

Структурные и качественные трансформации на рынке хлеба (анализ современного состояния и проблем развития)

УСЕНКО Н.И., кандидат экономических наук, Кузбасский институт экономики и права, Новосибирский государственный университет.
E-mail: n. i.usenko@yandex.ru

ОТМАХОВА Ю.С., кандидат экономических наук, Институт экономики и организации промышленного производства СО РАН, Новосибирский государственный университет. E-mail: otmakhovajs@yandex.ru

ПОЗНЯКОВСКИЙ В.М., доктор биологических наук, НИИ переработки и сертификации пищевой продукции Кемеровского технологического института пищевой промышленности. E-mail: tovar-kemtipp@mail.ru

*«Худая, брат Пушкин, жизнь в Париже. Есть нечего.
Черного хлеба не допросишься...»*

(из письма графа С. Д. Шереметьева)

В статье анализируются особенности происходящей кардинальной трансформации и конкурентных процессов на рынке хлеба и их влияние на изменение структуры товарного предложения и качества продукции. Рассмотрены особенности инноваций в сфере производства хлеба и хлебобулочных изделий.
Ключевые слова: рынок хлеба, конкурентные процессы, качество хлеба, инновации, продовольственная безопасность

Искусство хлебопечения в России развивалось на протяжении веков, в результате были созданы разнообразные национальные сорта и виды хлеба с особыми вкусами и ароматами. Важнейшим потребительским свойством хлеба, произведенного по классическим рецептам (состав: мука, вода, дрожжи и соль), является его «сытный вкус», связанный с высокой усвояемостью и содержанием широкого списка полезных веществ.

Для населения России хлеб и в настоящее время остается важной составной частью рациона. По данным Росстата [1], хлеб употребляют ежедневно или несколько раз в неделю 93,5% населения (в возрасте 14 лет и более), а российская

хлебопекарная промышленность обеспечивает около 10% выручки всей пищевой индустрии [2].

На первый взгляд, производство хлеба в России почти не затронули процессы глобализации. Рынок хлеба – слабо концентрированный, на нем присутствует большое количество средних и мелких российских игроков, использующих для изготовления хлеба и хлебобулочной продукции отечественное сырье, в достаточном количестве производимое в России. Но происходящие на этом рынке процессы носят противоречивый и неоднозначный характер. При большом количестве игроков, предлагающих широкий спектр продукции, непросто найти ассортиментные позиции, отвечающие классическим представлениям о качественном хлебе.

Конкурентные процессы на рынке хлеба

Особенность российского хлебопечения – концентрация производственных мощностей на крупных хлебозаводах при наличии большого числа малых предприятий разных форм собственности (95% от общего количества) [3]. Формированию такой структуры рынка предшествовала серьезная конкурентная борьба.

В начале рыночных реформ хлебопекарные предприятия столкнулись с острой конкуренцией со стороны мини-пекарен, которые предлагали «горячий хлеб»¹, а ассортимент «мелкоштучных изделий» у них был значительно шире. В ответ крупные и средние хлебопекарные предприятия стали осваивать новые виды продукции, развивали фирменную торговлю, открывали киоски по продаже хлеба и т. д. Тем не менее рыночная власть крупных и средних предприятий уменьшилась. Например, по оценкам Кемеровооблкомстата, в 1995 г. доля «малого хлеба» в общем объеме производимой продукции в Кемеровской области оценивалась примерно в 20–25% [4].

Однако из-за высокого уровня инфляции многие малые пекарни не выдержали конкуренции, кроме того, на них не всегда соблюдались санитарные требования и технологические режимы. По результатам проверок органов Государственной хлебной инспекции в 2001 г. из 16 тыс. т готового хлеба забраковано почти

¹ С точки зрения диетологии наиболее полезен хлеб через 4–6 часов после выпечки, то есть хорошо остывший.

700 т (4,3%), причем в малых пекарнях брака было в 20–30 раз больше, чем на хлебозаводах [5].

Однако крупным и средним хлебозаводам тоже с большим трудом удавалось поддерживать рентабельность производства: государственное регулирование цен на хлеб массовых сортов как продукт особой социальной значимости в условиях, когда росли все составляющие себестоимости, оборачивалось снижением эффективности их деятельности.

Так, в 2001 г. в рейтинге 300 крупнейших компаний Сибири шесть относились к хлебопекарной отрасли («Красноярский хлеб», «Иркутский хлебозавод», «Каравай», «Кемерово-хлеб», «Хлеб», «Новосибхлеб»), а к 2003 г. сохранились только первые два из списка, при низкой рентабельности продаж (0,4% и 4,4%). Их сменили в рейтинге многопрофильные предприятия – «Сибирская хлебная корпорация» и «Сибхлебпром» (Новосибирская область), АПК «Хлеб Алтай» (Алтайский край), с рентабельностью продаж 11; 1,1 и 5%.

