

## **ПІДВИЩЕННЯ РІВНЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ ШЛЯХОМ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ**

Високий рівень сталого розвитку підприємств являється рушійною силою у досягненні суб'єкта господарювання достойної конкурентної позиції на ринку, добрих економічних результатів, супроводжується залученням якомога більшого числа покупців для отримання максимального прибутку в результаті своєї діяльності, оскільки стратегія сталого розвитку «спонукає» підприємства до дій, до руху вперед.

На наш погляд, сталий розвиток підприємств може бути досягнуто шляхом зниження собівартості продукції, запровадження найновіших науково-технічних досягнень, застосування сучасних методів організації виробництва, безвідходних технологій, ресурсо- та енергозберігаючих технологій виробництва, а також шляхом підвищення якості продукції.

Зазначимо, що підприємства хлібопекарської промисловості являються надзвичайно важливими, адже саме дані підприємства є ланками у формуванні добробуту людства через специфіку своєї продукції, тому перед виробниками стоять проблеми переходу підприємств на шлях до сталого розвитку, а потім підвищення його рівня.

Хлібопекарська промисловість – одна з основоположних галузей виробництва в країні. Хліб – це не тільки продукт, що відноситься до товарів першої необхідності. Хліб є основним продуктом в раціону більшості населення [1, с.19].

Споживач хоче бути впевнений, що продукти харчування, придбані їм в магазині або ресторані, є безпечними. Це передбачає точне дотримання законів з боку виробника і постачальника продуктів харчування, а також забезпечену державою систему ефективного нагляду.

Досить складна ситуація в Україні. Більшість хлібопекарських підприємств знаходяться на межі банкрутства. Якість хлібопекарських виробів не завжди відповідає перевагам споживачів. Особливо це стосується соціальних сортів хліба. Так, деякі дослідники справедливо вважають, що проблема ринку хліба прямо пропорційно залежить від якості хлібопекарських продуктів. Зазначимо, що останнім часом спостерігається зниження попиту на соціальні сорти хлібу, що пов'язано зі зниженням якості даного виду продукту. За статистичними даними, кожен третій українець зауважив погіршення якості хлібобулочної продукції [2].

Для того, щоб оцінити якість продукту, перш за все, слід знати з якої сировини виготовляється продукт, які харчові добавки входять до складу виробу, чи являються вони безпечними для здоров'я людини, чи не порушує виробник допустимої норми даних харчових добавок.

Наприклад, сучасний батон виготовляється із наступних інгредієнтів: борошно пшеничне, маргарин, цукор-пісок, дріжджі пресовані, сіль, хлібопекарська суміш К-1 (харчові добавки: емульгатор E472e, антиокислювач E300). В принципі, E300-це синтетична аскорбінова кислота, а E472e – є ефіром моно- і дигліцеридів винної та жирних кислот. Природно, це харчові добавки, дозволені в Україні, а значить не є шкідливими. Однак, E472e, яка відноситься до класу стабілізаторів, емульгаторів є синтетичною, а не натуральною природною речовиною. Так, дані компоненти можна замінити натуральним інгредієнтом – білком курячого яйця.

Підкреслимо, що основні харчові добавки зосереджені у складі хлібопекарських сумішей. Найчастіше у виробі додають поліпшувачі окисного дії, модифіковані крохмалі, ферментні препарати, емульгатори, органічні кислоти, ароматичні та смакові добавки і навіть консерванти, такі як E200 - E299. Виробник усвідомлено йде на цей шлях аби за допомогою консервантів збільшити термін зберігання хлібопродуктів, захистити їх від бактерій і грибків, оскільки, термін придатності батонів і хліба без консервантів становить не більше 96 годин. Також у рецептуру сумішей в якості хлібопекарських покращувачів можуть входити поліпшувачі окисного дії.

Вважаємо, що виробник завжди стоїть перед самостійним вибором: виготовляти якісну продукцію, що максимально відповідає перевагам споживачів, чи здешевлювати виробництво шляхом використання неякісних інгредієнтів, додаванням сумнівних домішок, консервантів для продовження терміну зберігання продукції, збільшення об'єму виробу і таке інше. Перший шлях є доволі нелегким для підприємств, що розвиваються у сучасних умовах, але таким, що у перспективі принесе високий результат у вигляді займання лідируючих позицій на ринку, отриманні економічного ефекту у вигляді прибутку. Якщо підприємство прагнучиме до отримання короткострокової вигоди, воно розвиватиметься за іншим сценарієм, однак, зазначимо, що такий розвиток підприємства не є прогресивним, що в подальшому призведе до занепаду. Саме тому, сучасний виробник повинен усвідомити той факт, що успішність, висока конкурентоспроможність його підприємства на пряму залежать від якості хлібопродуктів, які він виготовляє для споживання, а висока якість продуктів харчування – це не лише запорука здоров'я нації, а й її економічного благополуччя та високого рівня її розвитку.

## Література

1. Хлебопекарная отрасль Украины : жизнь в условиях перманентного кризиса // Зерновой рынок. – 2009. – № 2. – С. 19-21.
2. Анализ рынка хлебобулочных изделий на основе маркетинговых исследований , проведенных компанией GRT&C [Електронний ресурс]. – Режим доступу : URL : <http://grtc.com.ua/analiz-ry-nka-hlebobulochny-h-izdelij-na-osnove-marketingovy-h-issledovaniy-provedyonny-h-kompaniej-grt-c/> – Назва з екрана.