

**УДК: 005.6**

*Москвин Е. А.  
обучающийся 5 курса;  
Загоруйко И. Ю.  
профессор, доктор экономических наук;  
Пермский ГАТУ им. академика Д.Н. Пряшникова, г. Пермь, Россия*

## **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

*Аннотация.* Рассмотрены направления повышения качества продукции хлебопекарных предприятий, сформулированные на основе выявления и совершенствования основных факторов, влияющих на качество хлебобулочных изделий.

*Ключевые слова:* качество, управление качеством, хлебобулочные изделия, система управления качеством.

**Moskvin E. A.  
5th year student;  
Zagoruiko I. Yu . Professor, Doctor of Economics;  
Perm State Technical University named after Academician D.N.  
Pryashnikov, Perm, Russia**

## **RECOMMENDATIONS FOR IMPROVING THE QUALITY OF BAKERY PRODUCTS**

*Annotation.* The directions of improving the quality of bakery products are considered, formulated on the basis of identifying and improving the main factors affecting the quality of bakery products.

*Keywords:* quality, quality management, bakery products, quality management system.

Для предприятий хлебопекарной промышленности формирование конкурентоспособной товарной политики приобретает особую значимость: экономический успех этих предприятий напрямую зависит от способности предлагать рынку товар, доступный по цене и отвечающий запросам потребителей, испытывающих потребность в разнообразной и качественной хлебобулочной продукции.

Хлебобулочные изделия относятся к продуктам первой необходимости, в полной мере удовлетворяющих энергетические потребности населения. Они должны иметь высокое качество и доступные для всех покупателей цены. Этот вопрос может быть решен только благодаря развитию конкуренции хлебопекарных предприятий. Разгосударствление и приватизация названных предприятий породили условия для развития конкуренции. Тем не менее, рынок хлебобулочных изделий насыщен продукцией не высокого качества, цены на которую достаточно велики. Это объясняется тем, что отсутствуют необходимые навыки работы отечественных производителей хлебобулочных изделий в условиях рынка и не отработан механизм их конкуренции [1, с. 302].

Качество хлеба определяется совокупностью разнообразных свойств, значение которых не равноценно. Очевидно, что при оценке качества хлеба невозможно принять во внимание все его показатели, поэтому речь идет не о качестве вообще, а лишь о совокупности показателей, отражающих потребительскую ценность продукции.

Пути обеспечения качества хлебобулочных изделий достаточно разнообразны и включают несколько направлений: [1, с. 302].

- селекция новых сортов злаков с высоким содержанием белка;
- организация технологического процесса с целью максимальной сохранности аминокислот, витаминов и других биологически ценных компонентов сырья;
- разработка технологий использования целого состава зерна, а также зародышей, отрубей, содержащих ценные белки, минеральные вещества,

витамины и пищевые волокна (зародыши злаков могут быть использованы не только для обогащения витаминами и белками хлеба в диете здоровых людей, но также как чрезвычайно ценный источник дополнительных факторов питания в диете людей, страдающих от различных нарушений обмена);

– внесение витаминных препаратов в муку или при замесе теста в процессе приготовления.

– добавление различных улучшителей. Основное назначение улучшителя - это повышение способности теста удерживать газ, ускорение процесса брожения, улучшение качества хлеба в целом (внешний вид, консистенция и т.д.). Таким требованиям удовлетворяют практически все улучшители, представленные на рынке.

К факторам, сохраняющим качество хлебобулочных изделий относятся условия хранения, упаковка, маркировка. При хранении хлебобулочных изделий в обычных температурных условиях (15 – 25 °C) примерно через 12 часов появляются признаки черствения. При черствении хлебобулочных изделий снижается сжимаемость и эластичность мякиша и возрастает его крошковатость.

Направления повышения качества хлебобулочной продукции представлены на рисунке 1.



## Рисунок 1 - Основные направления деятельности предприятия по повышению качества хлебобулочной продукции

На качество хлебобулочной продукции и ее себестоимость оказывает влияние качество сырья, и, в первую очередь, хлебопекарные свойства муки. Однако известно, что именно качество зернового сырья, выращенного растениеводческими хозяйствами агропромышленного комплекса и приведенного в соответствие с требованиями нормативных документов на поставку при осуществлении операций первичной подработки (очистки и сушки) и хранения на хлебозаготовительных предприятиях, является основой формирования качественных показателей муки.

Внедрение инновационных технологий проведения операций активного вентилирования зерна позволяет повысить качество проведения операций, обеспечить возможность внедрения датчиков автоматического контроля и более длительный период сохранения температурных режимов, снизить трудоемкость проведения операций активного вентилирования, что, в конечном счете, приводит к изменению графика проведения данного вида работ с одного раза в неделю до двух раз в три недели и получению положительного экономического эффекта в сумме 296,0 тыс. руб. [3, с. 142].

Поэтому необходимы инновационные технологии, нацеленные на повышение качества хранения зерна и эффективности деятельности отраслевых предприятий.

Одним из основных показателей пищевой и биологической ценности хлебобулочных изделий является количественный и качественный состав белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка. На аминокислотный состав хлебобулочных изделий влияют вид, сорт и химический состав муки, из которой они были приготовлены, состав других рецептурных компонентов и потери, связанные с технологией их приготовления. Для повышения биологической ценности пшеничного хлеба

целесообразно использовать белковый изолят из подсолнечного шрота [4, с. 111].

Таким образом, основными направлениями повышения качества и конкурентоспособности хлебобулочных изделий являются повышение уровня материально-технической базы, повышение контроля качества, повышение качества сырья, совершенствование маркетинговой политики.

Доказано, что применение инновационных технологий на предприятиях элеваторной промышленности является фактором повышения качества продукции хлебопекарной промышленности, основой модернизации отечественной мукомольной и хлебопекарной промышленностей и достижения их конкурентоспособности на отраслевом рынке.

#### **Использованные источники:**

1. Гупanova Ю. Е. Основные факторы повышения качества продукции и конкурентоспособности хлебопекарных предприятий / Ю. Е. Гупanova // Научные труды Дальрыбвтуза. – 2008. – №. – С. 302 – 318.
2. Косован, А.П. Состояние и перспективы развития инновационного потенциала хлебопекарной промышленности / А.П. Косован, И.И. Шапошников // Хлебопечение России. – 2016. – № 6. – С. 14–18.
3. Мизанбекова С. К. Инновационные технологии как фактор повышения качества продукции хлебопекарной промышленности / С. К. Мизанбекова, И. П. Богомолова, А. В. Богомолов // Техника и технология пищевых производств. – 2017. – №2. – С. 142 – 148.
4. Щеколдина Т. В. К вопросу повышения биологической ценности хлеба и хлебобулочных изделий / Т. В. Щеколдина // Молодой ученый. – 2015. – № 5.1 (85.1). – С. 111–113.