

*ТЕНДЕНЦИИ И ИННОВАЦИИ МИРОВОЙ КОНДИТЕРСКОЙ ИНДУСТРИИ***М.Ю. ТАМОВА¹, А.Н. ЩИКАРЕВ², А.С. БАСЮК¹**

¹*Кубанский государственный технологический университет,
350072, Российская Федерация, г. Краснодар, ул. Московская 2,*

²*Компания ООО ПКП «ВОСХОД»,
350001, Российская Федерация, г. Краснодар, ул. Таманская, 131.*

В статье рассматриваются основные предпочтения потребителей кондитерских изделий, зависимость спроса от динамично развивающегося рынка. Особое внимание уделено инновациям в технологии приготовления кондитерских изделий. Рассмотрено инновационное направление в кондитерской индустрии - «Английская техника цветов». Главная цель «Английской техники изготовления цветов» – стопроцентная схожесть с живым прототипом. Торты, украшенные аксессуарами из цветов в стиле английской техники, относятся к тортам элит-класса. Наряду с существующими сахарными мастиками и глазурями промышленного производства, предприятия общественного питания, вырабатывающие мучную кондитерскую продукцию, используют мастику и глазури собственного производства. В заключении предлагается рецептура сахарной усовершенствованной мастики с КМЦ для изготовления цветов.

Ключевые слова: технологические инновации, качество кондитерских изделий, конкурентоспособность предприятий, «Английская техника цветов».

Кондитерская промышленность, динамично развивающаяся в течение последних пятнадцати лет, является высокорентабельной отраслью, к которой проявляют повышенный интерес отечественные и зарубежные инвесторы. Устойчивый рост объемов производства был достигнут благодаря модернизации действующих и строительству новых предприятий, внедрению новейших технологий, повышению качества продукции и соответственно ее конкурентоспособности. Производители кондитерских изделий уделяют повышенное внимание уменьшению содержания сахара и жиров в продуктах, предпочитая использовать в производстве натуральные ингредиенты, тем самым, удовлетворяя запросы потребителей относительно сбалансированного питания. Растет спрос на кондитерские изделия с высоким содержанием витаминов, на «энергетические» батончики для спортсменов и питательные продукты для людей, ведущих активный образ жизни. Сейчас все большее количество предприятий в своей маркетинговой политике ссылаются на многочисленные научные труды и факты положительного влияния шоколада на

здоровье потребителей. Так, например, по мнению некоторых экспертов, какао увеличивает продолжительность жизни. Инновационные продукты содержат так называемый «IQ» шоколад, который значительно увеличивает способность к концентрации, а также шоколад, укрепляющий иммунную систему. Спрос на органические продукты в кондитерской индустрии и производстве снеков в настоящее время чрезвычайно высок. Число новых предприятий в отрасли растет, и они стараются удовлетворить все более взыскательные вкусы потребителей. Отметим, одно из изменений покупательских предпочтений во всех сегментах - резко возросло потребление фруктов. По мнению потребителей, «органические продукты сегодня – это необходимость, а не роскошь».

В эпоху рыночной экономики научные достижения расширяют технический и производственный потенциалы производства, увеличивают производительную силу труда, оказывают немаловажное воздействие на результаты экономической деятельности предприятий. Использование достижений научно-технического прогресса и инновационных технологий и разработок, способствует расширению масштабов производства и увеличению объемов прибыли.

Значение научно-технического развития для стабильности функционирования предприятий кондитерской промышленности имеет первостепенное значение. В реальной жизни способность предприятий конкурировать в глобальной экономике зависит от наличия преимуществ перед конкурентами, которые, в свою очередь, выражаются через современную технику, технологию и инновационный продукт. Что касается кондитерской индустрии, то одним из самых главных факторов получения высокой прибыли и успех на рынке является человеческий фактор. Какая бы не была инновационная технология, без особых качеств кондитера, его фантазии, художественного вкуса, добиться успеха не возможно. Сегодня в менеджменте выделяют человекоцентричный фактор, определяющий конкурентоспособность предприятия.

