

**ИССЛЕДОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА СДОБНЫХ СУХАРЕЙ НА ПРИМЕРЕ
ОАО «КРАСНОЯРСКИЙ ХЛЕБ»**

Волкова А. ,

научный руководитель канд. биол. наук Стародуб О.А.

Торгово-экономический институт Сибирского Федерального университета

Сухари – древнейший кулинарный продукт, появившийся одновременно с хлебом. Уже древние римляне ели сухари, называя их дважды выпеченным хлебом. С развитием кулинарии совершенствовались и способы приготовления сухарей. Их стали изготавливать из муки, полученной из разных видов злаков, с различными добавками – изюмом, маком, ароматизированные.

Учеными доказано, что потребление сухарных изделий играет существенную роль в энергетическом балансе питания взрослого человека, примерно на одну треть (на 34%) покрывая его потребность в энергии. Но по содержанию витаминов и минеральных веществ лишь некоторые виды выделяются высоким их содержанием. Поэтому приоритетным направлением в производстве сухарных изделий является обогащение сухарей витаминами и минеральными элементами.

Правильная организация производства сухарных изделий и экономное расходование ресурсов в хлебопечении так же являются приоритетными задачами отрасли, от решения которых зависит и качество продукции, и уменьшение ее себестоимости.

Одним из способов улучшения качества сухарных изделий, в том числе вкуса и аромата, является использование хлебопекарных улучшителей.

Сухарные изделия без упаковки (весовые) впитывают в себя посторонние запахи, быстро теряют свой аромат, поэтому необходимо увеличить выпуск изделий в полиэтиленовой пленке, внедрить новые виды упаковок и упаковочных материалов.

На сроки хранения, кроме упаковки, так же влияет и состав сухарных изделий, а точнее жировые продукты. Жировые продукты, используемые для производства сухарных изделий должны быть устойчивы к процессам окисления. Перспективным видом жира, который обеспечивает длительный способ хранения, считается шортенинг, произведенный на основе пальмового масла.

На сегодняшний день ассортимент сухарей очень разнообразен. Согласно оценкам экспертов «TEBIZ GROUP», объем рынка сухарных изделий за последние 3 года рос с темпами около 4% в год. Стоит отметить, что на внутреннем рынке превалирует отечественная продукция, доли зарубежных товаров не превышает 9%.

В 2011 году уровень производства составил 109 тысяч тонн, а в следующем году – 112 тысяч тонн.

По оценкам «TEBIZGROUP», в 2012 году российский рынок сухарных изделий имеет следующую сегментацию: сухари, сухарики, панировочные сухари и гренки - 93%; хрустящие хлебцы - 7%.

Рейтинг ФО РФ по производству сухарных изделий в 2012 году (суммарно 78,4%):

1. Центральный федеральный округ – 47,3%
2. Сибирский федеральный округ - 16,2%
3. Приволжский федеральный округ – 14,8%

В данной работе был рассмотрен ассортимент сухарей сдобных, производимых ОАО «Красноярский хлеб» и рассчитаны показатели ассортимента.

Из трех видов сухарных изделий таких, как сухари сдобные из пшеничной муки, сухари «Армейские», гренки, хлебцы хрустящие, сухари панировочные, представлены лишь сухари сдобные, поэтому коэффициент широты равен 0,2:

$$K_{ш} = \frac{Шд}{Шб} = \frac{1}{5} = 0,2$$

Ассортимент сухарей сдобных представлен следующими наименованиями: «Киевские», «Ореховые», «Изюминка», «Московские», «Карапузики с орехом», «Карапузики с изюмом», «Карапузики с маком». Сухари приготовлены из муки пшеничной 1 сорта («Московские») и высшего сорта. В ГОСТ 8494-96 «Сухари сдобные. Технические условия» представлено 25 наименований сухарей, в том числе и вышеуказанные. Таким образом, коэффициентом полноты равен 0,28:

$$K_{п} = \frac{Пд}{Пб} = \frac{7}{25} = 0,28$$

Сухари сдобные готовят из пшеничной муки высшего, первого, второго сортов. В нормативном документе указано, что из пшеничной муки высшего сорта изготавливают 16 наименований сухарей, из муки первого сорта – 8 наименований, из муки второго сорта – 1 наименование. В розничной торговой сети ОАО «Красноярский хлеб» представлены 6 наименований сухарей приготовленных из муки высшего сорта, 1 наименование сухарей из муки 1 сорта.

Можно рассчитать коэффициенты полноты для сухарей сдобных из муки высшего и первого сорта. Расчеты представлены в таблице 1.

Таблица 1- Коэффициенты полноты сухарей сдобных из различных сортов муки

Сорт муки	Пб	Пд	Кп, %
Высший	16	6	37,5
Первый	8	1	12,5

Структуру ассортимента можно рассчитать по двум признакам:

- по сорту муки, из которой приготовлены сухари;
- по размерам сухарей.

Результаты занесены в таблицы 2 и 3.

Таблица 2- Структура ассортимента по сортам муки

Сорт муки	Количество, шт	Доля реализации, %
Высший	6	86
Первый	1	14
Всего	7	100

Таблица 3 - Структура ассортимента по размерам сухарей сдобных

Размер	Количество, шт	Доля реализации, %
Обычные	4	57
«Карапузики»	3	43
Всего	7	100

Из таблицы 2 и 3 мы видим, что потребителю представлены сухари сдобные из пшеничной муки высшего сорта и обычных размеров в большем количестве, чем сухарей сдобных из муки 1 сорта и меньших размеров («карапузики»).

Таким образом, ассортимент сухарных изделий, в том числе и сухарей сдобных, представленных ОАО «Красноярский хлеб» очень узкий. Из 25 наименований сухарей сдобных из различных сортов пшеничной муки представлено всего лишь 7, что составляет 28% от общего числа наименований. Нужно разнообразить ассортимент. Возможно, нужно пересмотреть предлагаемый ассортимент и заменить некоторые наименования сухарей сдобных. Коэффициент широты сухарных изделий, который равен 0,2, говорит о том, что ассортимент видов сухарных изделий так же нужно расширить.