**Содержание**

Введение……………………………………………...…...……………………3

1. Современный рынок кондитерских изделий……………..……………….4

2. Производство и потребление кондитерских изделий…………..…….…..9

3. Классификация кондитерских изделий………………………………..…14

4. Пищевая ценность и калорийность кондитерских изделий…….…...….19

5. Потребительские свойства кондитерских изделий……………...………20

Заключение…………………………………………………………………....21

Список использованной литературы……………………………….……….23

**Введение**

Кондитерскиеизделия -  высококалорийные и легкоусвояемые

пищевые продукты с большим содержанием сахара, отличающиеся приятным вкусом и ароматом. В качестве основного сырья для приготовления кондитерских изделий используются следующие виды продуктов: мука (пшеничная, реже кукурузная, рисовая, овсяная и др.), сахар, мёд, фрукты и ягоды, молоко и сливки, жиры, яйца, дрожжи, крахмал, какао, орехи, пищевые кислоты, желирующие вещества, вкусовые и ароматические добавки, пищевые красители и разрыхлители.

Российский кондитерский рынок – один из самых больших. По производству кондитерских изделий Россия занимает четвертое место после Великобритании, Германии и США.  В этом году швейцарский концерн прогнозирует рост рынка на 1,5% до 1,599 млн т, причем сегмент шоколада – до 434 тыс. т (на 3,1%), а производство продуктов из сахара снизится до 415 тыс. т (на 2%). Ожидается, что в дальнейшем наиболее быстрыми темпами будет расти шоколадный рынок: к 2005 году он увеличится уже на 6% – до 460 тыс. т, а в 2010 г. – на 30%, до 600 тыс. т.

Данная тема является актуальной, так как производство кондитерских изделий из года в год увеличивается, а качество не всегда соответствует требованиям стандартов. Ассортимент вырабатываемых в нашей стране кондитерских изделий разнообразен, непрерывно изменяется и насчитывает около 5000 наименований.

Научно-исследовательская работа представляет не только теоретический, но и практический интерес.

Объектом исследования является современный рынок и классификация кондитерских изделий.

Предмет исследования являются кондитерские изделия.

Целью научно-исследовательской работы является изучение современного рынка кондитерских изделий.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- исследовать состояние современного рынка кондитерских изделий;

- изучить классификацию кондитерских изделий по различным видам документов;

- исследовать пищевую ценность и калорийность кондитерских изделий;

 - изучить потребительские свойства кондитерских изделий.

Теоретической и методологической основами выполнения научно-исследовательской работы явились: законодательные акты РФ и нормативные документы, статистические данные, научная и методическая литература.

Новизна работы заключается в том, что впервые был исследован современный рынок кондитерских изделий по России и Чувашской Республики.

**1. Современный рынок кондитерских изделий**

 Российская кондитерская отрасль в отличие от большинства других отраслей промышленности страны, включая пищевые, в течение более десяти лет стабильно развивалась. Ежегодный прирост объемов производства продукции в эти годы составлял от 3,5 до 10%. В настоящее время объемов выпуска кондитерских изделий и их потребления в стране (после спада более чем в два раза в 1990-е гг.) вплотную производились к традиционно используемому для сравнения уровню 1990г.

 Можно считать, что кондитерская промышленность преодолевает трудности сегодняшней ситуации с меньшими потерями, чем многие другие отрасли реальной экономики. Так, за 11 месяцев 2009г. объём выпуска кондитерских изделий в стране составил 94,5% уровня соответствующего периода 2008г., а в ноябре 2009г. объём производства был даже выше на 2%, чем в ноябре 2008г. однако следует иметь в виду, что кондитерские товары, конечно, не являются для потребителя жизненно необходимыми продуктами питания, и поэтому фактор покупательной способности основной массы населения остается одним из определяющих для динамики потребления, а значит, и производства такой продукции в стране.

