

## **ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА МУЧНЫХ СМЕСЕЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**Леванкова И.Н., Парусова О.А.**

**Научный руководитель – Евдохова Л.Н., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В последние годы особым спросом в общественном питании стали пользоваться готовые сухие мучные смеси для выпечки – это полуфабрикаты для быстрого изготовления прекрасных и свежих кондитерских изделий. Такие мучные смеси содержат высококачественные ингредиенты, позволяющие быстро и без труда готовить вкусные и полезные мучные кондитерские изделия. Состав мучных смесей для выпечки зависит от их целевого назначения.

Структуру белорусского производства мучных смесей представляют лишь три производителя: ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов», ОАО «Баранович-хлебопродукт» и ОАО «Лидахлебопродукт».

При этом порядка 75% производства мучных смесей приходится на смеси для выпечки блинов и оладий. Что касается других видов смесей, то доля в общем объеме производства их невелика.

В последние годы все более популярным становится обогащение мучных изделий функциональными ингредиентами. ОАО «Лидахлебопродукт» выпустила линейку муки высшего сорта обогащенную различными фитодобавками (Садко, Здравушка, Вавиловская и др.). Однако на потребительской упаковке такой муки отсутствуют рекомендации по приготовлению изделий из такой муки. ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов» запустил в производство муку пшеничную высшего сорта, обогащенную смесями комплексными обогатительными «Долголетие» - 3 рецептуры. Они представляют собой смеси зерновых продуктов, овощей, фруктов, с добавлением аминокислот, витаминно-минерального премикса, витаминов в чистом виде, янтарной кислоты, цветочной пыльцы и другого сырья. Данный вид продукции предназначается для выпечки хлебобулочных изделий и мучных сладостей (печенье, кексы и др.), имеющих диетические, в том числе и геродиетические свойства (активное долголетие).

В настоящее время большинство потребителей ориентируются на здоровое питание и предпочитают в домашних условиях приготавливать здоровые продукты. Однако ни один из белорусских производителей не вводит обогащенную пшеничную муку в мучные смеси.

Кроме того, белорусские производители на рынке мучных смесей не производят смесей адаптированных для производства мучных кондитерских изделий для кондитерских цехов общественного питания и школьного питания. Зачастую в рецептуру мучных изделий приготовленных в кондитерских цехах предприятий общественного питания и торговли вводят мучные смеси для выпечки бисквитов и кексов производства Германии, России и др. В связи с принятой политикой государства в области импортозамещения такое положение на рынке мучных смесей не допустимо. Поэтому, расширение ассортимента мучных смесей для выпечки и адаптация их для кондитерских цехов общественного питания и питания школьников является приоритетным направлением развития мукомольной отрасли.