

АНАЛИЗ РЫНКА КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Куприец А.А., Вашкевич Ю.С.

**Научный руководитель – Шингарева Т.И., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Молочные продукты занимают важное место в рационе современного человека. Это обуславливается их высокой пищевой и биологической ценностью, а также совокупностью диетических, лечебных и вкусовых свойств.

В Республике Беларусь насчитывается около 40 молокоперерабатывающих предприятий, выпускающих более 1000 наименований молочной продукции. Прирост выпуска цельномолочной продукции ежегодно составляет в среднем 6%.

Структура производства молочной продукции Беларуси разнообразна: 51% от производимой в стране продукции приходится на питьевое молоко, на втором месте - кефир и сыры (по 12% каждый), третье место занимает масло (около 9%).

Сегодня Беларусь поставляет молочную продукцию в 50 стран мира, включая страны ближнего и дальнего зарубежья, при этом в Российскую Федерацию – более 95%. Доля экспорта кефира и других жидких кисломолочных продуктов составляет 7-8%.

Среди кисломолочных продуктов, представленных в продаже, самым востребованным у белорусских потребителей продуктом является кефир, в то время как йогурт и йогуртные продукты, несмотря на их разнообразный ассортимент, предпочитают менее половины опрошенных респондентов.

Практически аналогичная тенденция сложилась и в Российской Федерации: большинство респондентов приобретают кисломолочную продукцию различного ассортимента, но наибольшим предпочтением и спросом пользуются традиционные кисломолочные продукты. Лидирующую позицию занимает кефир, который является повседневным продуктом питания для большинства населения.

Известно, что кефир, в отличие от других кисломолочных продуктов, производится с применением естественной симбиотической закваски – кефирных грибков. Использование этой закваски позволяет получить продукт с выраженными диетическими и лечебно-профилактическими свойствами за счет продуцирования заквасочными микроорганизмами полисахаридов, витаминов, антибиотических веществ, подавляющих гнилостную микрофлору кишечника и т.д. Эти факторы объясняют устойчивость спроса на кефир у потребителей.

Однако, ниша рынка кисломолочной продукции на сегодняшний день позволяет расширить ее ассортимент не только за счет выпуска новых продуктов на основе кефирной закваски, но и ее аналогов - нетрадиционных симбиотических заквасочных культур.