



Фейерверк сладкого вкуса

Аромат свежей хвои, в который вплетаются нотки корицы, миндаля и шоколада, многим напоминает о Рождестве и новогодних праздниках. Специальное растворимое печенье для детей; зерновые батончики-мюсли; диетические галеты; шоколад, зефир, карамель, ирис, обогащенные витаминами, кальцием и лактулозой, – далеко не полная картина инновационных сладостей от белорусских кондитеров, которые они готовы предложить не только к праздничному столу, но и на каждый день. Отдавая дань натуральности и высокому качеству, следуя за актуальными современными тенденциями, сегодня в отрасли расставляются новые акценты. Фейерверк сладкого вкуса дополняют витаминной составляющей, которая сделает эти продукты полезными.

Однако борьба производителей в кондитерской отрасли за потребительские предпочтения продолжается как на внутреннем рынке, так и за его пределами.

Предпочтение национальному продукту

Белорусы, оказывается, тоже знатные сладкоежки, как и все европейцы. Если в 1990 году потребление кондитерских изделий в нашей стране составляло около 16 кг в год на душу населения, то сегодня, после существенного снижения в 1995 году (до 5,9 кг), отмечается постоянная динамика повышения – в 2015 году мы уже превысили планку в 30,6 кг. Для сравнения: в европейских странах удельное потребление сладостей составляет 22–27 кг на душу населения в год.

Окунуться в сладкую сказку белорусам позволяет и широкий ассортимент выпускаемых кондитерских изделий из более чем тысячи наименований. Их производство в Беларуси осуществляют кондитерские предприятия, входящие в состав концерна «Белгоспищепром», хлебопекарные предприятия Минсельхозпрода, кондитерские цеха Белкоопсоюза, организации коммунальной и частной форм собственности.

Емкость внутреннего рынка кондитерских изделий оценивается в 200 тыс. т в год, в том числе изделий из сахара – 70–80 тыс. т, мучных кондитерских изделий – 120–130 тыс. т.

По мнению экспертов, в настоящее время кондитерский рынок нашей страны близок к полному насыщению во всех сегментах. Около 52 % всей кондитерской продукции, производимой в стране, выпускается предприятиями концерна «Белгоспищепром». В том числе такими лидерами, как СОАО «Коммунарка», СП ОАО «Спартак», ОАО «Красный пищевик», ОАО «Кондитерская фабрика «Слодыч».

По словам заместителя председателя концерна «Белгоспищепром» Марины Михальцевич, в течение последних 5 лет динамика реализации предприятиями концерна кондитерских изделий на внутреннем рынке стабильная и в среднем составляет более 70 тыс. т ежегодно. Небольшие колебания обусловлены экономической нестабильностью на рынке и снижением покупательной способности населения. За 9 месяцев 2016 года организациями торговли

страны реализовано 77,9 тыс. т мучных кондитерских изделий и 53,0 тыс. т сахарных.

Что касается импортной продукции, то здесь приоритет за кондитерскими изделиями из России (в 2015 году – около 72 % от общего объема импортной кондитерской продукции) и Украины (16,9 %). Кроме того, на белорусском рынке присутствуют сладости немецкого производства (3,7 %), польского (2 %) и иных стран. Наиболее широко представлена импортная продукция компаний Mars, Nestle, Cadbury, Roshen, Ferrero, Perfetti.

Для сохранения и укрепления своих рыночных позиций одной из приоритетных задач отечественных кондитеров выступает импортозамещение.

Марина Михальцевич рассказала, что за 2011–2015 годы в





рамках программы импортозамещения организациями кондитерской отрасли концерна «Белгоспищепром» осуществлен ввод 10 технологических линий суммарной мощностью более 35 тыс. т, в том числе по производству конфет (СП «Ивкон» ОАО, СОАО «Коммунарка», СП ОАО «Спартак»), батончиков, вафель (СП ОАО «Спартак»), зефира (ОАО «Красный Мозырянин», ОАО «Красный пищевик»), шоколада (СООО «Первая шоколадная компания», СОАО «Коммунарка»), сахарного печенья (ОАО «Кондитерская фабрика «Слодыч»). Реализуются проекты по модернизации Кондитерской фабрики «Слодыч», предприятий «Красный пищевик» и «Красный Мозырянин», направленные на увеличение

производства сдобного печенья, пастиломармеладной продукции.

