

СОСТОЯНИЕ И ТЕНДЕНЦИИ ХЛЕБОПЕКАРНОГО РЫНКА РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Развитие отрасли хлебопечения и продажи хлеба и хлебобулочных изделий в мире на современном этапе имеет хорошие перспективы. Существенной тенденцией последнего времени является то, что хлебопекарная отрасль многих стран становится весьма привлекательной как для инвестиций, так и для прямой экспансии на рынок. Однако следует отметить, что для белорусского рынка хлеба и хлебобулочных изделий сегодня характерна высокая степень насыщения, что определяет снижение объема продаж и уменьшение доходов хлебопекарных предприятий. В то же время необходимость развития хлебопекарных предприятий обусловлена высокой социальной значимостью их продукции в обеспечении продовольственной безопасности Республики Беларусь. Благоприятный сценарий развития отрасли возможен только на основе баланса в производстве социальной продукции, обладающей невысокой прибыльностью, и инновационных высококонкурентных продуктов повышенной пищевой ценности и полезного эффекта для отдельных групп потребителей.

Характеризуя современное состояние рынка хлеба и хлебобулочных изделий, можно выделить ряд макроэкономических факторов, оказывающих влияние на его развитие в Республике Беларусь и сопредельных странах:

- произошли изменения предпочтений потребителей, которые стали следить за рационом, обращать внимание на состав и калорийность продукта, отдавать предпочтение пище, помогающей поддерживать тонус и сохранять здоровье;
- изменились привычки потребителя, возросла его мобильность, стремление перекусить на ходу, индивидуальное потребление вызывает необходимость уменьшения размера продукта и создание индивидуальной упаковки;
- повысилось внимание как к качеству самого продукта в части его состава, полезности, натуральности, вкусоности, так и к его упаковке (прочность, удобство, эстетичность, информативность);
- усилилось административное давление (сдерживание уровня цен, принятие программы по стимулированию производства обогащенного, функционального, здорового хлеба);
- произошло ухудшение качества муки и хлеба, вследствие чего потребитель, получив негативный опыт, переходит на товары-заменители;
- снижение доходов населения привело к изменению структуры питания;
- усилилось влияние ритейлеров на сбытовую политику поставщиков хлебобулочных изделий.

Современный рынок хлеба и хлебобулочных изделий Республики Беларусь представляет собой высококонкурентный рынок монополистической конкуренции и разделен на два больших сегмента: хлеб массовых сортов и инновационные хлебобулочные изделия. Формируется линейка хлебобулочных изделий, которые из продуктов повседневного спроса превращаются в товары особого спроса, довольно четко выделяется сегмент элитных изделий, сопоставимых по цене с товарами более высокой пищевой ценности животной группы.

Особенности рынка хлеба и хлебобулочных изделий в Республике Беларусь обусловлены экономическими, социальными, культурными и другими факторами. Результаты проведенного SWOT-анализа позволяют утверждать, что в настоящее время на деятельность предприятий хлебопекарной отрасли Республики Беларусь влияют высокий уровень конкуренции в отрасли, рост цен на используемые ресурсы, особенно импортные ингредиенты, неструктурированный ассортимент, отсутствие системы оценки конкурентоспособности хлебобулочных изделий.

*И.С. Михаловский, канд. биол. наук, доцент
Н.П. Матвейко, д-р хим. наук, профессор
В.А. Тарасевич, д-р хим. наук, профессор
М.В. Самойлов, канд. техн. наук, доцент
Н.П. Кохно, канд. техн. наук, доцент
Е.В. Перминов, канд. техн. наук, доцент
БГЭУ (Минск)*

СИСТЕМЫ ИЗ ЧЕТВЕРТИЧНЫХ АММОНИЕВЫХ СОЕДИНЕНИЙ И ТРИГЛИЦЕРИДНЫХ НАНОСТРУКТУР ДЛЯ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ ТОВАРОВ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

Развитие рынка дезинфицирующих товаров для защиты материалов от биологического повреждения осуществляется за счет замены традиционных экстенсивных технологий биоцидной обработки на более эффективные продукты нового поколения. Новые биоциды и фунгициды по сравнению с традиционными препаратами должны характеризоваться высокой биоцидной активностью и низкой токсичностью биоактивного соединения, его низкой летучестью, самовосстановлением защитного покрытия, эффектом «невывсыхающего покрытия», возможностью биозащиты при высокой влажности, подходить для обработки движущихся поверхностей. Кроме того, сырье для дезинфицирующих товаров должно быть доступно на рынке, иметь низкую стоимость быть безопасным для окружающей среды [1, 2].

Придание новым дезинфицирующим товарам упомянутых выше свойств может быть достигнуто путем изготовления их в дисперсном виде. Перспективным и актуальным направлением является создание