

3. Вербицький, С. Глибока переробка – більші прибутки / С. Вербицький // Наше птахівництво. – 2011. – № 1. – С. 64–67.
4. ГОСТ Р 52121-2003 „Яйца куриные пищевые. Технические условия”.
5. Татарченко И. О качестве куриных яиц / И. Татарченко // Фермерське господарство. – 2010. – №39. – С. 17



УДК 339.13.017

ПЕТРУХА С.В.

Державна навчально-наукова установа “Академія фінансового управління”  
Міністерства фінансів України, м. Київ

## ХЛІБОПЕКАРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ РОСІЙСЬКОЇ ФЕДЕРАЦІЇ: ІННОВАЦІЙНІ ТРАНСФОРМАЦІЇ

У статті розглянуто сучасний стан та основні пріоритетні напрямки розвитку хлібопекарської промисловості Російської Федерації, вивчена динаміка і структура виробництва хлібобулочних виробів, охарактеризовано тенденції розвитку ринку хлібобулочних виробів та спрямованість векторів інноваційних трансформацій хлібопекарських підприємств Російської Федерації.

**Ключові слова:** ринок хлібобулочних виробів, хлібопекарське виробництво, динаміка і структура виробництва, тенденції розвитку ринку, нетрадиційна сировина, харчова цінність, інновації

Current state and basic development priorities of the bakery industry in Russian Federation are examined; dynamics and structure of production of bakery products is explored; development trends on market of bakery products and orientation of innovative transformation vectors for bakery enterprises in Russian Federation are described.

**Keywords:** market of bakery products, bakery production, dynamics and structure of production, market development trends, alternative raw materials, nutritional value, innovation

**Вступ.** Сучасне хлібопекарське виробництво являє собою динамічну систему, що постійно розвивається, яка включає матеріально-технічне, інформаційне, організаційне та наукове забезпечення. Важливою тенденцією економічного розвитку даного виробництва у світі і в Росії зокрема є підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів. Це досягається шляхом розширення асортименту продукції дієтичного призначення, головним чином за рахунок збагачення виробів життєво важливими і незамінними нутрієнтами.

Питанням економічного розвитку присвячені роботи: П. Друкера, А. Маршалла, Дж. Кейнса, Б. Санто, П. Самуельсона, Й. Шумпетера та інших зарубіжних вчених. Серед російських економістів дослідженням даної проблеми займалися: Л.І. Абалкін, С.Ю. Глазьев, П.М. Завлін, С.Д. Кокурін, Н.Д. Кондратьєв, Н.І. Лапін, О.П. Молчанова, В.Г. Медінський, Ю.В. Яковець, Р.А. Фатхутдінов та інші. Істотний внесок у теорію і практику економічного розвитку підприємств харчової та переробної промисловості через призму інноваційних трансформацій внесли вчені: В.Б. Дасковській, О.М. Жигалов, В.П. Грузінов, А.П. Косован, М.Д. Магомедов, О.А. Масленікова, Л.Т. Печена, Т.Ф. Рябова, зокрема в хлібопекарській промисловості: В.Г. Кайшев, К.В. Колончін, А.П. Косован, Л.П. Пашенко, С.Н. Серьогін, Н.Т. Чубенко та інші. Однак уповільнення темпів економічного розвитку підприємств галузі, навіть в період відсутності

економічних “шоків” (2008 рік), вказують на недостатній рівень опрацювання проблеми економічного розвитку хлібопекарських підприємств на основі інноваційних технологій і все це на фоні покращення позицій російської економіки в міжнародному рейтингу Світового Банку “Doing Business” – у 2013 році Російська Федерація піднялася з 120 на 112 місце у цьому рейтингу, а амбіційне завдання керівництва країни – 20 місце в рейтингу “Doing Business” до 2018 року, тільки посилює актуальність та своєчасність відповідних досліджень в галузі хлібопечення.

**Постановка завдання.** Мета роботи полягає в дослідженні проблематики та перспективних напрямів інноваційних трансформацій підприємств хлібопекарської підгалузі харчової промисловості Російської Федерації.

**Результати.** Генеральна мета хлібопекарської промисловості Російської Федерації сформульована на підставі Концепції довгострокового соціально-економічного розвитку Російської Федерації до 2020 року і Доктрини продовольчої безпеки Російської Федерації як повне задоволення потреб населення у безпечних вітчизняних хлібобулочних výroбах при забезпеченні стабільності і плановності внутрішнього виробництва. При цьому задоволення потреб припускає наявність продукції належної якості, в обсязі та асортименті, що відповідають уподобанням населення різних груп. Реалізація цієї мети дозволить вирішити завдання забезпечення продовольчої безпеки

ки у сфері хлібопечення. Концепція передбачає перехід до інноваційного типу розвитку хлібопекарської промисловості, який передбачає поліпшення асортименту своєї продукції при зниженні питомих витрат ресурсів усіх видів [23].

Підприємства хлібопекарської галузі, що займаються вирішенням питань технічної модернізації та впроваджують інновації у сфері організації та управління виробництвом, не тільки підвищують ефективність використання сировинних ресурсів, розширюючи асортимент продукції, що виробляється, а й за рахунок зниження виробничих витрат роблять продукцію більш дешевою і доступною широкому колу споживачів.