Учтены и изменения покупательских предпочтений, в связи с чем кондитерскими организациями проведена диверсификация структуры производства: увеличен выпуск мучных кондитерских изделий на 25,3 % и на 10,9 % сокращено производство наименее востребованных видов сахарных кондитерских изделий (карамели и халвы – в 1,7 раза, ириса – в 2,3 раза).

– В отрасли ежегодно проводится большая работа по расширению ассортимента импортозамещающих кондитерских изделий, с выходом на потребительские и качественные свойства и характеристики не ниже импортных аналогов, – подчеркнула замести-



Окунуться в сладкую сказку
белорусам позволяет широкий
ассортимент выпускаемых
кондитерских изделий из более чем
1 тыс. наименований



тель председателя концерна «Белгоспищепром». – Освоен выпуск ранее ввозившихся только по импорту батончиков из нуги с карамелью и арахисом, батончиков-мюсли; конфет-тоффи и фруктово-желейных с йогуртными начинками; неглазированной шоколадной и ванильной нуги с арахисом, цукатами; мармелада глянцевого с натуральными концентрированными соками и желейного с двойными вкусами; новых видов умельченной карамели с натуральными растительными экстрактами облепихи, шиповника, эхинацеи, липы с медом и других. Ориентируясь на тенденции рынка, диктующие поиск оригинальных вкусовых сочетаний, освоен выпуск плиточного шоколада со вкусами итальянского пирога с арахисом, яблочного штруделя, шоколада с соленым арахисом, морской



солью, вишней и перцем, помадкой и текилой, печеньем и карамелью. На прилавках белорусских магазинов появились новые виды печенья: глазированное Friday с шоколадной карамельной и черничной начинками и рассыпчатое и пористое #QuickMeal, покрытое глянцевым составом, с клубникой и сливками, с медом и корицей, шоколадное, со сгущенным молоком. Не оставят равнодушными покупателей и новинки плиточного шоколада «Сорванец» с драже, взрывной карамелью, кислыми мармеладками. На сегодняшний день производители концерна могут предложить торговле самый широкий ассортимент шоколадных и глазированных конфет со сложной начинкой в вертикальной заливке «саш», не уступающий импортным аналогам в разнообразии и включающий много новых комбинированных начинок.

Производственные мощности, созданные на начало 2016 года, позволяют при организации работы предприятий в трехсменном режиме обеспечить выпуск кондитерских изделий в объеме более 250 тыс. т, что обеспечивает возможность удовлетворить потребности внутреннего рынка и увеличить поставки за рубеж.

Качество является пропуском на экспорт для белорусской кондитерской продукции. География поставок кондитерских изделий организаций концерна «Белгоспищепром» включает 24 страны. Традиционно основной экспорт в Российскую Федерацию: в 2016 году – 73,3 % от общего объема экспорта в денежном выражении. Отправляются белорусские сладости и в Украину (8,5 %), США (3,6 %), Монголию (2,0 %), Китай (1,7 %), Туркменистан (1,4 %), Германию (1,2 %). В текущем году кондитерские предприятия вышли и на новые перспективные рынки: «Спартак» – в Ливан, Сейшелы, Северную Корею, Китай, Сингапур; «Красный пищевик» и «Коммунарка» – в Израиль; «Слодыч» – в Китай. Отметим, что «Коммунарка» в 2015 году получила сертификат на право маркировки продукции знаком «Халяль» для поставки в арабские страны.

