

*М.Д. Сакович, студ.; рук. С.Л. Комарова, ст.преп.
(МОУВО «Белорусско-Российский университет», г. Могилев, РБ)*

ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ БЕЛОРУССКОГО РЫНКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Сублимированные продукты уже не редкий гость на столе белорусского потребителя, в основном это продукция европейских, американских и российских производителей.

Сублимация (лиофилизация) – это процесс вакуумной сушки замороженных продуктов питания до низких температур. В результате такого процесса продукт теряет не только воду, а это в несколько раз уменьшает его вес, причем сохраняются все полезные свойства продукции, но самый важный результат сублимации – это увеличение срока хранения таких продуктов с нескольких месяцев до нескольких лет.

Изобретенная в 20-х годах XX века русским ученым Лаппа-Старженецким вакуумная сушка продуктов, прочно вошла в космические технологии, как основной вид питания космонавтов, стала на службу военно-промышленного комплекса в качестве сухого пайка военных, востребована полярниками, геологами, альпинистами, туристами.

Американцы назвали рынок сублимированных продуктов самым технологичным и быстроразвивающимся, причем финансовая составляющая этой сферы к 2022 году составит 40 млрд. долл. США.

В последние годы сублимированные продукты стали объектом интереса другого еще более интенсивно развивающегося рынка здорового питания.

Ряд фирм предлагают в рамках здорового образа жизни (ЗОЖ) готовые блюда из полезных продуктов (ПП) практически сразу готовых к употреблению. Восстановление сублимированных продуктов занимает 5-10 минут. Необходимо просто добавить тёплой воды и продукты полностью восстанавливают свои вкусовые и качественные характеристики.

Лиофилизированные продукты захватывают многие сферы деятельности человека, а в Республике Беларусь практически отсутствуют производители сублиматов. Конечно есть производители для военно-промышленного комплекса, но для рынка обычных потребителей их продукция недоступна, их нельзя купить в магазине.

Рынок здорового питания также не обеспечен сублимированными продуктами в достаточном объеме. Людей, заботящихся о ЗОЖ в нашей стране много, но заказать сублиматы можно только через Интернет, ни в одном магазине их приобрести нельзя.

А в нашей стране, в которой рынок продуктов питания позволяет производить весь спектр сублимированных продуктов: от ягод, грибов, молочных и мясных продуктов, до готовых обедов, отсутствуют производители сублиматов не только для внутренних нужд, но и для экспорта.

Сублимированный продукт из-за его уникальных свойств может стать национальным имиджевым продуктом, который будет представлять богатство Беларуси, как страны-производителя натуральных продуктов питания.

Создание положительного имиджа важный аспект международной политики. Мнение о стране и ее людях складывается у иностранного гостя и туриста с первых шагов уже в аэропорту или на границе.

Многие страны запоминаются своими сувенирами: из Египта туристы обязательно привозят папирусы и благовония, из Индии пряности, из России везут матрешки, икру, пряники. В последнее время из поездок путешественники стараются привезти угощение, а не только памятные сувениры. Это так называемое «послевкусие» с которым не хочется расставаться или, наоборот, есть желание поделиться с друзьями. «Распробовав» страну на вкус, туристы начинают искать в торговых сетях национальные угощения, приобретать импортные продукты. Весь мир полюбил японские суши, итальянскую пасту и лазанью, французское вино.

Традиционное блюдо белорусской кухни – драник, однако «драник в карман положить нельзя».

Республика Беларусь – это страна лесов, площадь лесов составляет более 45% от общей площади государства. В лесах растут ягоды и грибы, которые можно использовать в качестве сырья для пищевой промышленности и основной идеи для нового традиционного белорусского угощения.

В нашей стране встречаются такие ягоды как: клюква, голубика, брусника, черника, земляника и т.д. Каждая ягода – это клад витаминов и полезных микроэлементов. Например: голубика помогает улучшить память, чернику следует употреблять людям с заболеваниями глаз, крови, сердечно-сосудистой системы и с нарушениями пищеварительной системы, клюкву рекомендуется употреблять при вирусных заболеваниях, она используется для повышения иммунитета. Каждая ягода универсальна по-своему и для поддержания здоровья следует употреблять горсть ягод в день.

Из представителей сублиматов на белорусском рынке только: лапша быстрого приготовления, картофельное пюре, и кубики для приготовления супов и киселей, для приготовления которых достаточно залить их кипятком и оставить на 5 минут. Однако, эта продукция зарубежных производителей. Производством такой продукции в нашей стране могут заняться консервные заводы, или предприятия уже с приобретенным сублиматором.

Следует отметить, Республика Беларусь обеспечена сырьем разного вида, которое можно использовать в пищевой промышленности. Предприятие не будет испытывать трудности при подборе сырья для производства сублимированных блюд.

По данным статистической отчетности Республика Беларусь в достаточном объеме обеспечена сырьем. Информация по валовому сбору овощей представлена на рисунке 1.

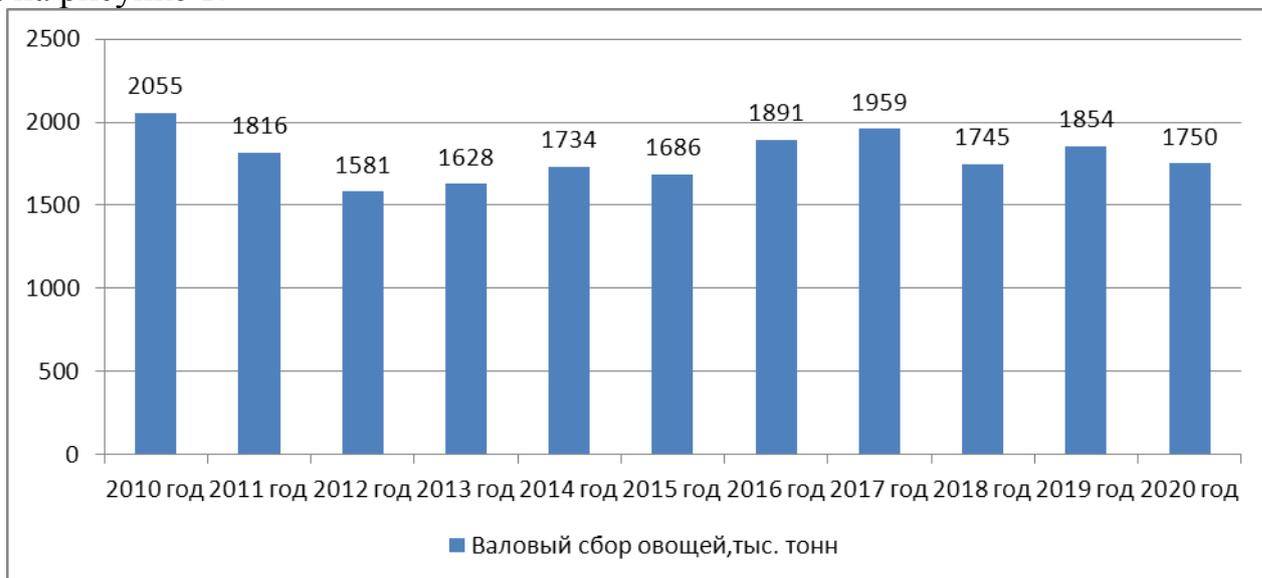


Рис. 1 – Данные по валовому сбору овощей в РБ с 2010-2020 гг.

Данные по сбору плодов и ягод на рынке Республики Беларусь также позволяют утверждать, что в нашей стране имеется достаточная сырьевая база для производства сублимированного угощения из плодов и ягод.

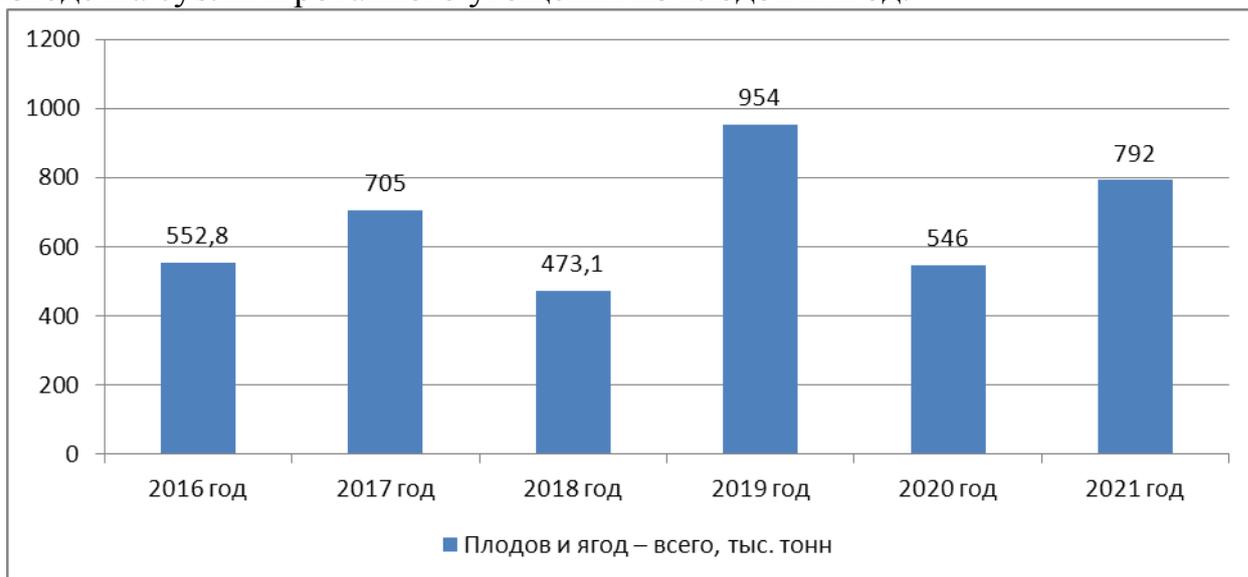


Рис. 2 – Данные по валовому сбору плодов и ягод в РБ с 2016-2021 гг.

Наши расчеты показали, что производство сублимированных продуктов, а именно ягод, с использованием сублиматора наименьшей мощности, стоимостью 1300 у.е., загрузкой до 5 кг в сутки позволит уже после 750 упаковок по 30 грамм достичь точки безубыточности. Мы остановились на такой расфасовке, потому что при восстановлении сублимированных фруктов надо помнить, что 30 грамм – это 300 грамм восстановленного продукта, а для разового употребления в пищу этого вполне достаточно. При себестоимости 0,6 долл. США продавать подобный вкусный национальный сувенир можно за 1 у.е.

На белорусском рынке отсутствует национальное угощение, эту нишу можно заполнить сублимированными ягодами местного производства.

Новым национальным продуктом Республики Беларусь можно сделать сублимированные ягоды в экологической упаковке. Предложив яркое название «Красна ягода» и национальное разнообразие в упаковке, на рынке Республики Беларусь появится новый продукт, востребованный не только на внутреннем, но и на внешнем рынке.

Список литературы:

1. Сельское хозяйство Республики Беларусь: стат. сб. / Нац. стат. ком. Республика Беларусь. Минск, 2020.
2. Сублиматор С-300. [Электронный ресурс] – 2018. – Режим доступа: <https://www.pres88.com.ua/sublimatsionnyye-sushilki/sushilka-sublimatsionnaya-promyshlennaya/>. – Дата доступа: 13.01.2022.