

СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА ПРОДУКЦИИ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ В ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Ващенко А.Ф., Крайнюченко О.Ф., КТИПП.

Одним из путей решения проблемы совершенствования ассортимента продукции в пищевой промышленности является использование нетрадиционного сырья для производства продуктов питания. Применение данного сырья способствует осуществлению таких направлений улучшения ассортимента пищевой продукции как повышение качества, биологической и питательной ценности изделий, оптимизация калорийности питания, расширение производства продукции детского и лечебного назначения.

Совершенствование ассортимента пищевой продукции при использовании нетрадиционного сырья, как правило, оказывается высокоэффективным. Так как, во-первых, имеет четко выраженную социальную направленность: способствует значительному улучшению обеспечения населения пищевыми продуктами и достижению сбалансированности питания по содержанию основных незаменимых нутриентов. Во-вторых, отрасли пищевой промышленности являются одними из самых материалоемких в системе народного хозяйства, затраты на сырьё и основные материалы здесь составляют в среднем свыше четырех пятых общих затрат на производство против трех пятых в индустрии в целом. Применение нетрадиционного сырья обеспечивает снижение материалоемкости, а, следовательно, и себестоимости продукции и повышение рентабельности производства.

Изучение и обобщение опыта применения нетрадиционного сырья в отраслях пищевой промышленности показало, что, несмотря на практически неограниченные возможности его использования для производства продуктов питания, наиболее активно эта работа ведется лишь в кондитерской и хлебопекарной отраслях пищевой промышленности, а также в консервной промышленности и в производстве безалкогольных напитков.

Вместе, с тем, даже в хлебопекарной отрасли, где работа по использованию нетрадиционного сырья поставлена на сравнительно достаточном уровне, производственные возможности используются далеко не полностью.

Для определения масштабов и экономической эффективности, а так же направлений применения нетрадиционного сырья была проведена классификация его многочисленных видов по двум взаимообусловленным признакам: основным питательным ингредиентам и преимущественному отраслевому применению. Данные признаки устанавливают зависимость между химическим составом /основными ингредиентами/ рассматриваемого сырья и возможностью его приоритетного применения в той или иной отрасли /производстве/ пищевой промышленности. Предлагаемая классификация позволяет обеспечить правильную ориентацию во множестве видов нетрадиционного сырья.

В результате определены наиболее значимые группы нетрадиционного сырья /белково- и витаминсодержащее/, возможные объемы и направления их применения в хлебопекарной промышленности. Наибольшую значимость для производства практически всех видов хлебобулочных изделий представляет белкосодержащее сырье: вторичные молочные продукты /различные виды сыворотки, пахта, обезжиренное молоко, молочный сахар и другие/, соевая, и подсолнечная мука, зародыши зерновых культур. Фруктово-ягодные и овощные добавки в виде пюре, соков, порошков как витаминсодержащее сырье целесообразно использовать для изготовления булочных и мучных кондитерских изделий. Особого внимания в этом отношении заслуживает применение местного нетрадиционного сырья /местных сортов яблок, малораспространенных овощей, фруктов и ягод/.

Значения рассчитанных показателей экономической эффективности предлагаемых направлений использования нетрадиционного сырья в хлебопекарной промышленности подтверждают их обоснованность и необходимость осуществления. Возможное повышение общей эффективности производства в результате применения нетрадиционного сырья отражено в предполагаемых изменениях основных показателей деятельности предприятий и объединений хлебопекарной промышленности.