 Российский рынок кондитерских товаров признан одним из быстроразвивающихся кондитерских рынков в мире. По сравнению с началом 1990-х гг. изменились и облик, и структура отечественной промышленности. Большинство крупных и средних специализированных кондитерских предприятий модернизировали и расширили свои производственные базы, приобретя оборудование, соответствующее современному мировому уровню. Как и во всем кондитерском мире, в российской кондитерской промышленности идет процесс концентрации и укрупнения. В условиях конкуренции на рынке этот процесс закономерен – он позволяет предприятиям в борьбе за выживаемость легче решать вопросы финансового обеспечения своей деятельности, своевременной модернизации, обновления и развития производства. В настоящее время в российской кондитерской промышленности существуют и активно работают на рынке такие крупные объединения предприятий, как кондитерский холдинг «Объединенные кондитеры», кондитерское объединение «СладКо», группы предприятий, входящих в российские филиалы транснациональных компаний – «Нестле Россия», «Марс», «Крафт Фудс Рус», «Дирол Кэдбери». Продолжает сохранятся интерес к российскому со стороны других крупных иностранных компаний, которые наряду с ввозом в Россию своей продукции под широко популярными за рубежом брендами, инвестируют создание производств таких товаров непосредственно на российской территории.

 Процесс концентрации наиболее сильно проявился прежде всего в сфере производства шоколада, шоколадных конфет и батончиков. Этот сегмент внутреннего кондитерского рынка развивался в течение прошедшего десятилетия наиболее быстрыми темпами. В целом на перечисленную выше группу крупнейших игроков на внутреннем кондитерском рынке, в основном производящих шоколад и другие какаосодержащие изделия, приходится около 25% всего объема выпускаемых в стране кондитерских товаров вырабатывают многочисленные средние и мелкие (последние зачастую являются неспециализированным) предприятия. Таким образом, кондитерское производство в основном остается достаточно раздробленным, что не удивительно при столь обширной территории нашей страны. Особенно много трудно поддающихся учету мелких предприятий районного и регионального масштаба в сегменте производства таких мучных кондитерских изделий, как торты и пирожные, кексы, печенье, рулеты и т.п., не требующих больших затрат на специализированное оборудование.

 Тем не менее можно с уверенностью констатировать, что в настоящее время кондитерская промышленность достигла уровня развития, достаточного для полного удовлетворения запросов российского рынка в кондитерских товарах. Импортная продукция занимает сейчас не более 10% всего объёма потребления кондитерских изделий в стране, что вполне сопоставимо с показателями рынков западных стран. В ассортименте продукции на отечественном рынке, открытом для конкуренции, достаточно широко представлены как широко известные в мире бренды международных кондитерских компаний, так и успешно конкурирующие с ними традиционные российские кондитерские товары и бренды. В качестве примеров можно произвести успешно продвигаемые и расширяющиеся линейки товаров под такими брендами, как «Алёнка», «Вдохновение», «Россия» и др. В целом время и выхода отрасли из нынешнего состояния спада даже при беспрецедентном росте цен на такие основные для кондитеров виды сырья, как сахар и какао, финансовых и других сложностях кризисного периода, будут зависеть в первую очередь от общего состояния потребительского рынка страны и уровня покупательной способности населения.

 В рамках общенационального процесса реформирования системы технического регулирования Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД» разрабатывает технический регламент и новые национальные стандарты для кондитерского производства. В рамках Ассоциации создан действующий на регулярной основе Комитет по техническому регулированию и науке, в который входят высококвалифицированные специалисты кондитерских компаний. Ведущую роль в его работе занимают сотрудники ГНУ НИИ кондитерской промышленности и другие представители отрасли. в результате последовательной работы комитета в течении последних лет проект технического регламента – будущего Федерального закона прошел значительный этап подготовки, включая первое чтение его в Государственной Думе РФ в сентябре 2008г. Задача сложная: кондитерские изделия многокомпонентные, ассортимент их весьма широк и будет расширяться благодаря инновациям, а разрабатываемый технический регламент призван обеспечить пищевую безопасность кондитерской продукции всех видов и предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителя (это две основные цели техрегламента). Тем не менее, по некоторым оптимистическим оценкам, проект регламента может быть доработан и согласован с соответствующими организациями для представления его, а Госдуме для второго и третьего чтения в 2010г.

