технологій

Харчова промисловість України, зберігаючи найкращі вітчизняні здобутки, поступово входить у світовий простір. Трагічні події цього року дещо сповільнили цей процес, але в подальшому він буде лише прискорюватися. І не лише за рахунок використання закордонного обладнання чи харчових добавок — Україна все гучніше заявляє про себе не тільки як про експортера сировини, але й виробника якісної й відносно дешевої харчової продукції. Аби зберегти цей статус, потрібно відслідковувати європейські та світові тенденції, оперативно реагувати на зміну запитів споживачів. Особливо це стосується європейського ринку, прозорість кордонів з яким полегшує ознайомлення українців з новинками харчової галузі.

Хлібопекарська галузь завжди вважалася дещо консервативною, віддаючи перевагу традиційним виробам і технологіям. Ця ситуація була виправданою, доки реалізація продукції проводилася переважно в межах невеликих регіонів виробництва і була орієнтована на їх смаки. Однак потреба інтеграції у світові процеси виробництва та реалізації продукції вимагає ознайомлення з основними тенденціями розвитку ринку хлібної продукції. Деякі з них вже давно у завданнях наших виробників («чиста етикетка», знижений вміст цукру і жиру), інші були викликані необхідністю працювати в умовах коронавірусної кризи чи воєнного стану. Водночас існують напрями, що набувають все більшої популярності серед споживачів. Розглянемо деякі з них.

1. Домашнє хлібопечення. Хоча пік популярності ідеї випікати хліб вдома, зумовлений появою доступних за ціною і легких в експлуатації домашніх хлібопічок, вже минув, але карантинні обмеження знову піднесли її популярність. А це актуалізувало ринок виробників сухих сумішей та обладнання для домашнього хлібопечення.

2. Місцевий виробник, місцеві інгредієнти. Гасло «Свій до свого по своє», що закликає підтримувати вітчизняного виробника, зараз переміщується на регіональний і навіть місцевий рівень. Споживачеві приємно усвідомлювати, що придбаний ним хліб виготовлений з борошна, змеленого на місцевому млині, замішаний на сироватці з місцевої ферми і містить яйцепродукти місцевої птахофабрики.

3. Обставини останніх років призвели до того, що споживач хоче/може рідше їздити в магазин — тож знову стають актуальними вироби тривалішого зберігання. Необхідність забезпечити їх випуск, зберігши «чисту етикетку» — це ще один виклик для технолога.

4. Онлайн замовлення і доставка. Хоча для великих підприємств ця ідея з індивідуальною доставкою до кінцевого споживача поки що є важко втілюваною, пекарні й міні-пекарні можуть зробити ці напрями своєї діяльності одними з головних джерел прибутку, забезпечення постійного попиту і підтримання зв'язку з клієнтом.

5. Дрібноштучне виробництво в індивідуальній упаковці. Тут є широке поле діяльності для розв'язання конфлікту між прагненням споживача до гігієничності й розумінням ним екологічних наслідків використання традиційних видів пакування.

6. Яскравий зовнішній вигляд і нетрадиційні поєднання кольорів і смаків. Поряд з консервативністю щодо смаку і вигляду традиційних виробів, споживач готовий час від часу експериментувати з новинками ринку. Особливо якщо це буде підтверджено додатковими корисними ефектами — наприклад, зміцненням імунітету (імбир, куркума, цитрусові) чи підвищеною харчовою цінністю. Сюди ж належать і такі відносно нові рецептурні компоненти, як водорості, гриби і навіть комахи різних видів і різного ступеня перероблення.

7. Вироби «без-»: безглютенові, безбілкові, безсольові, «бездріжджові» тощо.

8. Зростання популярності вегетаріанського, флекситаріанського та веганського харчування ставить перед промисловістю виклик виготовлення різних груп хлібних виробів лише з рослинних компонентів (необхідність забезпечення звичних показників готового виробу за умови використання натуральних замінників молочних і яєчних продуктів).

9. Продукти, орієнтовані на різні етапи життя людини (діти, підлітки, люди похилого віку) та специфічні вимоги до харчування (вагітні жінки та жінки в період грудного годування, військовослужбовці тощо).