Основні пріоритетні напрями розвитку хлібопекарської галузі Російської Федерації в частині виробництва хлібобулочних виробів такі: збільшення випуску дієтичних і функціональних хлібобулочних виробів (до 2015 року обсяг випуску даної продукції повинен досягти 15% від загального обсягу виробництва); виробництво хліба з житнього і суміші житнього та пшеничного борошна до 2015 року має становити не менше 3,5-4 млн. т на рік, а в перспективі досягти 50% споживаних хлібобулочних виробів; розвиток виробництва заморожених напівфабрикатів і частково випечених хлібобулочних виробів [23; 24].

До напрямів економічного розвитку хлібопекарської промисловості в сфері забезпечення інноваційних трансформацій відносяться: збільшення інвестицій у розвиток галузі, підвищення частки інвестицій до 2015 року до 10% обсягу виручки; розвиток вітчизняного виробництва хлібопекарського обладнання, збільшення частки вітчизняного обладнання в обсягах поставок до 50%; створення інфраструктури провайдингу інновацій на основі тісної взаємодії галузевої, вузівської науки та бізнесу; розвиток міжнародного науково-технічного співробітництва; встановлення податкових і митних пільг при впровадженні інновацій; підвищення екологічної безпеки хлібопекарського виробництва.

Важливе місце в асортиментній політиці підприємств хлібопекарської галузі належить впровадженню технологій та рецептур, відповідних сучасним напрямкам розвитку асортименту, підвищенню їх ролі у формуванні повноцінного за хімічним складом харчового раціону і поліпшення при цьому споживчих якостей. Разом з тим очевидно, що проблеми управління якістю та асортиментом як головні чин-

ники збільшення виробництва в багатьох хлібопекарських підприємствах залишаються за межами повсякденної діяльності, що й позначається на обсягах реалізації та конкурентоспроможності.

Хлібопекарська галузь, що має широкі масштаби виробництва і випускає соціально значущу продукцію, займає провідне місце серед усіх галузей харчової промисловості Російської Федерації. В даний час в Росії виробляється більше 800 найменувань хлібобулочних виробів на основі технологій, які розроблені ще вітчизняними вченими. Виробництво розвивається як за рахунок збільшення обсягів традиційних видів виробів, так і за рахунок розширення асортименту нетрадиційних сортів [3; 17; 23; 24].

У сучасних умовах промислова база хлібопекарської галузі Росії складається з 11,5 тис. малих, 882 великих та середніх підприємств. Загальна чисельність робітників, зайнятих у галузі, складає більше 300 тис. осіб, у тому числі на малих підприємствах – 95 тис. осіб. Матеріально-технічна база хлібозаводів і хлібопекарень загальною річною потужністю наближеною до 12,5 млн. тон дозволяє стійко забезпечувати потреби населення в хлібі, однак виробничий потенціал використовується лише на 41%. Тим не менше, Росія за рахунок власного виробництва повністю покриває внутрішні потреби в різних видах хлібобулочних виробів, крім того, деяка продукція експортується.

Аналіз технічного стану хлібопекарської галузі показує, що основні виробничі засоби більшої частини підприємств фізично зношені, морально застарілі і потребують негайного оновлення. Хлібопекарські підприємства в дореформений період будували виключно виходячи з критерію “чисельність споживачів конкретного виду продукції”, і зараз потужності хлібопекарської галузі зосереджені в основному в Центральному, Приволзькому і Південному федеральних округах, на частку яких припадає відповідно 36,1%, 19,8% і 14,7%, тобто більше 70% від загальних виробничих потужностей країни (рис. 1) [12; 17].

За даними Росстату, індекс виробництва хліба та хлібобулочних виробів у січні-червні 2011 року порівняно з відповідним періодом попереднього року склав 99,3% і це на фоні 5,1% приросту виробництва в цілому по харчовій промисловості Російської Федерації. Таке зниження обсягів виробництва хлібобулочної продукції в Росії обумовлено катастрофічним падінням споживчого попиту [12].