– Одним из значимых проектов в области освоения новых рынков для экспорта кондитерских изделий в 2016 году можно считать осуществление поставок в Китайскую Народную Республику, – считает Марина Михальцевич. – Проведенная целенаправленная работа по освоению данного рынка позволила впервые экспортировать в Китай кондитерских изделий на сумму 500 тыс. долларов. Кроме того, в ноябре 2016 года китайским партнером был открыт фирменный магазин компании «Спартак» в Харбине. В ближайших планах открытие еще двух в крупнейших мегаполисах – Пекине и Шанхае.

Свой вклад в увеличение объемов реализации кондитерской продукции на экспорт вносят зарубежные субъекты товаропроводящей сети концерна – Белорусская сахарная компания, Белорусская аграрная компания (Казахстан), Армяно-Белорусский торговый дом «Ар-Бе» (Армения), ООО «Белпищепром» (Латвия).

Разрабатываются новые виды экспортоориентированной продукции и совершенствуются традиционные. Сохранив классику рецептур, узнаваемость вкусов, белорусские лакомства от «Коммунарки», «Спартака», «Красного пищевика», Кондитерской фабрики «Слодыч» предстали перед потребителем под новыми яркими и оригинальными брендами и в новых упаковках. На «Спартаке» ребрендингу подверглись наборы конфет «Спартак», все виды шоколада, в том числе «Аленка», «Детский», пористый шоколад, набор конфет «Дары полесья»; на «Красном пищевике» – 80 % ассортимента, в том числе вся зефирная продукция, драже, мармелад; на «Коммунарке» – шоколад «Любимая Аленка», «Трюфельный», «Коммунарка», конфеты «Сорванец»; на Кондитерской фабрике «Слодыч» – вся продукция в весовых категориях 100, 250, 450, 500 г. И работа в данном направлении продолжается.

– Полагаю, что любая кондитерская продукция высокого качества с привлекательными потребительскими характеристиками в красивой, стильной

упаковке будет востребована как внутри страны, так и за ее пределами, – отметила руководитель группы по кондитерской отрасли отдела технологий кондитерской и масложировой продукции РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» Алла Шевчук. – Разумеется, здесь еще играют роль индивидуальные предпочтения потребителей и вопрос выбора по ценовому фактору. Думаю, что интересно было бы предложить в странах дальнего зарубежья кондитерские изделия, которые там не производят, например зефир, пастилу или клюкву в сахарной пудре.

«Знайка-заяйка» с полезной добавкой

Созданием новых технологий и видов конкурентоспособных кондитерских изделий в республике занимается Научно-практический центр по продовольствию.

– Впервые в Беларуси разработана и освоена технология производства растворимого печенья, обладающего повышенной намокаемостью и предназначенного для питания детей дошкольного и школьного возраста, – подчеркнула Алла Шевчук. – Такая продукция, выпускаемая на Кондитерской фабрике «Слодыч» с 2011 года под наименованием «Знайка-заяйка», до сих пор не имеет отечественных аналогов и является импортозамещающей. Предприятием в настоящее время изучается возможность выпуска растворимого печенья для питания детей раннего возраста (с 6 месяцев) с учетом особых требований к производству пищевой продукции для такой группы населения.

За это время специалисты группы по кондитерской отрасли ННЦ НАН Беларуси по продовольствию существенно увеличили ассортимент импортозамещающего печенья, предназначенного для питания детей дошкольного и школьного возраста. В рецептуру полезного кондитерского продукта входят добавки зерновых полуфабрикатов (овсяных, ячменных, пшеничных, ржаных хлопьев, гречневой муки), которые



составляют до 40 % массы изделия, до 10 % составляют фруктовые и овощные пюре (яблочное, тыквенное и морковное).

– Печенье сбалансировано по пищевой ценности, 100 г продукта позволяет удовлетворить суточную физиологическую потребность организма детей дошкольного и школьного возраста в витаминах РР, Е, А, b-каротине и других на 5–90 %, в минеральных веществах (в том числе железе, магнии, калии, фосфоре) – на 5–50 %, в клетчатке – до 20 %, – пояснила Алла Шевчук. – Информация о полезных свойствах, по согласованию с комиссией Министерства здравоохранения Республики Беларусь, вынесена на маркировку. К сожалению, с 2014 года по настоящее время на «Слодыче» освоен выпуск только двух видов – растворимого печенья «Знайка-зазнайка» морков-

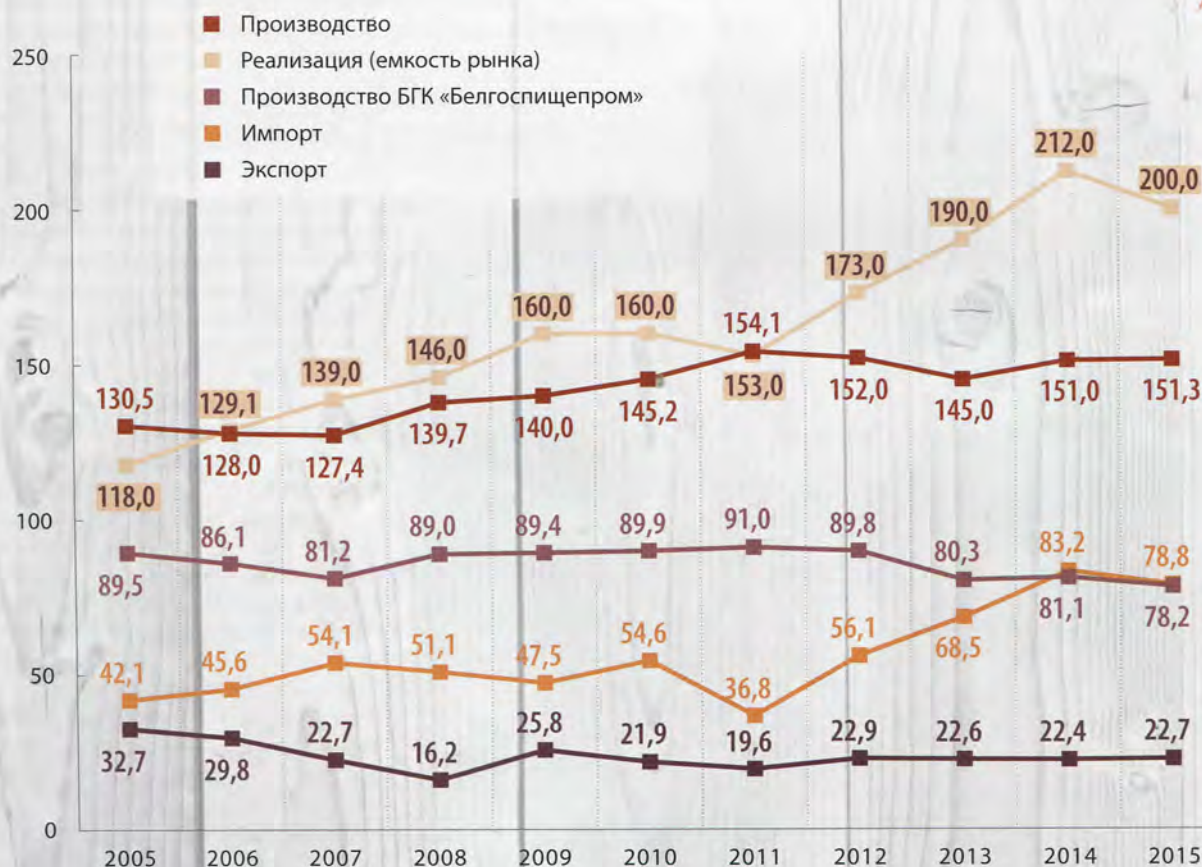
ное» и «Знайка-зазнайка» яблоко + тыква».

В настоящее время для питания детей дошкольного и школьного возраста НПЦ НАН Беларуси по продовольствию в рамках выполнения научно-исследовательских работ по отраслевой научно-технической программе «Детское питание. Качество и безопасность» на 2016–2020 годы разрабатывает новый вид жевательного мармелада повышенной пищевой ценности, обогащенного витаминами и минеральными веществами.

