

ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ЗЕРНОВИХ ХЛІБЦІВ

Полянська М.В., гр. ТХ–1–14

Науковий керівник – викл. Запаренко Г.В.

Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ

Хлібці є одним із популярних продуктів сучасного ринку хлібобулочних виробів, що за прогнозами фахівців у найближчий час будуть мати стабільний приріст виробництва у межах 10–15 % на рік, головним чином шляхом удосконалення якості продукції. При цьому вважається, що авангардний статус серед виробників будуть мати ті, які найефективніше будуть застосовувати інноваційні підходи до виробництва харчової продукції.

Хлібці характеризуються підвищеною харчовою та біологічною цінністю порівняно з традиційними хлібобулочними виробами за рахунок значного вмісту в них харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин, а також білків при відносно невисокій енергетичній цінності від легкозасвоюваних вуглеводів. Це забезпечується використанням в технології хлібців цільного зерна або цільнозмеленого борошна.

На сьогоднішній день в Україні кількість виробників хлібців налічує декілька десятків, що створює умови для жорсткої конкуренції в даному сегменті. Основними споживачами хлібців вважаються жінки віком від 20 до 60 років, які ведуть активний спосіб життя і вимогливо ставляться до якості продукції. Тому одним із перспективних шляхів удосконалення виробництва зернових хлібців з метою задоволення потреб споживачів цільового сегменту є створення рецептур виробів із максимально збалансованим складом нутрієнтів, що можна досягти шляхом математичного моделювання рецептур виробів. При цьому на етапі проектування обґрунтовується така композиція рецептурних інгредієнтів, що забезпечить заданий вміст корисних речовин у продукті, а також задані співвідношення між цими нутрієнтами, що впливатимуть на ефективність їх засвоєння організмом людини. Неабияке значення при цьому відіграватимуть технічне застосування прогресивного обладнання, а також ресурсозберігаючих технологічних процесів.

Отже, високий рівень конкуренції на ринку зернових хлібців при стабільному попиті споживачів на дану продукцію що вимагає від виробників перманентного вдосконалення якості продукції, зокрема шляхом математичного моделювання рецептур, технічного переоснащення підприємств та застосування прогресивних ресурсозберігаючих технологій.