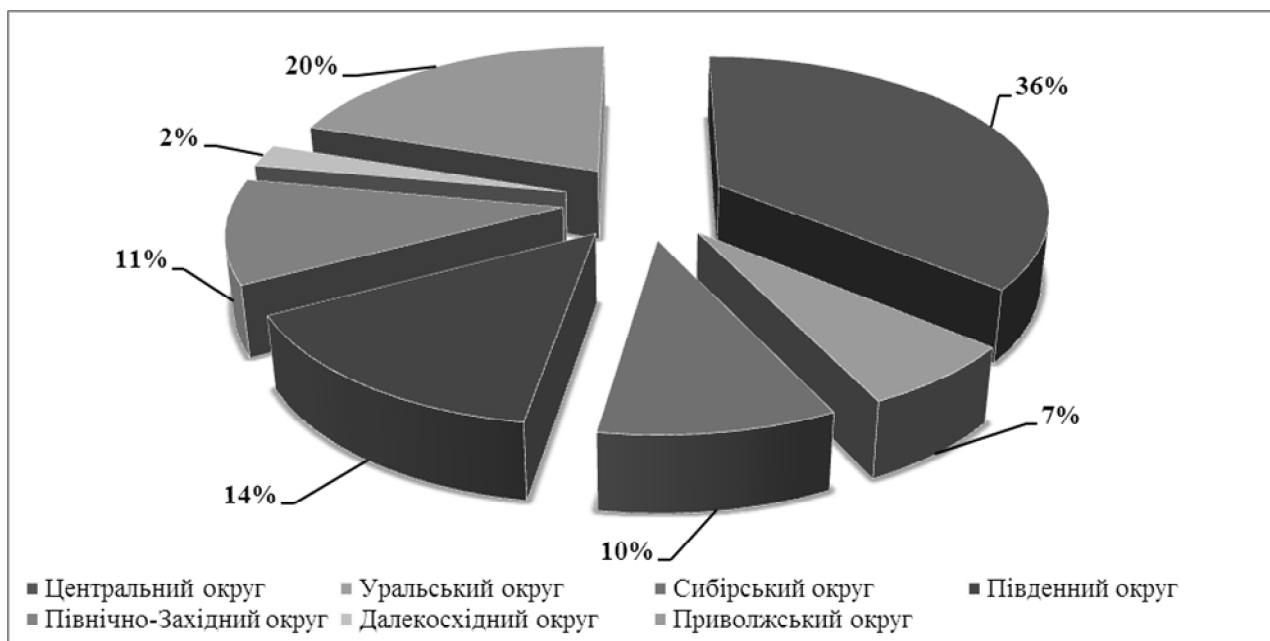
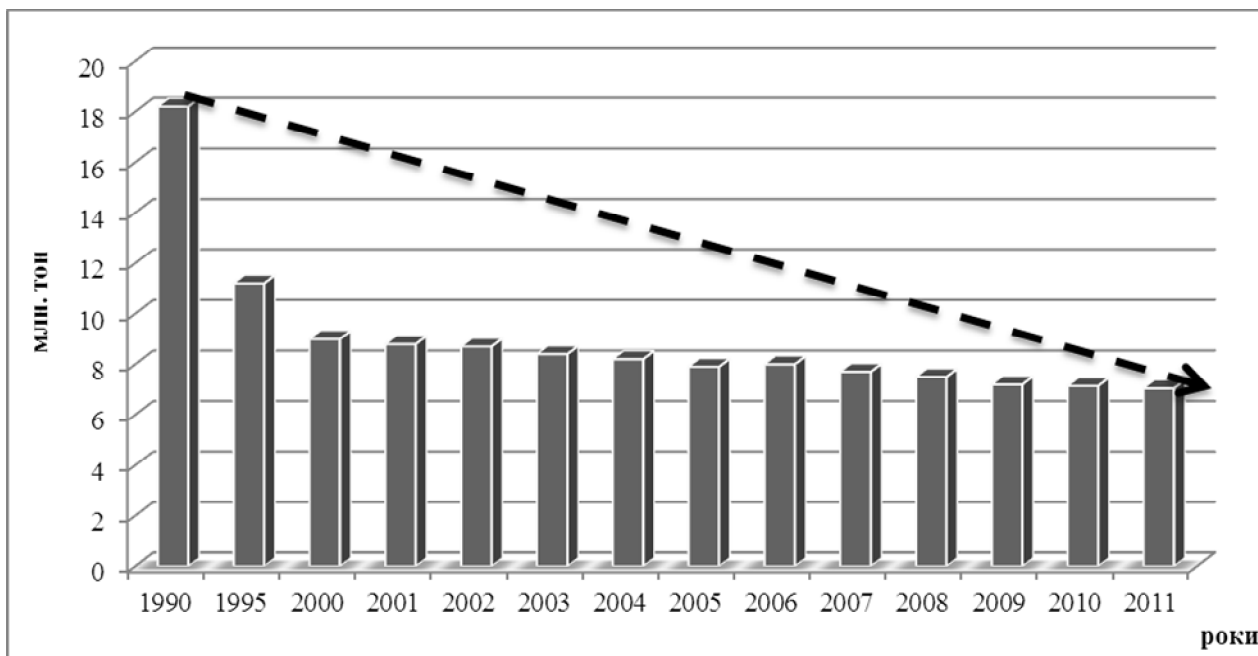


Рис. 1. Розподіл по федеральних округах виробничих потужностей хлібопекарських підприємств Російської Федерації [12]

За експертними оцінками, обсяги виробництва хлібобулочних виробів на великих і середніх підприємствах складають близько 73%, на малих – 16%, а на частку індивідуальних підприємців припадає лише 11% [1; 5]. Хлібозаводи, що виробляють масові сорти хліба та хлібобулочних виробів, забезпечують ними велику частину населення. Ці підприємства є

лідерами у виробництві житніх і житньо-пшеничних сортів хліба. Однак малі підприємства адаптувалися до вимог ринку і займають свій сегмент за рахунок виробництва більш широкого асортименту продукції з великим ціновим діапазоном і за рахунок розміщення їх у “кроковій” доступності від покупця.



Умовні позначення:

— ➔ – тенденція обсягів виробництва.

Рис. 2. Динаміка виробництва хлібобулочних виробів у Росії [12]

Розглянемо структуру виробництва хліба та хлібобулочних виробів, яка наведена на рис. 3. З да-

них рисунку видно, що більшу частину в структурі виробництва в 2011 році займав хліб і хлібобулочні

вироби з пшеничного борошна першого і вищого гатунків (в сумі 55,8%); на частку житнього і житньо-пшеничного хліба припадало 33%; питома вага виробництва хліба і хлібобулочних виробів із пшеничного борошна другого гатунку – 2,5%, а дієтичної продукції – лише 0,6%. Дійсно, сьогодні в Росії спостерігається дефіцит хлібобулочних виробів дієтичного і лікувального призначення. Вважається, що дієтичних виробів потрібно виробляти щорічно щонайменше 1-1,5 млн. тон.

ції – лише 0,6%. Дійсно, сьогодні в Росії спостерігається дефіцит хлібобулочних виробів дієтичного і лікувального призначення. Вважається, що дієтичних виробів потрібно виробляти щорічно щонайменше 1-1,5 млн. тон.

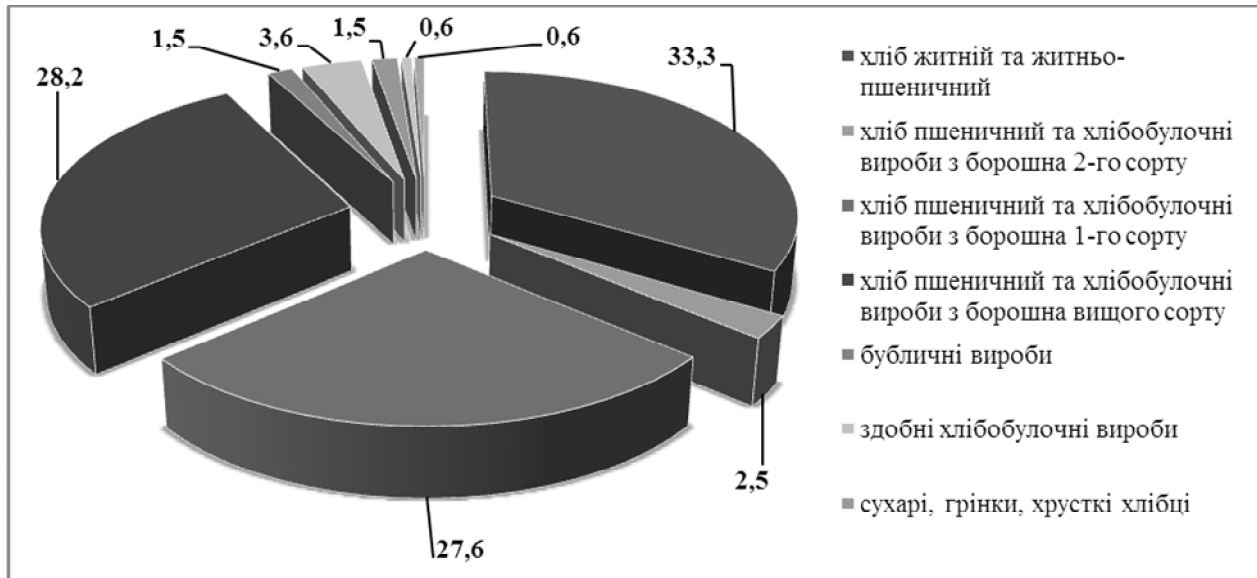


Рис. 3. Структура виробництва хліба та хлібобулочних виробів (дані 2011 року) [12]

За даними Росстату, в 2011 році було вироблено 1058 т дієтичних хлібобулочних виробів, що більш ніж на 25% менше, ніж у “кризовий” 2008 рік. Виробництво хліба спеціальних сортів для профілактичних цілей у країні по суті не організовано, не виконуються і державні директиви з цього питання – навіть неналагоджена система статистичного обліку даних видів хлібобулочних виробів. При нагоді зауважу, що з 2010 року Росстат в системі статистичного обліку виробництва хлібопекарської продукції використовує чотири укрупнені критерії (рис. 4): перший, “вироби хлібобулочні нетривалого зберігання” на частку яких припадає 93,87%, другий – “вироби хлібобулочні тривалого зберігання” (1,25%), третій – “вироби хлібобулочні зниженої вологості” (3,26%) та четвертий – “хліб і хлібобулочні вироби, інші” (1,62%). На противагу, з 1990 року по 2009 рік включно, Росстатом застосовувався єдиний критерій обліку виробництва хлібопекарської продукції під назвою “хліб і хлібобулочні вироби”.

Динамічний, збалансований розвиток хлібопекарської галузі Росії можливий лише за наявності повноцінної інноваційної системи, що включає в себе освіту, науку, нові технології, новітні види обладнання, сучасні методи організації та управління виробництвом, а також кадровий склад працівників, здатних реалізувати свої знання та практичні навички у вирішенні поставлених перед галуззю завдань інноваційного профілю [8; 9; 17; 23; 24].

Вибудовування інноваційної системи дозволить більш раціонально використовувати сировинні

ресурси, випускати різноманітну продукцію, що забезпечує потреби ринку і здатна задовольнити споживчі уподобання різних соціальних верств населення, підняти рівень конкурентоспроможності російських виробників хлібопекарської продукції на внутрішніх і зарубіжних ринках.

Виходячи із особливостей статистичного обліку Росстатом структурно-динамічних індикаторів, що відбивають будь-які інноваційні трансформації виключно за критерієм “виробництво харчових продуктів, включаючи напої і тютюн” чітко окреслити вектори як в статистиці, так і в динамічному прояві інноваційних трансформацій підприємств-виробників хлібопекарської продукції є неможливим. Тому далі будемо спиратись виключно на експертні оцінки. Так, державною науковою установою “Державний науково-дослідний інститут хлібопекарської промисловості” Россільгоспакадемії розроблена концепція і прогноз розвитку хлібопекарської промисловості Росії на 2011-2015 роки. В результаті роботи на основі аналізу сучасного стану та тенденцій розвитку галузі визначено її довгострокові цілі і завдання, а також тактико-стратегічні дії їх досягнення і виконання, що відповідають інноваційному типу розвитку економіки в зазначений період, а також головні показники прогнозу за двома основними сценаріями – інерційному та інноваційному. Найважливіше завдання, що стоїть перед галуззю в досліджуваній період – стабілізація виробництва хлібобулочних виробів на рівні 7,5-10 млн. т на рік і досягнення рівня споживання, відповідного рекомендованим нормам раціонального харчу-

вання та характерного для розвинених європейських країн (70-80 кг/рік на душу населення).

Поліпшення якості, харчової цінності і розширення асортименту хлібобулочних виробів є одними з найважливіших проблем, що стоять перед хлібопекарською промисловістю в даний час. У зв'язку з

цим інноваційні дослідження, спрямовані на розробку ефективних способів використання в хлібопеченні нетрадиційної сировини і добавок, що забезпечують економію основної і додаткової сировини, а також підвищення якості та харчової цінності продукції, є актуальними.

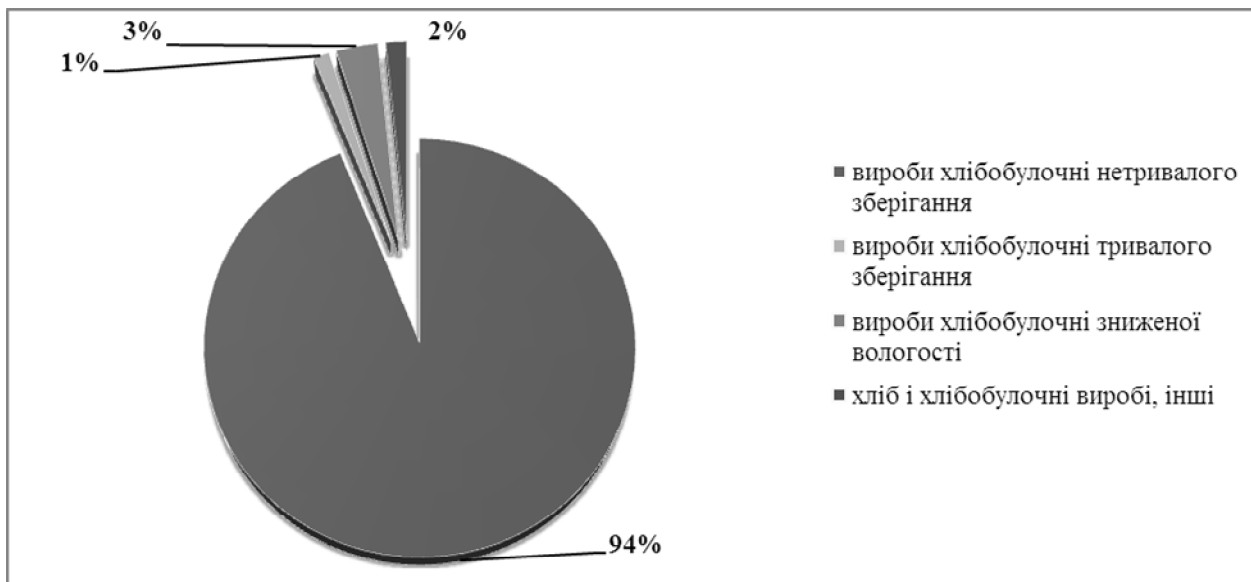


Рис. 4. Середньоарифметичне значення питомої ваги “нових” критеріїв обліку обсягів виробництва хлібопекарської продукції (2010-2011 роки) [12]

Особливо цікавими для сучасного хлібопечення є сухі готові напівфабрикати – багатокомпонентні суміші, призначені для виробництва широкого асортименту хлібобулочних виробів прискореним способом. За даними Інституту аграрного маркетингу за 2010 рік, готові суміші для виробництва хлібобулочних виробів в Росії використовували 76,7% хлібо заводів. Асортимент готових сумішей досить широкий і залежить від цільового призначення хлібобулочних виробів. До складу готових сумішей входить натуральна рослинна сировина (борошно пшеничне і житнє цільнозмелене, борошно полб'яне, горохове, кукурудзяне, вівсяне, ячмінне, соєве, гречане; пшеничні зародки; пластівці пшеничні, ячмінні, житні, горохові, кукурудзяні, вівсяні; крупа і зерно кукурудзи, сої, жита, гречки; насіння олійних культур і продукти їх переробки: соняшнику, льону, кунжуту, гарбуза; продукти переробки плодів і овочів: картопляні пластівці і крупа, порошки томатів, моркви, цибулі; лікарські рослини: насіння розторопші, амарантове борошно; продукти переробки солоду) і поліпшувачі. Цілеспрямоване застосування окремих видів сировини у складі сумішей і технологічний ефект, який досягається в результаті, обумовлюється хімічним складом, співвідношенням окремих компонентів сировини, їх фізико-хімічними, технологічними, функціональними властивостями та органолептичними показниками готової продукції [19].

На рис. 5 представлені найбільш популярні готові суміші, що використовуються для виробництва хлібобулочних виробів в Росії у 2012 році. Найбільш часто використовуються в хлібопеченні готові суміші – “8 злаків” (22,9%) та зернові суміші (18,8%); досить популярна суміш “Фітнес” (6,3%), до складу якої входять сушені овочі.

У рамках концепції “Здорове харчування” науково-виробничим підприємством “Промавтоматика” (м. Белгород) розроблено більше 25 сортів хлібобулочних виробів, збагачених різними біологічно активними речовинами. До рецептури кожного з них включені пектинові суміші, що випускаються даним підприємством, до складу яких входять: пектин та інші харчові волокна, морська капуста, цитрат кальцію, аскорбінова кислота і речовини, що покращують органолептичні та фізико-хімічні властивості виробів – ферменти, емульгатори, харчові кислоти. Залежно від рецептури у вироби додатково вводять натуральні продукти рослинного походження (у вигляді сухих порошоків), що містять біологічно активні речовини. Асортимент хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності включає наступні види: хліб “Троїцький”, “Пожарський” і “Петровський” з харчовими волокнами; хліб “Белгородський з морською капустою”, “Спаський з морською капустою”, “Стрілецький з морською капустою”, “Пеклеваний з морською капустою”, “Староросійський на хмелю”, “Заварний з морською капустою”, “Сільський з морською

капостою”, “Козачий із морською капустою”; хліб з шипшиною, хліб з глодом, хліб з гарбузом, хліб з паприкою [15].

Фахівцями ДНУ ВНДІ харчових ароматизаторів кислот та фарбників Російської академії сільськогосподарських наук розроблена комплексна харчова добавка “ЦитроКаМ” (на основі цитратів кальцію і

магнію), призначена для застосування в хлібопеченні. Ця добавка покращує газоутворюючу здатність тіста, позитивно впливає на питомий об’єм хліба, пористість, структурно-механічні властивості м’якушки, а також сприяє поліпшенню мінерального складу хліба [11].

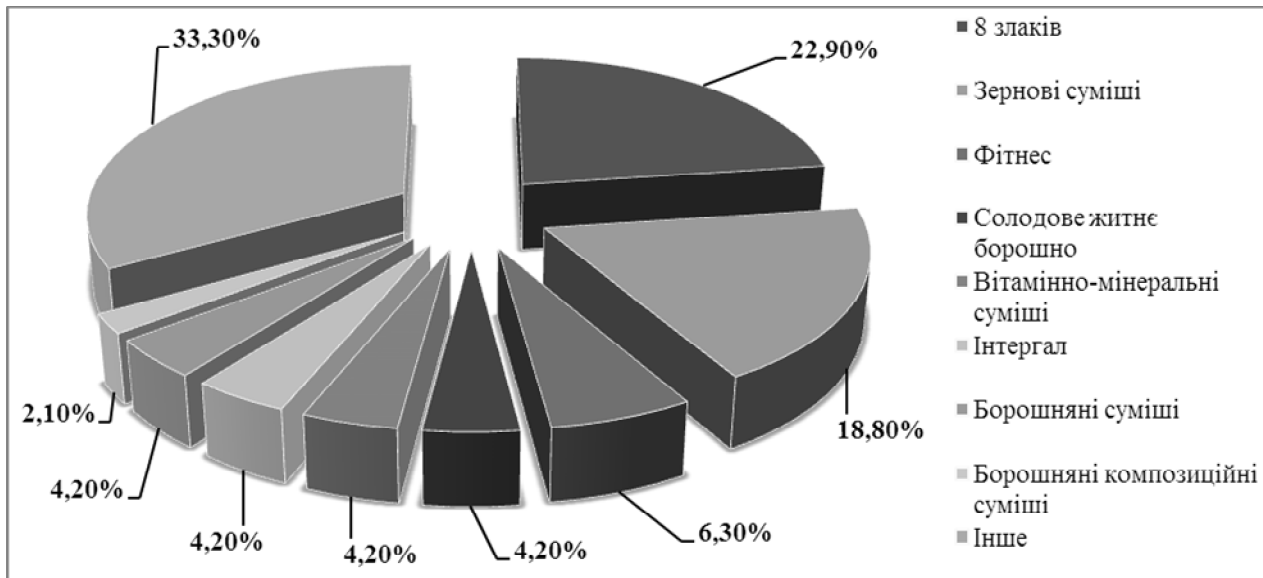


Рис. 5. Найбільш популярні в 2012 році суміші для виробництва хліба та хлібобулочних виробів [19]

Для виготовлення вітамінізованих хлібобулочних виробів на багатьох хлібопекарських підприємствах Росії застосовується вітамінно-мінеральний премікс “Флагман”, який складається з 8 вітамінів (тіамін, рибофлавін, піридоксину гідрохлорид, ціанкобаламін, фолієва кислота, нікотинамід, вітамін Е, β-каротин) і заліза.

Л.П. Пашенко пропонує при виробництві хліба використовувати солодові екстракти з бобів сочевиці. При внесенні 25% дози екстракту в процесі приготування хліба з пшеничного борошна першого гатунку інтенсифікується технологічний процес виробництва хліба, скорочується період бродіння на 60 хвилин, підвищується газоутворююча та газотримуюча здатність тіста, поліпшується його бродильна активність, готові вироби мають більш розвинену пористість, велику питому вагу, сповільнюється процес черствіння і значно збільшується біологічна цінність [13].

Компанія “БЕНЕО-ОРАФТІ” (BENEO-Orafti SA) виробляє пребіотичні інгредієнти – такі як BENEО™: продукти, які містять інулін, олігофруктозу, гіпоксантин. Дані інгредієнти легко додаються до хлібу та інших печених виробів. Найбільш ефективними і вивченими пребіотиками є інулін і олігофруктоза (BENEО™), які є натуральними харчовими інгредієнтами, одержаними з кореня цикорію. Додавання інгредієнтів BENEО™ в хлібобулочні вироби надає цілий ряд переваг для їх просування на ринку. Хліб може позиціонуватися на ринку як пребіотич-

ний, який сприяє тому, що організм сам почне виробляти корисні бактерії. З іншого боку, властивості інгредієнтів BENEО™ в якості волокон, що володіють нейтральним смаком, можуть бути використані при створенні пшеничних сортів хліба з високим вмістом харчових волокон [16].