 Ассоциация «АСКОНД» - единственная в стране некоммерческая организация кондитерских компаний, выражающая общеотраслевые интересы кондитеров. Так, за период своей деятельности Ассоциация последовательно ставила, обосновывала перед государственными органами проблему отмены ввозных таможенных пошлин на сырьевые товары и оборудование для кондитерской промышленности, которые в нашей стране не произрастают или которые не производят, или выпускают в крайне недостаточном количестве. В результате Ассоциация добилась отмены ввоза пошлин при импорте какао-бобов, арахиса, орехов кешью, миндаля, лесного ореха (фундука), семян кунжута, отмены пошлин на технологическое оборудование для кондитерского производства, а также частей к нему и на упаковочное оборудование. Работа Ассоциации по отмене или снижению импортных пошлин на товары сырьевого плана, которые необходимы отрасли для обеспечения ее нормального развития, продолжается. Имеется в виду необходимость отмены пошлин на какао-продукты (какао-масло, какао тертое какао-порошок).

 Следующее важное направление работы Ассоциации – вопросы защиты внутреннего рынка кондитерских изделий. Для начала следует заметить, что благодаря становлению и развитию отечественного кондитерского производства осталась в прошлом ситуация, когда на нашем внутреннем рынке доля импортной продукции угрожающе росла, становясь непомерной (1995г. она составляла 23%, а в 1997г. достигла 31,5%). Однако по некоторым видам изделий, в частности карамели, возникают ситуации, когда агрессивный экспорт их на российский рынок по низким ценам ведет к потере рентабельности собственного производства, грозит сворачивание имеющихся производственных мощностей. Такой обстановка сложилась к 2000г., когда на долю Украины (самый крупный поставщик кондитерских изделий на рынок РФ) приходилось уже более половины всего импорта таких товаров, в том числе около 86% изделий из сахара без какао (в основном карамели) и 65% объема импорта сахаристых изделий, содержащих какао. По обращению Ассоциации Правительство РФ ввело с мая 2001г. пошлину в размере 21% от таможенной стоимости на карамель и некоторые другие виды сладостей, затем с января 2006г. её сменила спецпошлина на эти товары из Украины, в результате чего импорт карамели из Украины, в этот период резко сократился. В начале 2008г. спецпошлина на украинскую карамель была отменена, в результате чего уже возникла реальная угроза повторения критической ситуации в части обеспечения нормальных условий для отечественного производства карамели.

 Ассоциация внимательно отслеживает и другие факторы, влияющее на успешность работы отрасли, одним из таких факторов, неблагоприятных в настоящий период, - цен на сахар с конца 2008г.

 Сахар, как известно, - один из основных видов сырья для производства кондитерской продукции. Поэтому в 2009г. Ассоциация неоднократно совместно с рядом союзов и ассоциаций, представляющих интересы отраслей – промышленных потребителей сахара, обращалась в правительственные органы по вопросу снижения таможенных пошлин на импорт сахара-сырца, так как уровень этих пошлин веден к ещё большему удорожанию сахара на внутреннем рынке по отношению к и без того высоким мировым ценам на сахар. Правительство приняло постановление по данному вопросу: но предложение союза и ассоциацией, представляющих промышленных потребителей сахара, были учтены частично.

 Ассоциация занимается также и вопросами защиты интересов российских производителей при экспорте своей продукции. Это касается в первую очередь расследования, открытого в ноябре 2008г. Казахстаном в отношении ввоза на его рынок кондитерских изделий некоторых видов, в основном карамели и конфет с какао. Ассоциация направила в Минэкономразвития свое обращение относительно негативного влияния нетарифных ограничений (в случае их введения) на российский экспорт в Казахстан и сомнительность обоснованности принятого Казахстаном решения о введении процедуры лицензирования импорта на период расследования. Ассоциация приняла участие в слушаниях по данному расследованию в марте и сентябре 2009г. в Астане, где подтвердила свою позицию. В частности, указала, что российская доля в казахстанском импорте указанных товаров незначительна, и цены на российскую продукцию не подрывают конкурентоспособность продукции казахстанских кондитеров. Тем не менее Казахстан в июне 2009г., не дожидаясь окончания расследования, ввел временные защитные пошлины (по 20 сентября 2009г.) в отношении импорта кондитерских изделий, в том числе и из России, в размере 28%. В связи с данным фактом «АСКОНД» обратился в Минэкономразвития, которое направило Казахстану ноту протеста. Срок действия временных пошлин не продлен, но окончательное решение по результатам проведенного расследования Казахстаном пока не принято.

 В связи с обращением кондитерских компаний Правление «АСКОНД» держит в поле зрения и вопросы обеспечения нормальных условий для поставок кондитерских товаров в Беларусь. В начале 2009г. в Беларуси были приняты меры административного характера, направленные на ограничение внутренней продажи импортных товаров, в том числе российских кондитерских изделий. Вместе с рядом отраслевых ассоциаций и союзов Ассоциация обратилась в Правительство РФ с просьбой принять меры по защите экономических интересов российских производителей и экспортеров. Очевидно, этот вопрос будет урегулирован в ходе переговоров по вопросам двусторонней торговли.

 И все же для кондитерской отрасли для Ассоциации в настоящее время наиболее актуальной остается проблема преодоления кризисных явлений, затронувших в большей или меньшей степени все отрасли перерабатывающей промышленности. Правление «АСКОНД» в октябре 2008г. представило в Минсельхоз РФ свои предложения по ключевым вопросам, требующим решения в рамках взаимодействия кондитерских предприятий с торговыми сетями, банками, государственными учреждениями и органами власти с целью ослабления влияния кризисных явлений. Министерство подготовило сводные предложения по комплексу мероприятий, направленных на преодоление отрицательных последствий финансового кризиса для предприятий АПК, Ассоциацией было предложено, в частности, ограничить период отсрочки платежей торговыми розничными сетям за поставленную продукцию до 20 дней, сохранить докризисные условия операционного кредитования предприятий, сохранить действующие условия кредитования открытых и уже осуществляемых инвестиционных проектов и т.п.

 Таким образом, по мере улучшения общей ситуации в экономике страны кондитерская промышленность будет в числе первых отраслей, преодолевающих негативные явления кризиса.

**2. Производство и потребление кондитерских изделий**

Ассортимент кондитерских изделий очень велик. В России, всегда отличающейся высоким потреблением кондитерских изделий, в свое время были разработаны и утверждены лучшие в мире рецептуры многих кондитерских изделий.

На рынке доминирует отечественный производитель. Крупнейшими российскими производителями сахаристых кондитерских изделий являются: ООО «Марс» занимающее 10% рынка в натуральном выражении; на втором месте - ОАО Липецкая кондитерская фабрика «Рошен» - 6% рынка; на третьем месте - ОАО «Кондитерское объединение «Россия», ОАО «Рот-Фронт» и ОАО «Кондитерский концерн Бабаевский» занимают по 5% совокупного объёма рынка.

Среди регионов лидерами по производству сахаристых кондитерских изделий по итогам прошлого года стали Московская область, г. Москва, Белгородская, Липецкая, Самарская, Владимирская, Пензенская области и г. Санкт-Петербург. Доля Московской области в структуре российского производства сахаристых кондитерских изделий превышает 15%, г. Москвы - 12,5%, Белгородской области - 7%, Липецкой области - около 6,5%, Владимирской и Самарской областей - по 5% и г. Санкт-Петербурга - 4,1%. от общего объёма рынка.

Рисунок 1 - Динамика производства кондитерских изделий в России, тыс. т

Производство кондитерских изделий в 2007 г. составило 2739 тыс. т, в 2008 г. - 2845 тыс. т, в 2009 г. – 2731 тыс. т. В 2009 г. производство кондитерских изделий по России сократилось на 4% .

В 2009 году на территорию Российской Федерации было ввезено 281,8 тыс. тонн сахаристых кондитерских изделий. Больше всего поставлено шоколада и шоколадных изделий. Эта категория в структуре российского импорта занимает около 43%. Третья часть поставок приходится на джемы, желе, мармелады и пасты. Кондитерские изделия из сахара, не содержащие какао, занимают чуть больше пятой части от общего объема импорта сахаристой кондитерской продукции.

На сегодняшний день структура отечественного рынка кондитерских изделий выглядит следующим образом: около 10% в натуральном выражении приходится на импорт, а остальные 85% принадлежат российским производителям, при этом на рынке действует примерно одинаковое количество крупных игроков и небольших фабрик.

Таблица 1 - Производство кондитерских изделий за январь – ноябрь 2010г, тыс. т

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Месяц | 2010г.месяц | Темп, % месяц 2010г. к месяцу 2009г. | Январь-месяц |
| 2010г. | 2009г. | +,- период 2010г. к периоду 2009г | Темп, % период 2010г. к периоду 2009г. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Январь | 179,9 | 70,2 | 179,9 | 180,1 | -0,2 | 99,9 |
| Февраль | 209,2 | 102,1 | 388,3 | 384,3 | 4 | 101 |
| Март | 242,8 | 103,2 | 632,3 | 620 | 12,3 | 102 |
| Апрель | 225,3 | 104,6 | 858,7 | 835,1 | 23,6 | 102,8 |
| Май | 218,3 | 104,6 | 1076 | 1017,5 | 58,5 | 105,7 |
| Июнь | 225,2 | 105,7 | 1310,1 | 1229,1 | 81 | 106,6 |
| Июль | 222,1 | 98 | 1744,5 | 1669,8 | 74,7 | 104,5 |
| Сентябрь | 268,4 | 104,2 | 2013,7 | 1927,6 | 86,1 | 104,5 |
| Октябрь | 296,1 | 111 | 2311,3 | 2192,8 | 118,5 | 105,4 |
| Ноябрь | 297,1 | 121,2 | 2609,5 | 2437,8 | 171,7 | 107 |

Из данной таблицы следует, что производство кондитерских изделий растет из года в год и значит, рынок имеет высокий потенциал развития.

Игроки рынка активно отслеживают сезонные колебания спроса на различные кондитерские изделия и корректируют ассортимент согласно этим изменениям. Например, в теплое время года отмечается высокий спрос на мучные кондитерские изделия, карамель, желейные и помадные конфеты. Осень и зима – традиционно «шоколадные» сезоны, когда особенно сильной позицией считаются коробочные наборы, приобретаемые, как правило, к праздникам.

Перспективы развития ассортимента эксперты видят в создании новых вкусовых сочетаний, более экзотических, интересных, а также в диверсификации объемов упаковки в сегментах индивидуального и «семейного» потребления. Также перспективным считается направление развития, при котором происходит создание более сложных продуктов, находящихся на стыке различных категорий. Среди кондитерских изделий с высоким потенциалом такого способа развития эксперты выделили печенье, карамель, шоколадные конфеты и драже.

При этом компании-дистрибьюторы не стремятся к специализации на отдельных товарных категориях и производителях, а поддерживают максимально полную ассортиментную линейку, в которой наряду с основными, «локомотивными», позициями присутствуют и «поддерживающие», заказываемые в небольших объемах. Таким образом, в прайсе и предложении отсутствуют пустые ниши.

Сегментация ассортимента на рынке кондитерских изделий выражена довольно ярко: игроки относят товары к дешевому, среднему и премиальному сегментам. По словам экспертов, деление происходит на основании двух основных критериев: цены и коммуникативных средств марок, закрепляющих их позиционирование. Качество самой продукции отходит на второй план. При этом игроки рынка отмечают условность такого деления: стоимость продукции известных брендов всегда будет выше.

К дешевому сегменту относится небрендированная весовая продукция. Это в основном товары сахаристой группы – карамель, помадные конфеты. В связи с кризисом данные позиции вновь обрели популярность и получили возможность развития.

Средний ценовой сегмент представлен на рынке наиболее широко, при этом его отличие от премиального заключается, прежде всего, в позиционировании и упаковке.

В премиальном сегменте российского кондитерского рынка расположились в основном зарубежные производители, использующие высококачественное сырье. Как правило, эти продукты отличаются оригинальной упаковкой и более высоким уровнем позиционирования. Сегмент изделий класса «премиум» до недавнего времени довольно активно развивался, но финансовый кризис внес свои коррективы – отмечается общая тенденция к снижению темпов его развития.

Сетевые магазины быстро перестроились под более дешевый формат. При этом дистрибьюторы, работающие с дорогим импортным продуктом, из-за такого давления со стороны сетей находятся сейчас в не самом завидном положении. Ситуация для них омрачается также и тем, что европейские производители поднимают цены на те конфеты, которые раньше относились к среднему или низкому ценовому сегменту. В результате, некоторые оптовики, специализирующиеся на импортной продукции, отказались от ее поставок на российский рынок. Таким образом, сегодня эксперты оценивают долю импортной продукции в общем объеме кондитерских изделий как незначительную – около 10% в натуральном выражении. При этом большую часть составляет продукция крупных украинских производителей.