Внешний вид кондитерских изделий имеет большое практическое значение. Красивые изделия вызывают эстетическое наслаждение, аппетит и украшают любой праздничный стол. Особенно это относится к пирожным и тортам. Таким эффектом обладают декоративные элементы, с помощью которых декорируются мучные кондитерские и кондитерские изделия. Декоративное художественное оформление тортов и пирожных требует определённых знаний и практических умений в области изобразительной графики. Мастер-кондитер должен уметь решать в своей работе творческие задачи, проявлять художественное мышление и образное представление. Используя первоначальные способы изображения рисунка на плоскости, необходимо дальше решать задачи рисования и лепки. Таким образом, основой формирования общих творческих способностей являются занятия рисованием и лепкой, развитие зрительного восприятия, пространственных представлений, эмоциональной восприимчивости и др.

Одним из современных способов отделки мучных кондитерских изделий является «Английская техника цветов». Каждый кондитер, работающий в данном направлении, прорабатывает для себя свою технологию и рецептуру сахарной мастики, преследуя различные цели, например, более долгое застывание, большую эластичность, или более быструю сушку, но при этом контролируя, чтобы паста при первичном подсушивании оставалась долгое время эластичной, что даст возможность без изломов цветка сформировать букет и установить его на изделие.

Требования к качеству выполнения работы – это, прежде всего, поверхность пирожных должна иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков. Изделия, глазированные помадой, глазурью, желе, должны иметь блестящую, ровно покрытую поверхность. Обсыпка равномерная, с сохранением четко выраженных граней изделия.

В настоящее время для облегчения труда и увеличения объемов производимых изделий, на предприятия где производят кондитерские изделия

многие отделочные материалы приходят в полуфабрикатах, которые производят на специализированных заводах. Внешний вид кондитерских изделий имеет большое значение. Красивые изделия вызывают эстетическое наслаждение, аппетит и украшают любой праздничный стол. Особенно это относится к пирожным и тортам. Таким эффектом обладают декоративные элементы, с помощью которых декорируются кондитерские и мучные изделия. Из отделочных полуфабрикатов делают разнообразные декоративные украшения, пользуясь для этого разными приемами, техниками и приспособлениями. Чтобы хорошо украсить изделия, требуется длительная практика, поэтому, вначале лучше освоить простейшие виды украшений и только потом сложные.

Украшения из крема и растительных сливок, а также белковых кремов, зефиров и кондитерских пастообразных глазурей: для украшения изделий кремом и глазурью применяют кондитерские гребенки, корнетики и отсадочные мешки с набором металлических или пластмассовых трубочек. При отделке изделий кремом нужно помнить, что более рельефные и красивые украшения получаются из кремов сливочных, « Шарлотт», «Гляссе». Хорошо сохраняют форму крем из сливок, крем белковый заварной, крем «Зефир».

Украшения из глазури, ее еще называют «Королевская глазурь» можно сразу наносить на изделия или заготовить в прок, в виде различных плоских бордюров, лент бабочек, различных цветов и конусов, для этого украшения отсаживают на листы с пергаментом и подсушивают при комнатной температуре до полного высыхания.

В настоящее время появились специальные сахарные глазури с эффектом пластичности, которые при полном высыхании остаются гибкими, что позволяет разнообразить декор кондитерских изделий.

Наряду с такими отделочными материалами, как масляные крема, растительные сливки зефирные и воздушные белковые массы, в настоящее время применяют: шоколадные гласажи, шоколадные велюры (собственного приготовления и в болонах) шоколадные жировые массы для обтяжки изделий,

сахарные пасты, сахарно-жировые массы для моделирования, а так же железные покрытия. Каждый кондитер, который знает приемы «Английской техники цветов», прорабатывает для себя свою сахарную мастику, преследуя различные цели, например более долгое застывание, большую эластичность, или более быструю сушку, но при этом чтобы паста при первичном подсушивании оставалась долгое время эластично, что даст возможность без изломов цветка сформировать букет и установить его на изделие [2].

Сахарная мастика определенных видов используется для приготовления цветов в «Английской технике». Главная цель «Английской техники изготовления цветов» – стопроцентная схожесть с живым прототипом. Наряду с существующими сахарными мастиками и глазуриями промышленного производства, предприятия общественного питания, вырабатывающие мучную кондитерскую продукцию, используют мастику и глазури собственного производства.

Существуют сахарные мастики, из которых можно изготовить качественные тонкие и реалистичные цветы, имеющие изящные лепестки и листья, чтобы их сделать более «живыми», было предложено усовершенствовать существующую сахарную мастику для цветов.

На основе рецептуры, разработанной в Великобритании кондитером Аланом Данном, была проработана и усовершенствована рецептура сахарной мастики. Рецептура сахарной усовершенствованной мастики с КМЦ для изготовления цветов, приведена в таблице 1.