Н.Ю. Шарова рекомендує в якості харчової добавки та біокатализатора у виробництві хлібобулочних виробів опарним і безопарним способами для інтенсифікації процесу бродіння, поліпшення якості готового продукту, зокрема батона нарізного і хліба з пшеничного борошна вищого гатунку, та продовження термінів зберігання готової продукції використовувати комплексну харчову добавку “Глюкоамілонігрін”. До складу цієї добавки входять кислотостабільні ферменти: α-амілаза, глюкоамілаза, мальтаза, ксиланаза, протеїназа у співвідношенні активностей 30:800:1:5:3, які зберігаються на високому рівні при рН від 2,5 до 6,5 і термостатуванні протягом 1-2 годин при температурі 20-70 °С – для рідкої форми і 20-60 °С – для порошкоподібної; лимонна кислота; цитрат кальцію (регулятори кислотності і буферності системи) у співвідношенні масових часток 6:1. До складу добавки також входить стабілізатор ферментативної активності (кальцій) і консервант, що пролонгує дію гідролізу і терміни зберігання добавки [25].

Л.І. Войно і О.І. Коновою проаналізовано можливість використання білкових препаратів “Лептипорін”, отриманих шляхом культивування вищого істівного базидіального гриба “Leitiporus sulphureus”,

під час виробництва пшеничного хліба з борошна вищого гатунку. При цьому поліпшується пористість м'якушки, підвищується вміст білка і сповільнюється процес черствіння хліба [2].

Л.Ю. Лавровою, Є.Л. Борцовим та І.А. Якутовою досліджено можливість застосування механоактивованих органопорошків, отриманих з оболонки вівса, при виробництві пшеничного хліба з борошна першого і другого гатунків у кількості 5-8% замість борошна, а також органопорошків, отриманих з оболонки гречки, у виробництві хліба із житніх та житньо-пшеничних сортів борошна в кількості 4-6% замість борошна, в результаті чого готові вироби збагачуються харчовими волокнами [10].

Вченими Кубанського державного технологічного університету розроблена оригінальна технологія отримання з вичавків томатів БАД "Янтарна", яка містить широкий спектр харчових волокон, вітамінів, макро- і мікроелементів, весь комплекс незамінних амінокислот. Дана добавка входить до складу нових видів хлібобулочних виробів функціонального призначення з пшеничного та житньо-пшеничного борошна [7].

Н.В. Сокіл, Н.С. Храмова та О.П. Гайдукова пропонують для виробництва хліба функціонального призначення використовувати пектиновий екстракт з плодів глоду, завдяки чому підвищується харчова цінність хліба з пшеничного борошна першого гатунку, поліпшується його якість і збільшується термін зберігання [18].

О. Вершина, В. Деревенко та Є. Милованова в якості джерела нетрадиційної рослинної сировини

для збагачення хлібобулочних виробів із пшеничного борошна використовували гарбузовий жом, отриманий методом екструзійної обробки насіння гарбуза сорту "Мускатний" підвиду "Вітамінний". На підставі проведених досліджень авторами розроблено рецептури нових сортів хліба – "Фантазія" та "Богатир" [1].

**Висновки.** Таким чином, в даний час основними векторами інноваційних трансформацій хлібопекарських підприємств Російської Федерації є використання нетрадиційної сировини при виробництві хлібобулочних виробів з метою підвищення вмісту найважливіших харчових речовин, поліпшення збалансованості основних незамінних нутрієнтів, підвищення якості і збільшення терміну зберігання готової продукції, а також надання продукції функціональної спрямованості, що в цілому відповідає світовим тенденціям п'ятирічної давнини. З метою нівелювання своєрідного "вакууму" Уряду Російської федерації конче необхідно внести адекватні зміни до Концепції довгострокового соціально-економічного розвитку Російської Федерації до 2020 року в частині сприяння інноваційним трансформаціям хлібопекарської галузі через механізми митно-податкового стимулювання, що вирішить дві головні проблеми: перша – нестача власних грошових коштів, друга – висока вартість нововведень, так за даними [4], Російська Федерація протягом останніх років утримує лідируючі позиції за питомою вагою організацій, що оцінили дані фактори як такі, що стримують будь-які інноваційні трансформації серед країн світу, що мають розвинутий тип економіки і тих, які відносяться до категорії країн, що розвиваються.

#### СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Вершина О. Производство хлеба повышенной пищевой ценности, обогащенного тыквенным жмыхом [Текст] / О. Вершина, В. Деревенко, Е. Милованова // Хлебопродукты. – 2010. – № 11. – С. 42-43.
2. Войно Л.И. Белковые добавки грибного происхождения для обогащения хлеба [Текст] / Л.И. Войно, О.И. Коннова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 7. – С. 18-20.
3. Гран Х. Ситуация на рынке хлебопекарного производства в России в 2008 г. и перспективы его развития [Текст] / Х. Гран // Хлебопеченье России. – 2009. – № 3. – С. 10-11.
4. Индикаторы инновационной деятельности: 2009. Статистический сборник. – М. : ГУ-ВШЭ, 2009. – 488 с.
5. Итоги работы предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности России за январь-июнь 2011 г. [Текст] // Пищевая промышленность. – 2011. – № 9. – С. 6-7.
6. Кайшев В.Г. Анализ макроэкономических показателей развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ за 1995-2006 г.г. [Текст] / В.Г. Кайшев // Пищевая промышленность. – 2007. – № 4. – С. 22-26.
7. Калманович С.А. Применение БАД из вторичного растительного сырья в производстве хлебобулочных изделий функционального назначения [Текст] / С.А. Калманович, Н.Г. Тельнов, Н.Н. Корнен и др. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2008. – № 5-6. – С. 113-120.
8. Колончин К.В. Пищевая и перерабатывающая промышленность в 2008 г. – состояние и перспективы развития [Текст] / К.В. Колончин // Пищевая промышленность. – 2009. – № 3. – С. 6-16.
9. Косован А.П. Актуальные проблемы хлебопекарной отрасли России [Текст] / А.П. Косован // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 8. – С. 6-10.
10. Лаврова Л.Ю. Хлебобулочные изделия, обогащенные механоактивированными органопорошками [Текст] / Л.Ю. Лаврова, Е.Л. Борцова, И.А. Якутова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 7. – С.28-29.
11. Новинюк Л.В. Получение комплексных цитрат- и лактатсодержащих добавок для обогащения пищевых продуктов минеральными веществами [Текст] / Л.В. Новинюк, И.Б. Новицкая, Д.Х. Кулев // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2007. – № 1. – С. 64-69.

12. Офіційний веб-сайт Федеральної служби державної статистики – [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.gks.ru>.
13. Пашенко Л.П. Продукты из биоактивированного зерна в технологии хлеба [Текст] / Л.П. Пашенко // Хлебопечение России. – 2006. – № 7. – С. 41-46.
14. Письменный В.В. Хлеб с боярышником [Текст] / В.В. Письменный, С.И. Ситникова, Е.Н. Нурматова // Хлебопечение России. – 2006. – № 2. – С. 36-37.
15. Письменный В.В. Хлебобулочные изделия повышенной пищевой ценности на основе пектиновых смесей [Текст] / В. Письменный, А. Черкашин, Л. Скибина // Хлебопродукты. – 2006. – № 10. – С. 42-43.
16. Полезная выпечка завоевывает новые горизонты [Текст] / Веерле де Бондт // Хлебопечение России. – 2006. – № 4. – С. 14-15.
17. Серегин С. Инновационное развитие отрасли – ключевой фактор повышения качества продукции хлебопечения [Текст] / С. Серегин, И. Мосолова // Хлебопродукты. – 2011. – № 1. – С. 4-6.
18. Сокол Н.В. Нетрадиционное сырье в производстве хлеба функционального назначения [Текст] / Н.В. Сокол, Н.С. Храмова, О.П. Гайдукова // Хлебопечение России. – 2001. – № 1. – С. 16-18.
19. Стабровская О. Анализ рынка многокомпонентных смесей для производства хлебобулочных изделий [Текст] / О. Стабровская, А. Романов // Хлебопродукты. – 2011. – № 1. – С. 46-47.
20. Терентьев Н.Т. Производство и рынок хлеба в 2008 г. [Текст] / Н.Т. Терентьев // Хлебопечение России. – 2009. – № 2. – С. 10-12.
21. Чубенко Н.Т. Производство хлебобулочных изделий в регионах. Обзор современных ситуаций [Текст] / Н.Т. Чубенко // Хлебопечение России. – 2010. – № 2. – С.15-17.
22. Чубенко Н.Т. Развитие ассортимента хлебобулочных изделий в Российской Федерации [Текст] / Н.Т. Чубенко, Л.А. Шлеленко // Хлебопечение России. – 2011. – № 1. – С. 8-10.
23. Шапошников И.И. Концепция и прогноз развития хлебопекарной промышленности России в 2011-2015 гг. [Текст] / И.И. Шапошников // Хлебопечение России. – 2011. – № 1. – С. 4-7.
24. Шапошников И.И. Оценка объема и структуры производства хлебобулочных изделий в Российской Федерации [Текст] / И.И. Шапошников // Хлебопечение России. – 2010. – № 1. – С. 12-14.
25. Шарова Н.Ю. Комплексная пищевая добавка “Глюкоамилонигрин” [Текст] / Н.Ю. Шарова // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2006. – № 1. – С. 47-48.



УДК 330.15:504.062:334.722

**ИВАНЧЕНКОВА Л.В., канд. экон. наук, доцент**  
Одесская национальная академия пищевых технологий

## ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА В УКРАИНЕ

Сформулированы основные положения стратегии создания экологически ответственного предпринимательства. Определены направления кардинальных преобразований и специфических действий с экономической и институциональной поддержкой экологически ответственного малого бизнеса. Предложены мероприятия экономического регулирования сохранения окружающей природной среды, характерные для малого бизнеса.

**Ключевые слова:** экологически ответственное предпринимательство, малый бизнес, направления преобразований, экономическое регулирование, сохранение окружающей среды

Formulated the basic principles of strategy of creating environmentally liability of a business. The directions of fundamental reforms and specific actions with economic and institutional support for environmental liability of small businesses. The measures of economic regulation preserve the natural environment, typical for small businesses.

**Keywords:** environmentally liability of a business, small business, the direction of change, economic regulation, preservation of the environment

**Актуальность проблемы.** Современная политика Украины направлена на широкомасштабное оживление среднего и малого бизнеса, который обеспечивает развитие рыночной инфраструктуры и расширение конкуренции. Становление предпринимательства в целом, а малого и среднего бизнеса особенно, имеет свою специфику и проблемы, связанные с охраной окружающей среды и рациональным использованием природных ресурсов. Характерной осо-

бенностью среднего и особенно малого бизнеса является нестабильность и относительно небольшой объем финансов, которые привлекаются к предпринимательской деятельности. Очевидно, что указанные факторы порождают нестабильность экологической ситуации, обусловленной отсутствием гарантий экологической безопасности и экономической ответственности предприятий малого и среднего бизнеса, потребляющих ресурсы, перед государством, други-