Анализ данных бухгалтерских балансов хлебопекарных предприятий Новосибирской области за десятилетний период свидетельствует об отсутствии у большинства из них положительной динамики рентабельности, хотя показатель выручки у лидеров был относительно устойчивым (табл. 1).

Таблица 1. Динамика выручки и рентабельности продаж (по чистой прибыли) хлебопекарных предприятий Новосибирской области в 2001–2010 гг.

Предприятие	Выручка, млн руб.					Рентабельность, %				
	2001	2005	2007	2009	2010	2001	2005	2007	2009	2010
ОАО «Хлебообъединение «Восход»	28,4	201,7	1040,3	1226,3	1213,8	4,0	0,7	2,8	9,1	5,3
ОАО «Бердский хлебокомбинат»	147,0	221,4	224,7	356,1	374,6	5,7	1,8	*	8,6	5,3
ЗАО «Писаревский»	8,9	22,7	31,3	52,0	52,8	6,9	1,5	0,9	1,7	2,0
ЗАО «Хлебокомбинат «Инской»	88,5	155,1	172,8	239,1	255,3	5,7	*	*	3,8	1,8
ОАО «Новосибхлеб»	241,4	401,9	493,0	577,8	584,1	10,9	0,01	*	1,3	1,3
ОАО «Хлебник»	52,1	377,2	483,6	519,9	426,9	4,6	0,01	0,1	0,1	*

Источник: Рассчитано авторами по данным базы предприятий FIRA (ООО «Первое независимое рейтинговое агентство»).

* По данным баланса получен убыток.

Развитие сетевой торговли с начала 2000-х привело к следующему витку конкуренции на рынке хлеба: торговые сети стали сами выпекать хлеб по упрощенной (ускоренной) технологии с использованием специальных улучшителей и готовых хлебных смесей. Ограничив доступ продукции хлебопекарных предприятий к «покупательскому кошельку», продовольственный ритейл во многих регионах России нанес серьезный удар по объемам производства традиционной продукции, что снизило показатели рентабельности хлебопекарных предприятий.

В настоящее время зависимость производителей хлеба от требований торговли значительно возрастает. Диктат торговых организаций проявляется в требованиях бонусов «за место на полке», а также в «праве возврата» непроданного товара (такая возможность предусматривается ФЗ № 381 «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» от 28.12.2009). Поскольку заказы торговли часто не совпадают с реальным спросом, растут объемы возврата продукции. По имеющимся у авторов данным, даже для средних хлебопекарных предприятий они исчисляются десятками, а иногда сотнями тысяч тонн в год, а в стоимостном выражении – миллионами рублей.

Проблемы возврата продукции связаны с желанием торговли иметь резервные запасы на случай повышенного спроса. При этом хлебобулочные изделия возвращают уже после истечения срока годности, и только часть из них идет в переработку. Таким образом, возвраты могут приводить к банкротству хлебопекарных предприятий, а у потребителей повышается риск приобрести некачественный хлеб². Торговля требует соблюдения жестких графиков поставки продукции, наказывая любое отклонение штрафными санкциями, хотя сама ответственности за непроданную продукцию не несет.

В настоящее время в Госдуме на рассмотрении находится законопроект, который устанавливает порог возврата непроданного хлеба на уровне 5% (в СССР – всего 0,1%) через поправки

²Поясним, что при утилизации просроченной продукции хлебопекарное предприятие использует для приготовления теста предварительно замоченный и измельченный хлеб. Допустимые добавки для хлеба из ржаной муки – 10%, из смеси ржаной и пшеничной муки – 5%, из пшеничной муки – 2–2,5%; если этот объем повышен, хлеб быстро плесневеет.

в Закон о торговле. Данные законодательные инициативы дают надежду, что между производителями хлеба и предприятиями торговли будет найден консенсус в части определения объема заказов продукции.

На фоне стагнации большинства крупных и средних предприятий во многих регионах усилились процессы их слияния и поглощения, ликвидации и репрофилирования. Так, в Кемеровской области в марте 2011 г. было создано ООО «Кузбассхлеб» на базе хлебозаводов, расположенных в различных городах области, путем передачи их имущества вновь созданному обществу. В августе 2014 г. был проведен ребрендинг, и компания, получившая название ООО «Империя МОКС», объединяет теперь шесть хлебокомбинатов³ (14 хлебозаводов) и фирменную торговую сеть из 57 магазинов в девяти городах Кемеровской области.