Как пояснила руководитель группы по кондитерской отрасли, если разработчик или производитель позиционирует свою продукцию, как «пищевая продукция детского питания», то к ее составу, так же как и к процессам производства, предъявляются особые требования. Согласно тех-

ническим регламентам и санитарным нормам, запрещается использовать при производстве любой пищевой продукции для детей дошкольного и школьного возраста хлопковое масло, гидрогенизированные масла и жиры, жгучие специи (перец, хрен, горчицу). Такие продукты не должны содержать спирт в количестве более 0,2 %, натуральный кофе, ядра абрикосовой косточки, кулинарные и кондитерские жиры, усилители вкуса и аромата, консерванты: бензойную и сорбиновую кислоту, подсластители (за исключением специализированной продукции). При производстве пищевой продукции для питания детей всех возрастных групп, с тем чтобы придать изделиям специфический аромат и вкус, разрешается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы. Ознакомившись

Динамика объемов производства и реализации кондитерских изделий в Республике Беларусь, тыс. т





с маркировкой продукта и изучив состав, родители решают сами, надо ли и можно ли давать его ребенку.

Мода на здоровое питание

Одним из важнейших и актуальных направлений развития белорусской кондитерской отрасли сегодня является продвижение изделий, позиционируемых, как пищевая продукция здорового питания. Это уже хорошо известные нашим потребителям кондитерские изделия с пониженным содержанием жира, сахара (или без сахара), с пониженной

энергетической ценностью, с низким содержанием трансизомеров жирных кислот, обогащенные витаминами, минералами, экстрактами, с добавлением полезных компонентов, обладающих функциональными свойствами. Однако, по мнению специалистов НПЦ НАН Беларуси по продовольствию, на белорусском рынке все-таки недостаточно кондитерских изделий с полезной составляющей, особенно с пищевыми волокнами, витаминами, минеральными веществами, пребиотиками. Заслуживает внимания и констатируемое увеличение спроса на специализированную продукцию для диетического

питания (без молока/лактозы, без глютена, без аллергенов), а также для людей, страдающих сахарным диабетом, целиакией или другими заболеваниями. В последнее время наблюдается расширение потребности белорусского рынка в кондитерских изделиях для целевых групп населения – пожилых людей, вегетарианцев, спортсменов.

В 2014 году завершена разработка новых видов кондитерских изделий, предназначенных для питания людей, болеющих целиакией. Это наследственное аутоиммунное заболевание тонкого кишечника, которое характеризуется непереносимостью белков клейковины злаковых культур (пшеницы, ржи, ячменя, овса) и протекает с поражением практически всех органов и систем организма, приводит к истощению. Проблемой для современного человека, страдающего целиакией, является скрытый глютен, который может быть составной частью какого-либо сырьевого компонента и при этом не всегда указывается в маркировке. Специалистами группы по кондитерской отрасли проведены научные исследования и совместно с ОАО «Красный пищевик» разработаны рецептуры специализированных изделий (зефира, мармелада, конфет), безопасных для употребления людьми, страдающими целиакией. Мармелад «Апельсиновый» и «Лимонный» с добавлением натуральных соков, который появился на полках магазинов уже в 2015 году, выпускает «Красный пищевик». Этот продукт контролируется на наличие скрытого глютена и имеет на упаковке надпись «без глютена».

Туристы, военнослужащие, а также все, кто придерживается принципов здорового питания, по достоинству оценят еще одну новацию специалистов НПЦ НАН Беларуси по продовольствию – галеты. Простые галеты изготавливаются без добавления сахара и масложировой продукции. Есть, правда, и другие разновидности – галеты с жиром, сдобные, а также для диетического профилактического питания, обогащенные бета-каротином и пребиотиком

Емкость белорусского рынка кондитерских изделий оценивается в 200 тыс. т в год, в том числе изделий из сахара – 70–80 тыс. т, мучных кондитерских изделий – 120–130 тыс. т





лактозой. Срок годности продукта, в зависимости от рецептуры и способа упаковывания, варьируется от полутора месяцев до двух лет.

