

что восемь молочных предприятий республики выпускают более 50 % всей цельномолочной продукции. Молочные предприятия локальных (местных) рынков значительно уступают им по объемам производимой цельномолочной продукции, которая рассчитана в основном под местный потребительский спрос. Молочные заводы г. Минска относятся к мультипрофильным предприятиям с широким ассортиментом вырабатываемой продукции, который к тому же дублируется. В особенности это касается цельномолочной продукции и масла животного. Широкий ассортимент вырабатываемой продукции снижает уровень специализации производства и влечет за собой увеличение затрат труда, неполную загрузку и простои оборудования, снижение механизации и автоматизации производственных процессов, что в конечном счете снижает производительность труда и эффективность производства в целом.

В то же время в странах с высоким уровнем эффективности функционирования предприятий по переработке молока производится узкий ассортимент молочной продукции, что способствует повышению уровня технической и технологической инновационности производства. Следовательно, можно заключить, что рост концентрации и специализации молочной промышленности в Беларуси и ее техническое перевооружение с учетом факторов аллокации использования ресурсов будет способствовать повышению конкурентоспособности молочных продуктов на национальном и внешнем рынках.

*С.В. Гончарик, бакалавр экон. наук  
БГЭУ (Минск)*

## **ВЫПУСК ПРОДУКЦИИ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ КАК ОДИН ИЗ ПУТЕЙ ПОВЫШЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

В условиях экономического кризиса, а также сложившейся экологической ситуации одной из наиболее актуальных задач, стоящих перед кондитерской промышленностью Республики Беларусь, является выпуск изделий повышенной пищевой и биологической ценности, направленный на удовлетворение потребностей населения.

31 марта 2009 г. Национальной академией наук Беларуси доработан и направлен на согласование проект постановления Совета министров «Об утверждении комплекса мер по реализации мероприятий Государственной народнохозяйственной программы развития сырьевой базы и переработки лекарственных и пряно-ароматических растений на 2005—2010 годы «Фитопрепараты» и о внесении изменений и дополнений в данную Государственную программу».

Кондитерские предприятия концерна «Белгоспищепром», уделяя большое внимание производству продукции с натуральными добавка-

ми, планируют на базе всех организаций отрасли организовать выпуск и расширить ассортимент кондитерских изделий с использованием пряно-ароматического сырья. Предприятия используют пряно-ароматические растения в высушенном виде (цельные, резаные, молотые), а также водно-спиртовые или водные настои пряно-ароматических растений (мята, шалфей, Melissa лимонная, чабер садовый, базилик, аир, крапива). Для производства кондитерских изделий (карамели, пряников, зефира) организации отрасли используют взамен синтетических ароматизаторов пряно-ароматические растения.

На ОАО «Ивкон» освоено производство карамели с использованием эфирных масел, экстрактов из пряно-ароматических растений (мята—шалфей, мята—эвкалипт и др.), ежегодный выпуск составляет более 200 т.

В 2008 г. ОАО «Красный пищевик» внедрено в производство и изготовлено 58,5 т зефира «Травы луговые» с мятой.

ОАО «Конфа» в 2008 г. внедрены в производство и изготовлены пряники «Здравушка» с мятой, Melissa, шалфеем.

С целью увеличения объемов производства кондитерской продукции, повышения покупательского спроса, организации отрасли проводят работу по совершенствованию ассортимента, одним из путей которого является разработка новых видов изделий. В 2009 г. кондитерскими предприятиями разработано и внедрено в производство более 200 видов продукции.

Особое внимание уделяется использованию новых пищевых добавок: β-каротина, фруктовых припасов, подварок из клубники, черники, клюквы, сливы, красной и черной смородины, черно- и красноплодной рябины, сырья из злаковых культур, фруктовых и овощных порошков, витаминных премиксов, фруктовых крипи. В 2009 г. выпущено данной продукции 20 тыс. т.

Расширение и обновление ассортимента изделий предприятиями проводится за счет внедрения новых и совершенствования существующих технологических процессов.

Осуществление комплекса мероприятий позволяет расширить ассортимент диабетических кондитерских изделий на основе фруктозы, ксилита, сорбита и других сахарозаменителей. За 2009 г. кондитерскими предприятиями концерна «Белгоспищепром» произведено продукции с добавлением фруктозы — 455 т, аскорбиновой кислоты — 763 т, ксилита — 0,41 т, сорбита — 0,12 т. В этом же году выпуск изделий, обогащенных витаминами и минеральными веществами, пониженной калорийности, без сахара или с низким содержанием сахара составил 507 т (темп роста к предыдущему году — 123,2 %).

Выпуск продукции повышенной пищевой и биологической ценности позволит предприятиям занять определенную нишу на рынке кондитерских изделий, тем более что положительным фактором в данной ситуации является собственная сырьевая база.