На рынке хлеба присутствуют и иностранные производители. Например, финский концерн Fazer Bakeries Ltd. в середине 1990-х начал сотрудничество с ОАО «Хлебный дом» (Санкт-Петербург) в качестве стратегического инвестора, затем приобрел контрольный пакет и в дальнейшем выкупил этот бизнес и поменял название на ОАО «Фацер». В настоящее время финский холдинг Fazer Group объединяет свои активы в России в единую компанию в рамках конкурентной борьбы за рынок хлеба Северо-Запада и Москвы.

Конкурентные процессы на рынке хлеба способствовали изменению структуры товарного предложения путем значительного расширения ассортимента за счет так называемого «быстрого хлеба», в производстве которого широко используются хлебопекарные смеси, разнообразные хлебопекарные улучшители и пищевые добавки, которые предлагают более 20 компаний из Германии, Великобритании, Франции, Австрии, Турции и других стран.

В России данные виды продукции производят в основном зарубежные компании. Некоторые из них пришли на рынок еще в 1990-е годы – это мировой концерн IREKS (представительство в России – ООО «Ирекс»), международная группа компаний PURATOS, представленная более чем в 50 городах

³ОАО «КемеровоХлеб», ОАО «Прокопьевский хлебокомбинат», ОАО «Хлебокомбинат» (Междуреченск), ОАО «ЮргаХлеб», ОАО «ОсинникХлеб», ООО «БеловоХлеб».

России (ЗАО «Пуратос») и более чем в 100 странах мира, «Саф-Нева» – российское предприятие международной группы компании Lesaffre, предлагающее разнообразный ассортимент продукции для профессионального и потребительского рынка, в том числе сухие активные, инстантные, прессованные дрожжи и закваски.

Тенденции потребительского поведения: «хлеба поменьше ...»

Популярность хлеба как продукта, который традиционно считался основой потребительской корзины каждого россиянина, постепенно снижается. Новые модели потребительского поведения приводят к изменениям в структуре питания [6]. Так, с 2008 г. по 2013 г., согласно данным бюджетных обследований Росстата, общее потребление хлеба и хлебобулочных изделий снизилось. Заметим, что по данным обследования семейных бюджетов рабочих [7], в 1925 г. на душу населения в год потреблялось 174,1 кг хлеба. Больше всего упало потребление пшеничного хлеба (в 2013 г. – 81,5% от уровня 2008 г.), на долю которого приходилось 65% от общего объема потребления в 2008 г. и 62% – в 2013 г. При этом хлебобулочных изделий стали покупать больше.

С нашей точки зрения, можно выделить несколько групп факторов, определяющих изменение покупательских предпочтений относительно хлеба и хлебобулочной продукции.

1. *Рост доходов.* Население отказывается от покупки хлеба в пользу других, более дорогих продуктов.

2. *Мода на новые модели питания,* в частности безуглеводные диеты, которые ограничивают потребление хлеба, содержащего значительное количество углеводов.

3. *Развитие домашнего хлебопечения* в связи с появлением завоевавших большую популярность у населения «хлебопечек».

4. *Изменение моделей питания у молодежи* на фоне снижения роли родителей в формировании традиционных привычек питания и повышения влияния рекламы.

5. *Существенные изменения качества продукции*⁴. Изменившиеся потребительские свойства хлеба приводят к отказу

⁴ Под ним понимается совокупность ее потребительских свойств.

или уменьшению у части населения потребления данного вида продукции.

Первые четыре группы рассмотренных факторов вызваны происходящими социальными процессами в обществе, меняющими характер предпочтений индивидуумов, а пятая связана с проблемами самой отрасли – современными особенностями хлебопечения и качеством продукта.

Анализ развития рынка хлеба с позиций продовольственной безопасности

Согласно «Стратегии национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года» от 12 мая 2009 г. № 537, одной из главных составляющих национальной безопасности является продовольственная безопасность, включающая физическую и экономическую доступность, качество и безопасность пищевых продуктов.

Физическую доступность в соответствии с Доктриной продовольственной безопасности России оценивают через наполняемость продукции в торговой сети и других каналах реализации. В настоящее время объемы производства определяются прежде всего спросом. Поэтому изменения в тенденциях потребления приводят к сокращению общих объемов выпуска хлеба и хлебобулочной продукции.

На основе данных Росстата по объему производства хлеба в РФ за 2000–2014 гг. была определена линия тренда (рис. 1) и прогнозная величина этого показателя производства в 2020 г.: 5,5 млн т в год.

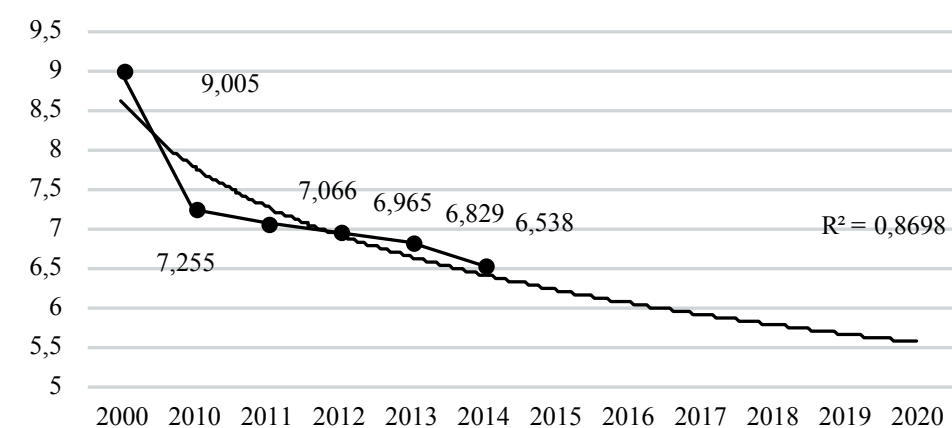
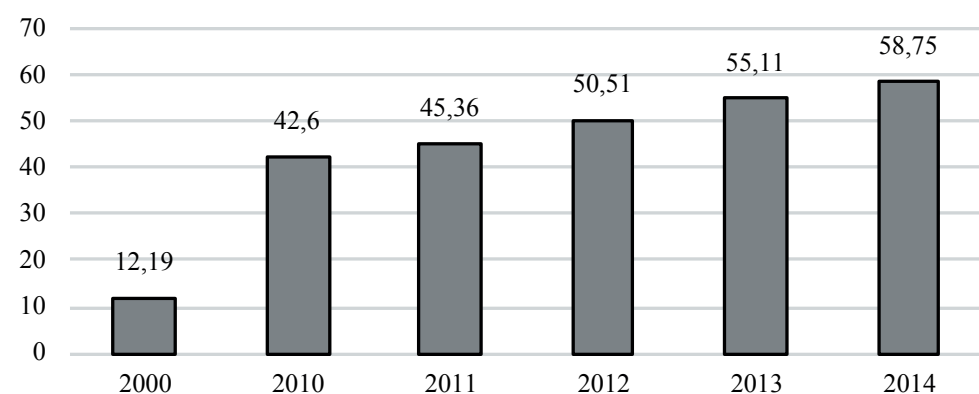


Рис. 1. Динамика производства хлеба и хлебобулочных изделий и линия тренда до 2020 г., млн т

Таким образом, при сохранении существующих тенденций в потреблении обеспечение физической доступности хлеба будет сопровождаться снижением общего объема его производства (прогнозная величина в 2020 г. на 15,9% меньше по сравнению с фактическим объемом 2014 г.) и соответствующим избытком мощностей.

Обеспечение экономической доступности хлеба как продукта № 1 в России было осуществлено за счет государственного регулирования цен на хлеб массовых сортов. Несмотря на сложное финансово-экономическое положение большинства хлебопекарных предприятий, ценовая ситуация на российском рынке хлеба остается достаточно стабильной (рис. 2).



Источник: Российский статистический ежегодник. 2014. – С. 355; Россия в цифрах. 2015. – С. 250.

Рис. 2. Средние потребительские цены на хлеб и булочные изделия из пшеничной муки высшего сорта (на конец года), руб./кг

По данным агентства «Агрофакт», за 2014 г. цены на хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, а также хлеб и булочные изделия из пшеничной муки 1- и 2-го сортов не превышали 8% при уровне потребительской инфляции 15,7% [8]. Однако в крупных интегрированных компаниях хлеб массовых сортов занимает незначительную долю производства, так как приносит минимальную прибыль. Так, в структуре прибыли одного из лидеров российского хлебопекарного рынка компании ОАО «Каравай» (Санкт-Петербург) на долю дешевого ассортимента в 2014 г. приходилось всего 5% [9].