10. Останнім за списком, але одним з найголовніших за значимістю є питання боротьба з перевиробництвом, зумовленим технологічними, торгівельними і споживчими втратами. З 29 вересня 2020 року щороку під егідою ООН відзначається Міжнародний день поінформованості про втрати та харчові відходи. Це питання було піднято на світовому рівні після досліджень ЮНЕП (Програми ООН з довкілля), які показали, що глобальні харчові втрати сягають 1 млрд тон. І це не лише економічні чи сировинні проблеми. Харчові відходи є значним джерелом виділення CO₂ (близько 3 мільярдів тон щорічно) і метану, поглиблюють проблему облаштування і використання звалищ, забруднення водних ресурсів. Україна також не залишилася осторонь законодавчого врегулювання цих питань. У 2017 році розпорядженням Кабінету Міністрів України № 820-р було схвалено Національну стратегію управління відходами в Україні до 2030 року. На її основі у лютому 2019 року прийнято Національний план управління відходами до 2030 року. Вони орієнтовані, зокрема і на одну з глобальних цілей сталого розвитку ООН (пункт 12.3), яким передбачається до 2030 року зменшити вдвічі на душу населення рівень продукування харчових відходів у роздрібній торгівлі та від споживачів, а також зменшити втрати продуктів харчування у ланцюгах виробництва та постачання, зокрема, втрати після збору врожаю. Світовою спільнотою було напрацьовано варіанти боротьби з харчовими втратами (у порядку зниження пріоритетності):

✓ зменшення кількості джерел (аналіз і мінімізація втрат на різних етапах виробництва, зберігання, перероблення сировини і реалізації готової продукції);

✓ забезпечення потреб голодних людей (перерозподіл залишків, «продовольчі банки», мобільні додатки Flashfood, Too Good to Go, Olio для інформування про наявність продуктів, у яких закінчується термін реалізації);

✓ годівля тварин. Свого часу, коли державне регулювання ціни на хліб утримувало її на досить низькому рівні, була поширеною практика відгодівлі у селах свиней свіжим хлібом. На сьогодні ситуація виправилася, але переваги хлібних виробів, як висококалорійного корму для свійських тварин, залишилися. Це може бути як промислове використання на великих свино- чи птахофермах, так і можливість внесення частки черствих або відбракованих хлібних виробів у спеціалізовані корми для собак, котів чи домашніх гризунів.

✓ промислове використання. Хлібопекарська галузь має значні напрацювання щодо повторного використання хлібного браку. Це насамперед традиційні хлібна мочка і хлібна крихта. Згідно чинних технологічних рекомендацій, ми можемо вносити 2...10 % хліба-браку у вигляді мочки, 1...5 % — як хлібне кришиво і до 3 % — як сухарне кришиво. Для запобігання негативному впливові внесеного продукту на якість кінцевого виробу рекомендується проводити попереднє заквашування чи ферментативний гідроліз мочки. Допускається також перероблення хлібного браку на панірувальні сухарі, сухарі-грінки чи виготовлення житніх, житньо-пшеничних і пшеничних простих (армійських) сухарів. Перспективним є високотемпературне екструдкування сухарної крихти.

✓ компостування (біологічне перероблення і одержання природних добрив);

✓ спалювання і захоронення. Згідно чинних рекомендацій, такі процедури є обов'язковими лише для виробів, що мають яскраво виражені ознаки захворювання на картопляну хворобу. Водночас не слід забувати, що саме ті вироби, які найменш придатні до повторного технологічного використання у вигляді мочки чи крихти (здобні, листові вироби та вироби з начинкою), водночас є найбільш калорійними і можуть бути ефективним видом палива. Традиційне для нашого народу шанобливе ставлення до хліба ускладнює сприйняття ідеї його спалювання, але за своєю теплотворною здатністю він не поступається таким альтернативним видам палива, як деревні тріски і наближається до вже поширених паливних гранул (пелет). Зокрема, відомий чеський виробник хлібопекарського обладнання Kornfeil пропонує термомасляний котел BioTherm як екологічну альтернативу системам опалення хлібопекарських печей. Замість традиційного палива можуть бути використані, зокрема, і непродані чи браковані залишки хлібної продукції.

Усі згадані вище тенденції можуть бути впроваджені й на підприємствах хлібопекарської промисловості України з мінімальними змінами в технологічних схемах. Це дасть змогу не лише забезпечити різноманітні споживчі потреби, але й зберегти статус відповідального і прогресивного виробника як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках.