

ИННОВАЦИИ НА РЫНКЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Лапшанкова Н.И.

**Научный руководитель – Банцевич Е.Е., к.э.н., доцент
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

Рынок хлеба и хлебобулочных изделий в Республике Беларусь находится в процессе активной трансформации. Наряду с использованием классической модели производства массового хлеба, отрасль все больше ориентируется на инновационные подходы, стимулируемые как изменением потребительского спроса, так и необходимостью повышения экспортного потенциала.

Современный белорусский потребитель становится более осведомленным о вопросах здорового питания. Это влечет за собой спрос на хлебобулочные изделия с улучшенными потребительскими свойствами.

Растет интерес к продукции с минимизированным составом. Натуральные закваски, отсутствие консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов становятся ключевыми факторами выбора. Повышается спрос на хлебобулочные изделия, обогащенные биологически активными добавками: клетчаткой, витаминами, микроэлементами и пробиотиками. Активно развиваются продукты для специализированного питания (безглютеновый, низкобелковый хлеб).

Наряду с традиционными сортами, активно развиваются сегменты ремесленного хлеба, а также хлебобулочные изделия, основанные на нетрадиционном сырье (например, с использованием амаранта, полбы, злаковых смесей).

Для повышения качества, расширения ассортимента и оптимизации производственных процессов производители активно внедряют новые технологии, что позволяет оптимизировать производственные циклы, снизить потери, обеспечить свежесть продукции и расширить географию сбыта, в том числе на экспорт.

Внедрение высокопроизводительных автоматизированных линий, термокамер с точным программным управлением, систем вакуумной и газонаполненной упаковки позволяет улучшить качество продукции, продлить сроки годности и снизить трудоемкость.

Активное использование новых стартовых культур, ферментных препаратов и белковых компонентов позволяет улучшать текстуру, вкус, цвет и пищевую ценность хлебобулочных изделий, а также создавать продукты с пролонгированным сроком хранения без использования искусственных консервантов.

Развитие онлайн-продаж и сервисов доставки свежего хлеба на дом стимулирует создание интернет-магазинов при хлебозаводах и пекарнях.

Тенденция к диверсификации ассортимента, ориентация на здоровый образ жизни и экспортный потенциал создают предпосылки для дальнейшего развития отрасли. Инновации становятся не просто инструментом повышения эффективности, но и необходимым условием конкурентоспособности предприятий на динамично меняющемся рынке.

Список использованных источников

1. Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://mshp.gov.by/> – Дата доступа: 07.03.2026.