Все больше производителей выбирают стратегию выпуска хлебопекарной продукции с высокой добавленной стоимостью. Один из лидеров по производству пищевых ингредиентов

компания Puratos провела в 2013 г. в Москве мероприятие под интригующим названием «Вкус завтрашнего дня», на котором представила свое видение тенденций развития рынка хлебобулочных изделий. Будущее производителей хлеба, по мнению данной компании, может выглядеть весьма оптимистично только при постоянном использовании современных разработок и применении улучшителей, заменителей, модульных добавок и т. д. На сайте компании указывается прямая связь показателей эффективности хлебопекарных предприятий и внедрения инновационных улучшителей⁵, а с помощью «Калькулятора выгоды» предоставляется возможность оценить влияние улучшителей на общую стоимость рецептуры, упаковки, снижение производственных затрат.

Не вызывает сомнения, что компании используют улучшители для производства новых видов продукции прежде всего для повышения собственной эффективности, а не для того, чтобы ее удешевить и увеличить экономическую доступность. Для примера приведем розничные цены⁶ на некоторые виды продукции ООО «Хлебобъединение «Восход»». Хлеб экономкласса «Семейный» (из хлебопекарной смеси 1- и 2-го сорта) стоит 37,7 руб. в расчете на 1 кг, а сорта так называемой европейской серии «Льняной», «Живое зернышко» и «Гречишный» – соответственно 126, 104 и 120,3 руб. за 1 кг.

Следует заметить, что на большинстве предприятий, производящих премиальные сорта хлеба, расширение ассортимента связано преимущественно с использованием готовых хлебных смесей, которые можно использовать для выпуска пшеничного и ржаного хлеба, сдобы с включением нетипичных для хлеба злаков, для европейских национальных видов хлеба (чабатта, фокачча, французский багет), для хлеба с диетически-профилактическими свойствами. Поэтому цена на хлеб уже не так линейно связана с ценой и объемом производимого зерна. Зато

⁵ Согласно ГОСТ Р 51785–01 хлебопекарный улучшитель – это пищевая добавка (или смесь пищевых добавок), улучшающая свойства теста и качество хлебобулочных изделий. Комплексный хлебопекарный улучшитель – это взаимосвязанная и сбалансированная комбинация из различных компонентов (различной природы и принципа действия), которая может включать окислители, ферменты, эмульгаторы, восстановители, компоненты со специальным эффектом.

⁶ На 10 ноября 2015 г. в розничной сети «Холидей-Классик» (г. Новосибирск).

себестоимость новых сортов хлеба зависит от других факторов, в частности, от импорта ингредиентов для смесей. Запрет импортных смесей для производства в рамках продовольственного эмбарго – болезненная тема для крупных хлебозаводов, так как данные смеси используются при производстве высокомаржинальных сортов хлеба, за счет которых и обеспечивается доходность⁷.

В этих условиях требует научной проработки вопрос: какая хлебобулочная продукция должна быть объектом регулирования в изменившихся условиях? Сейчас так называемые премиальные сорта с широким применением разнообразных пищевых добавок (и не только натуральных) стоят дороже, чем хлеб, произведенный по классическим рецептурам из натурального сырья. При этом происходит «вымывание» классического ассортимента, уменьшение доли сортов, цены на которые регулируются, что может привести к снижению экономической доступности хлеба. Поэтому очень важно обратить внимание на *качество и безопасность* хлеба как продукта особой социальной значимости.

Проводимые надзорными органами проверки и экспертизы подтверждают ухудшение качества хлеба⁸ (изменение вкуса и структуры мякиша, пустоты в хлебе и толстые корки, сложность разрезания, повышенная крошливость и склонность к плесневению), поэтому часть населения уменьшает потребление хлеба или вовсе отказывается от него.

На качество хлебопекарной продукции во многом влияет стремление снизить затраты на муку. В рамках одного ГОСТа можно приобрести муку по разным ценам и с неодинаковыми показателями качества. Даже при соблюдении «ГОСТовских» требований ряд показателей качества муки (и что важно – уровень

⁷ Так, в марте 2014 г. Правительство Петербурга обратилось к заместителю председателя Правительства РФ А. Дворковичу с просьбой исключить из перечня продуктов, запрещенных к ввозу, пищевые добавки, необходимые для хлебопекарной промышленности. Данное предложение представляло собой оперативную реакцию местных властей на обращение хлебопеков, которые испытывали дефицит данных ингредиентов. URL: http://www.dp.ru/a/2014/08/18/Sankcii_pripekli_hlebnie/ (дата обращения: 29.08.2015).

⁸ В 2015 г. ФБУ Красноярский центр стандартизации, метрологии и испытаний провел экспертизу самых покупаемых сортов хлеба, по результатам которой с дегустации было снято 40% образцов. При этом только в категории хлеба из пшеничной муки первого сорта с дегустации были сняты пять образцов из десяти.

клейковины⁹) может значительно варьироваться, что существенно влияет на потребительские свойства хлеба. Кроме того, из-за неправильного хранения возникает «картофельная болезнь», которая не считается браком при промышленной переработке. Но если такую муку не обработать, в готовой продукции появится плесень.

Отсутствие контроля в рамках цепочки «зерно – мука – хлеб» и ликвидация Государственной хлебной инспекции привели к заметному ухудшению качества зерна и хлеба. Крестьяне не заинтересованы в высоком качестве зерна, а производители хлеба – в использовании качественной (а значит, дефицитной и дорогой) муки. Удельный вес зерна высокого качества в общем объеме зерновых катастрофически падает, в результате в России больше производится зерна 3-го, а то и 4-го класса (табл. 2).

Таблица 2. Структура качества зерна пшеницы в 2013 г., %

Зерно пшеницы	Из нее продовольственная, млн т	% от факт. сбора	В том числе класса:				Непродовольственная
			1-го	2-го	3-го	4-го	
Твердой	0,2	82,4	0,2	0,55	27,3	54,4	17,6
Мягкой	20,3	76,5	нет	0,001	38,7	37,7	23,5

Примечание: объем обследованного зерна составил более 50% от фактического валового сбора в обследованных регионах.

Источник: составлена авторами по данным мониторинга Минсельхоза России, выполненного с привлечением ФГБУ «Федеральный центр оценки и безопасности и качества зерна и продуктов его переработки», проводимого в трех основных зернопроизводящих регионах России в 2013 г. [10].

В данной ситуации многие предприятия считают неизбежным переход от производства традиционных сортов хлеба к так называемым премиальным, т. е. с высокой добавленной стоимостью, что может улучшить их финансово-экономическое положение, уменьшить зависимость от качественных характеристик муки. Кроме того, в этом случае можно значительно увеличить сроки хранения хлеба и расширить географию сбыта, а поскольку цены на булочные изделия не регулируются, можно добиться высокой рентабельности продукции.

В современном хлебопечении в качестве улучшителей применяется несколько десятков различных веществ как биологического,

⁹ Клейковина, глютен (лат. gluten – клей) – это сложный белок, который входит в состав зерна многих злаковых культур (пшеница, рожь, овес и ячмень).

так и химического происхождения. Ассортимент таких ингредиентов обширен, что позволяет подобрать такие виды улучшителей, которые идеально подойдут к задачам и особенностям технологических процессов на разных заводах.

Эффективность улучшителей повышается за счет введения в их состав наполнителей, имеющих технологическое значение (сухой клейковины, соевой муки, крахмалов и др.). В состав этих улучшителей входят также окислители, минеральные соли, добавки против плесневения и заболевания картофельной болезнью, а также наполнители – крахмал, мука, сахар.

Широкое применение улучшителей и хлебопекарных смесей значительно расширило ассортимент хлебобулочной продукции, однако часто на деле основные различия заключаются лишь в многообещающих текстах на упаковке. Такая продукция по своим потребительским свойствам не соответствует представлениям покупателей о качественном хлебе. Полагаем, что это связано, прежде всего, с тем, что при разработке нововведений основное внимание уделяется таким факторам, как прибыль, технологичность производства, устранение сезонности, экономия натуральных ресурсов, увеличение сроков хранения. Но то, что выгодно предприятиям, зачастую идет в ущерб качественным характеристикам продукции, а значит, и интересам потребителей.

В этих условиях представляется необходимым и важным поставить задачу возрождения незабываемого вкуса хлеба, который был одним из символов России на протяжении веков.

С нашей точки зрения, решение этого вопроса не должно находиться только в сфере ответственности хлебопекарных предприятий. Необходимо обеспечить базис хлебопекарного производства, прежде всего увеличить выпуск зерна, из которого можно получать муку с высокими хлебопекарными свойствами, чтобы производить хлеб из отечественной муки, а не из импортных хлебопекарных смесей. Полагаем, что качество хлеба как завершающего этапа продовольственной цепочки: «зерно – мука – хлеб» должно стать главным критерием ее эффективности.

Ранее нами рассматривались примеры нарушения продовольственной цепочки на рынке молока [11], восстановить которую очень непросто из-за сложных условий ведения молочного животноводства в России. В отношении цепочки «зерно – мука – хлеб» реализовать потенциал значительно проще, прежде всего потому,

что зерно – это быстро воспроизводимый и восполняемый ресурс. А возможности современной науки позволяют найти новые подходы к решению этой задачи.

