

АНАЛИЗ РЫНКА ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ РЖАНОЙ МУКИ

Рашкевич Ю.А., Кондратенко Р.Г., Городова А.В.

Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилёв, Республика Беларусь

Традиционно хлебобулочные изделия занимают важное место среди основных продуктов питания населения. Хлеб является основным источником углеводов, которые необходимы для обеспечения организма энергией. Как продукт питания хлеб является отличным источником пищевых волокон (клетчатки), которые способствуют улучшению пищеварения, поддерживают здоровье кишечника и помогают регулировать уровень сахара в крови. Наряду с этим хлеб богат витаминами группы В и минеральными веществами, которые необходимы организму человека для обмена веществ, нервной системы и общего состояния здоровья. Кроме того, хлеб имеет глубокое историческое и культурное значение во многих странах мира и характеризуется широким ассортиментом [1].

Структура ассортимента хлебного рынка Республики Беларусь (рисунок 1) представлена изделиями из ржаной и пшеничной муки, а также изделиями из смеси различных видов и сортов муки.

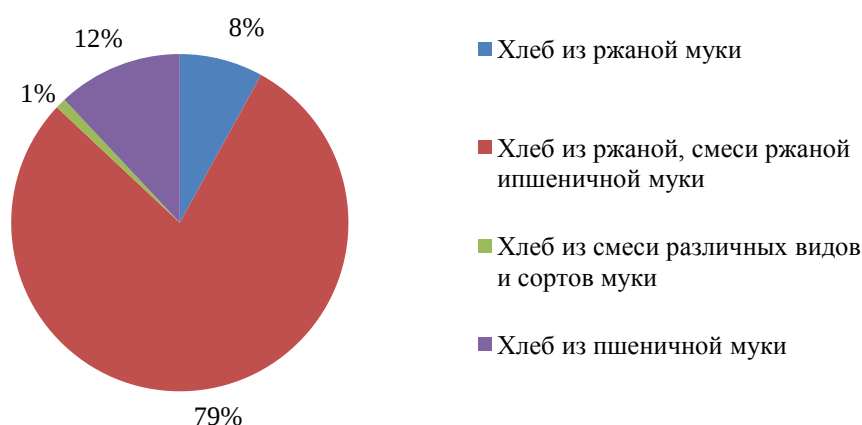


Рисунок 1 – Структура рынка хлеба в Республике Беларусь

Анализ диаграммы показывает, что доля хлебов на основе ржаной муки занимает большую часть ассортимента хлебных изделий (87,5%) [2]. Такой высокий процент объемов производства хлеба на основе ржаной муки объясняется рядом факторов:

- сложившиеся традиции и культура питания в Республике Беларусь;
- оптимальные климатические и агрономические условия для выращивания ржи;
- сбалансированный состав макро- и микронутриентов ржаной муки;
- хорошая сочетаемость ржаного хлеба с различными добавками (орехи, семена различных культур, сухофрукты и др.);
- уникальный вкус и аромат ржаного хлеба;
- доступность для различных слоев населения.

Ассортимент массовых сортов хлеба на основе ржаной муки в Республике Беларусь представлен двумя группами изделий: заварной хлеб, производимый на

заварке по 4-х стадийной технологии и хлеб, производимый по классической технологии на закваске.

На рисунке 2 представлено соотношение объемов производства хлеба на основе ржаной муки по различным технологиям приготовления.

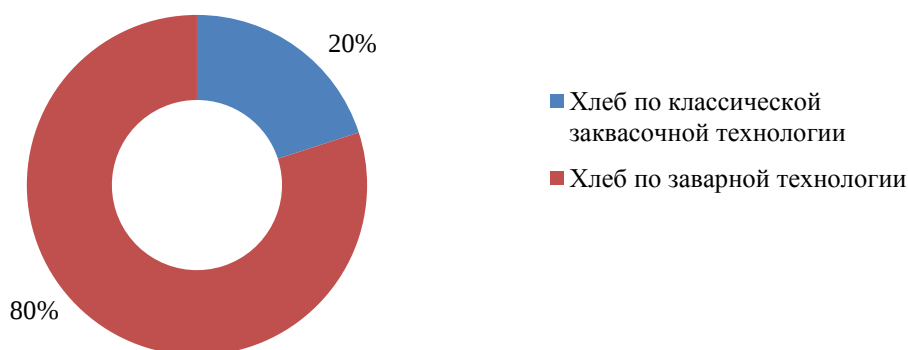


Рисунок 2 – Объемы производства хлеба в зависимости от технологии приготовления

Данные представленные, на диаграмме показывают, что за последнее время значительно уменьшилась доля хлеба по классической заквасочной технологии приготовления - в общем объеме производства эта доля составила около 20% [3]. Такое падение объемов производства хлеба обусловлено изменением потребительских предпочтений: ориентация на вкусо-ароматические свойства, что особенно свойственно заварным сортам хлеба. С другой стороны, основным полуфабрикатом по классической технологии приготовления хлеба является закваска, требующая постоянного возобновления и непрерывности технологического цикла, что не характерно для современных предприятий, работающих в дискретном режиме.

Решением данной проблемы является разработка современных технологий приготовления хлеба на основе ржаной муки. Одной из таких технологий является использование стартовых концентратов. Стартовый концентрат представляет собой полуфабрикат, содержащий необходимые микроорганизмы (дрожжи и/или молочнокислые бактерии), витамины, минералы и ферменты, обеспечивающие правильное брожение теста и формирование оптимального вкусо-ароматического профиля готового продукта. Использование стартового концентрата в производстве ржаного хлеба — это перспективная технология, позволяющая улучшить качество продукции, ускорить производственный цикл и сделать процесс более экономичным.

Список использованных источников

- 1 Пучкова, Л. И. Технология хлеба: учебник / Л. И. Пучкова, Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева // - СПб.: ГИОРД, 2005. - 557 с.
- 2 Овсянникова, Л. А. Белорусский каравай – 2023 / Л. А. Овсянникова // Пекарь и кондитер. – 2024. – № 1(47). – С. 9-13
- 3 Кузнецова, Л. И. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки / Л.И. Кузнецова, Н.Д. Синявская, О.В. Афанасьева, Е.Г. Фленова // СПб филиал ГосНИИХП. – 2003 г. – 304 с.