Таблица 1 – Рецептура сахарной усовершенствованной мастики с КМЦ для изготовления цветов

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	брутто	нетто
Пудра сахарная мелкодисперсная	505	500
Желатин мелкодисперсный	12	12
КМЦ	10	10
Белок куриный	31	30
Жир кокосовый	30	30
Патока крахмальная	52	50
Вода		35
Выход		665

Эта сахарная мастика на данный момент является самой прогрессивной, она безукоризненно подходит для изготовления цветов в «Английской технике». Из молочной сахарно-жировой мастики изготавливают не только фигурки, но и цветы. При плюсах этого полуфабриката, таких как эластичность, легкость при раскатывании, податливость при формировании фигурок, быстрая фиксация и застывание (так как содержит жиры), восковой блеск, есть и минусы: листья и цветы получаются толстыми, долго не сохнут.

Так как для многих цветов необходим восковой блеск и определенный визуальный эффект, приводящий к иллюзии живых листьев, цветы не должны быть тяжелыми и грубыми, далее была усовершенствована сахарная молочная мастика для изготовления цветов и листьев, которые в природе имеют восковой эффект, то есть их листья и лепестки покрыты природной пленкой. Торты, украшенные аксессуарами из цветов в стиле английской техники, относятся к тортам элит-класса. Одним из самых популярных и востребованных гостями цветов является роза. Бесспорно, легче и быстрее приобрести уже готовый фабричный цветок, но будет ли он также красив и совершенен!



Рисунок 1 – Розы, выполненные в стиле «Английской техники»

Для изготовления такой розы использовали сахарную мастику, технология которой разработана на предприятии ООО «Восход». Разработанные технологии были внедрены в учебный процесс Кубанского

государственного технологического университета: лекционный курс, лабораторный практикум по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий». Использование результатов НИР позволило усовершенствовать качество учебного процесса.

Технологии быстросохнущего отделочного полуфабриката на основе сахарной пасты для цветов, изготовленных с использованием «английской техники» были внедрены в ООО ПКП «Восход». Маркетинговые исследования позволили сделать вывод о том, что данная разработка пользуется спросом у потребителей и позволила повысить продажи определенного ассортимента мучных кондитерских изделий.

ЛИТЕРАТУРА

1. Куличенко А. И. Научно-техническое развитие производства — один из главных факторов экономической эффективности предприятий кондитерской промышленности / А. И. Куличенко, М. В. Скоклеенко, Т. В. Мамченко // Молодой ученый. — 2013. — №11. — С. 373-375.

2. Васюкова А.Т. Технология продуктов общественного питания / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. М.: Дашков и К, 2007. — 106 с.

REFERENCES

1. Kulichenko A. I. Nauchno-tehnicheskoe razvitie proizvodstva — odin iz glavnykh faktorov ekonomicheskoy effektivnosti predpriyatiy konditerskoy promyshlennosti / A. I. Kulichenko, M. V. Skokleenko, T. V. Mamchenko // Molodoy uchenyy. — 2013. — №11. — S. 373-375.

2. Vasyukova A.T. Tekhnologiya produktov obshchestvennogo pitaniya / A.T. Vasyukova, A.S. Ratushnyy. M.: Dashkov i K, 2007. — 106 s.

TRENDS AND INNOVATIONS OF THE GLOBAL CONFECTIONERY INDUSTRY

M.YU. TAMOVA¹, A.N. SHCHIKAREV², A.S. BASYUK¹

¹ *Kuban State Technological University,
2, Moskovskaya st., Krasnodar, Russian Federation, 350072.*

² *LLC «VOSHOD»,
131, Tamanskaya st., Krasnodar, Russian Federation, 350001.*

The article examines the main consumers of confectionery, the dependence of demand from the dynamically growing market. Special attention is paid to innovation in the technology of preparation of confectionery products. Considered an innovative direction in the

confectionery industry - "the English technique of the flowers". The main goal of the "English technique of making the flowers" – one hundred percent similarity with a live prototype. Cakes, decorated accessories of flowers in the style of an English equipment, refer to the cakes of the elite class. Along with existing sugar pastes and glazes industrial production of food, producing flour confectionery products using fondant and glazes of own production. In conclusion, we offer advanced recipe sugar mastic with CMC for the production of flowers.

Key words: technological innovation, quality confectionery products, the competitiveness of enterprises, "the English technique of the flowers".