Необходимы не только поддержка сельскохозяйственного зернового производства, но и внедрение существующих инновационных разработок в области средств защиты пшеницы от болезней с высокой агроэкологической и технологической эффективностью, позволяющих получать высокопродуктивную пшеницу с необходимыми качественными, технологическими и хлебопекарными показателями [12].

Сельхозпредприятиям и агрохолдингам надо шире использовать разработки российских научно-исследовательских институтов в сфере селекции сортов пшеницы [13]. Расшифровка геномов растений и современные биотехнологические подходы [14] открывают новые перспективы получения зерна необходимого хлебопекарного качества.

Чтобы высокосортные зерно и мука были востребованными, предприятия торговли надо заинтересовать в продаже высококачественной продукции из натурального сырья, производителям хлеба – дать возможность получать необходимую доходность при использовании качественной муки по сравнению с химическими синтезированными пищевыми добавками и улучшителями за счет роста добавленной стоимости. За счет введения действенной системы надбавок при соответствии качества зерна требованиям стандарта сельхозпроизводителей можно мотивировать в выращивании зерна с высоким содержанием и качеством клейковины.

Безопасность хлебобулочной продукции не ограничивается недопущением микробиологического заражения продукта в процессе производства, а также использования просроченного сырья и т. д. Для пищевой промышленности обратная сторона постоянных инновационных усовершенствований проявляется во влиянии на здоровье человека. Потребители не всегда могут адекватно оценить продукт с точки зрения его качества и пищевой ценности, так как производители хлеба часто не указывают полный состав компонентов на упаковке продукции (хотя технологи получают всю информацию о них на обучающих семинарах компаний по торговле ингредиентами).

Необходимо контролировать, чтобы на упаковке содержался полный состав хлеба и хлебобулочных изделий, поскольку потребители должны иметь адекватное представление об особенностях

состава продукции. Так, покупатели нередко предпочитают новые сорта хлеба потому, что по составу они приближены к сдобным хлебобулочным изделиям. Например, если в хлебе «Бородинский» по традиционной технологии содержание жиров в 100 г продукта равно 1,0%, то хлеб «Толенто» овсяный [15] с использованием зерновой смеси содержит 8,1% жира из-за введения в рецептуру маргарина. Кроме того, потребитель не имеет полной информации обо всех ингредиентах. Так, например, модульная добавка «Софтринтенс фреш», в состав которой входит Е 471, может быть добавлена к любой рецептуре хлеба, и указывать эту информацию на этикетке не считается обязательным. Вместе с тем ряд исследований показывают, что за счет присутствия эмульгатора Е 471 значительно повышаются жирность и калорийность продуктов.

Вопросы о допустимости применения пищевых добавок регламентируются медико-биологическими требованиями и санитарными нормами. В нормативных документах разных стран эти требования различаются, поскольку многие вопросы о степени отрицательного влияния пищевых добавок на человеческий организм остаются достаточно спорными с научной точки зрения. Кроме того, нельзя забывать и о возможности прессинга со стороны пищевых лобби и о появлении новых знаний в сфере оценки эффектов и последствий применения пищевых добавок.

В настоящее время исключены из перечня разрешенных к применению пищевых добавок улучшители для отбеливания муки – бромат калия (Е 924) и бромат кальция (Е 924b), обладающие выраженными канцерогенными свойствами, а также пероксид кальция (Е 930), который считают сильным аллергеном. Однако в России продолжается использование пищевой добавки Е 928 (пероксид бензоила), которая применяется в США, Великобритании и частично в Нидерландах, но запрещена в Евросоюзе. На наш взгляд, этот достаточно агрессивный способ обработки исходного сырья следует заменить более щадящей технологией. Так, в Институте органической химии им. Н. Д. Зелинского РАН ведутся разработки в области особого класса пероксидов [16], синтез которых можно промышленно осуществлять на российских производственных мощностях. Они позволяют отбеливать муку без токсичных примесей.

Считаем, что необходимо усилить экспертную роль науки в мониторинге и оценке влияния на здоровье человека исполь-

зуемых пищевых добавок в производстве продуктов питания в целях обеспечения их безопасности.

Производство хлеба сопровождается серьезными проблемами как для производителей, так и для потребителей. Тенденции падения объемов производства хлеба и рентабельности данной отрасли, проблемы с сырьем (ухудшение структуры и качества зерна), развитие сегмента инновационных рецептур по ускоренным технологиям приводят к «вымыванию» традиционного ассортимента, чрезмерному увеличению в хлебопекарном производстве применения пищевых добавок и хлебопекарных улучшителей, потере ВКУСА и КАЧЕСТВА хлеба. Поэтому в условиях санкций и продовольственного эмбарго требуются особые меры со стороны государства в сфере контроля качества продукции и стимулирования собственных предприятий, предлагающих традиционные, исконно русские продукты, в частности, хлеб. Для этого нужны новации в области государственного регулирования на рынке хлеба в части ценовой политики с соблюдением паритетов экономических интересов как сельхозпроизводителей и производителей хлеба, так и интересов населения. С целью недопущения манипулирования потребительским поведением в интересах производителей необходимо уменьшить информационную асимметрию путем создания нормативно-законодательной базы, обеспечивающей информационную прозрачность при разработке инновационных рецептур хлебных продуктов.

С нашей точки зрения, сохранение и преумножение традиций на рынке хлеба требуют иницирующего государственного участия в рамках комплексной агропродовольственной и научно-технической политики. Считаем, что особое значение в качестве обоснований данных программ должны иметь интеграционные и междисциплинарные научно-практические проекты по перспективным направлениям развития рынка хлеба с учетом вариативности схем и механизмов регулирования качества продукции по всей продовольственной цепочке «зерно – мука – хлеб». Разработка данных программ позволит расширить основания для обеспечения продовольственной безопасности (физической и экономической доступности, качества и безопасности) на рынке хлеба – традиционного русского продукта.

Литература

1. Выборочное наблюдение рациона питания населения. Федеральная служба государственной статистики, 2013 г. URL: http://www.gks.ru/free_doc/new_site/food1/index.html (дата обращения: 15.08.2015).
2. Отраслевая целевая программа «Развитие хлебопекарной промышленности Российской Федерации на 2014–2016 годы».
3. Мукомолов беспокоит качество хлеба // Экономика и жизнь. – 2014. – № 26 (9542). URL: <http://www.eg-online.ru/article/251239/> (дата обращения: 27.07.2015).
4. Усенко Н., Сафьянов В. Проблемы пекарей Кузбасса в новых условиях // Хлебопродукты. – 1996. – № 8. – С. 9–11.
5. Рынок зерна за 2003 г. Отчет Министерства сельского хозяйства РФ // Агробюллетень. – 2004. – № 4. – С.6–10.
6. Выборочное наблюдение рациона питания населения. Федеральная служба государственной статистики, 2013 г. URL: http://www.gks.ru/free_doc/new_site/food1/index.html (дата обращения: 15.08.2015).
7. Российский стат. ежегодник. 1994. Стат. сб./ Госкомстат России. – М., 1994. – 799 с.
8. Изменение цен на хлеб в России вдвое ниже прогнозов. URL: <http://k-vedomosti.ru/news/detail/140287/> (дата обращения: 24.08.2015).
9. URL: http://www.dp.ru/a/2014/08/18/Sankcii_pripekli_hlebnie/ (дата обращения: 29.08.2015).
10. О продовольственной безопасности в 2013 году и прогнозе ее обеспечения в 2014 году. URL: <http://government.ru/orders/12150/> (дата обращения: 24.08.2015).
11. Усенко Н.И., Позняковский В.М., Отмахова Ю.С. «Пальмовый рай» или «пальмовый спрут»? Современные тренды и угрозы продовольственного рынка//ЭКО. – 2014. – № 9. – С. 135–152.
12. Глинушкин А.П. Пшеница и хлеб: агроэкологическая и технологическая эффективность защиты яровой пшеницы в условиях степной зоны Южного Урала. – Саратов: ИЦ «Наука», 2009. – 198 с.
13. Морозова Е.В., Пшеничникова Т.А., Симонов А.В., Щукина Л.В., Чистякова А.К., Хлесткина Е.К. Сравнительный анализ генетической изменчивости по агрономически важным признакам среди сортов яровой мягкой пшеницы, возделывавшихся в Сибири в XX веке // Материалы объединенного мероприятия «VI Съезд Вавиловского общества генетиков и селекционеров и ассоциированные генетические симпозиумы», 15–20 июня 2014 г., Ростов-на-Дону. – С. 144–145.
14. Хлесткина Е.К. Молекулярные маркеры в генетических исследованиях и в селекции // Вавиловский журнал генетики и селекции. – 2013. – Т. 17. – С. 1044–1054.
15. URL: <http://bahetle.com/ownproduction/view/category/2/item/65/>
16. URL: <http://peroxide.ucoz.org/>