Уникальность разработки должны оценить и производители, ведь она позволяет в 2–2,5 раза сократить длительность и многооперационность технологического процесса, снизить потребности в дополнительном оборудовании и производственных площадях, повысить резервы экономики сырья. Такая инновационная

льна, пищевых волокон (более 3 г на 100 г продукта) позволило согласовать с Минздравом надписи в маркировке о полезности батончиков-мюсли. Недавно на «Спартаке» освоено производство нового вида батончиков-мюсли – с семенами льна.

Важная роль в обеспечении стабильного потребительского спроса на кондитерскую продукцию, обогащении рациона населения нашей страны различными полезными, жизненно необходимыми макро- и микронутри-

лденцовой карамели, а также арахисовой, тахинной и подсолнечной халвы. Печенье с изомальтом изготавливается Кондитерской фабрике «Слодыч», арахисовая халва – на «Красном пищеводе».

– Мода на здоровое питание сегодня диктует свою политику и в области производства кондитерской продукции, – отмечает руководитель группы по кондитерской отрасли отдела технологий кондитерской и масложировой продукции Алла Шевчук. – Повыше-



Мода на здоровое питание сегодня диктует свою политику и в области производства кондитерской продукции

технология – ноу-хау не только для Беларуси, но и для стран СНГ. Пока выпускается только один вид галет на Кондитерской фабрике «Слодыч».

Стремительный ритм жизни современного человека не всегда позволяет уделять внимание полноценному рациональному питанию. Подспорьем здесь являются так называемые энергетические продукты. Взять хотя бы батончики-мюсли. Благодаря наличию в их составе медленных углеводов (хлопья злаковых культур) они хорошо утоляют голод, дают долгое насыщение, являются источником энергии для организма. Специалистами НППЦ НАН Беларуси по продовольствию разработаны новые функциональные виды батончиков-мюсли, отличающиеся высоким содержанием хлопьев злаковых культур – овсяных (20–25 %), ячменных и пшеничных (по 5 %). Наличие в рецептурах батончиков злаковых хлопьев, а также экструдированных кукурузных хлопьев, сушеных фруктов, орехов, арахиса, семян подсолнечника, тыквы,

ентами отводится новым видам кондитерских изделий для диетического профилактического питания. Группой по кондитерской отрасли разработан ряд кондитерских изделий (шоколад, зефир, карамель, ирис), обогащенных витаминами, кальцием, пребиотиком лактулозой.

– В настоящее время нами выполняются научно-исследовательские работы по созданию новых технологий и расширению ассортимента кондитерских изделий, пригодных для диетического профилактического питания, – отметила Алла Шевчук. – В течение последних двух лет созданы новые виды зефира, печенья, шоколада, конфет, батончиков-мюсли с использованием современных сахарозаменителей. Например, «Спартак» уже выпускает шоколад с мальтитом.

Существенно разнообразят меню специализированного диетического и диетического профилактического питания новые виды желейного мармелада на пектине, сахарного и затыжного печенья, горького шоколада,

ние потребительского интереса к использованию натуральных компонентов, органических составляющих и исключению искусственных ингредиентов, пищевых добавок должно заставить изготовителей задуматься о новых видах продукции. В то же время потребитель должен быть готов к тому, что продукция, позиционируемая в этой категории, будет стоить дороже.

Следует отметить, что кондитерская отрасль является одной из наиболее конкурентных, в ней ежегодно происходит существенное обновление ассортимента, на прилавках магазинов появляются десятки новых видов сладостей. Борьба производителей за потребительские предпочтения продолжается...

Для нас, потребителей, важно, что в Беларуси при производстве сладостей не отходят от традиций. Именно поэтому каждое изделие белорусских кондитеров – фейерверк сладкого вкуса, заряжающего эндорфинами радости.

Снежана МИХАЙЛОВСКАЯ