В то же время растет стоимость продукции российских производителей, использующих импортное сырье, – особенно это касается шоколада. Таким образом, наибольшие проблемы под давлением кризиса испытывают производители и дистрибьюторы шоколадной продукции.

В целом в ассортименте кондитерских изделий можно выделить следующие группы:

- мучнистая – печенье, пряники, вафли и другие; по оценкам специалистов, ее доля составляет около 55% рынка;

- сахаристая – карамель, мармелад, драже, зефир и другое; доля рынка находится в пределах 13%;

- шоколадная – конфеты, плитки, батончики; доля рынка составляет 32% (рисунок 2).

Рисунок 2 - Доля рынка кондитерских изделий в РФ

Также существуют продукты, имеющие свою длительную историю потребления и поэтому отличающиеся постоянным уровнем спроса, например зефир бело-розовый и в шоколаде, овсяное печенье, «птичье молоко».

Кроме того, на рынке сейчас не существует таких позиций, которые были бы представлены в недостаточном объеме. Но, несмотря на такую насыщенность, все равно появляются новые товарные позиции, в том числе от иностранных производителей, и поэтому многие российские компании стараются не отставать и ищут новые решения.

Региональные особенности российского рынка кондитерских изделий зависят от очень многих факторов, в том числе, следующих:

- наличие сильных местных производителей;

- географические и климатические условия;

- традиции потребления;

- уровень дохода населения региона;

- высокая лояльность потребителей к местным брендам, препятствующая выходу новых игроков на рынок.

Таблица 2 - Индексы потребительских цен на кондитерские изделия в Чувашии

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Группа товаров | 2007г. | 2008г. | 2009г. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Кондитерские изделия, % | 108,2 | 124,6 | 104,4 |

Из приведенной таблицы следует, что в 2009г. в Чувашии наблюдается снижение индекса потребительских цен.

Таким образом, рынок кондитерских изделий достаточно емкий. При этом он обладает высоким потенциалом для развития. Тем не менее, положение в этом сегменте отечественного рынка достаточно сложное. Российские производители помимо конкуренции с продукцией западных компаний вынуждены конкурировать и с дешевой продукцией, завозимой из ближнего зарубежья. Чувашии наблюдается снижение индекса потребительских цен.

**3. Классификация кондитерских изделий**

Кондитерскиеизделия -  высококалорийные и легкоусвояемые

пищевые продукты с большим содержанием сахара, отличающиеся приятным вкусом и ароматом. В качестве основного сырья для приготовления кондитерских изделий используются следующие виды продуктов: мука (пшеничная, реже кукурузная, рисовая, овсяная и др.), сахар, мёд, фрукты и ягоды, молоко и сливки, жиры, яйца, дрожжи, крахмал, какао, орехи, пищевые кислоты, желирующие вещества, вкусовые и ароматические добавки, пищевые красители и разрыхлители.

В зависимости от используемых ингредиентов, все виды кондитерских изделий делятся на две основные группы: сахаристые и мучные.Бывает, что кондитерское изделие содержит элементы обеих групп, однако только одна считается основной (например, вафли с клубникой — мучное, хотя клубничный наполнитель — сахаристое).

### Группа сахаристые кондитерские изделия

Варенье, джем, повидло, мармелад, конфитюр

Сваренные в сладком сиропе фрукты или ягоды, лепестки цветов, классифицируются в зависимости от технологии приготовления и консистенции готового продукта.

Грильяж

Конфеты из смеси карамелизованного сахара с толчёными орехами.

Желе

Сладкое блюдо из фруктовых или ягодных соков с сахаром и желирующим веществом, как правило, желатином.

Зефир, пастила

Кондитерские изделия из протёртых и сваренных с сахаром фруктов с добавлением взбитого яичного белка.

Конфеты, ирис, карамель, леденцы

Мелкие сладости в виде шариков, плиток, подушечек из карамелизованного сахара, шоколада, патоки, сгущённого молока и других продуктов.

Кремы

Десертные блюда в виде однородной массы из растёртых фруктов, сбитых яиц, масла или сливок.

Марципан

Кондитерское изделие из эластичной смеси, приготавливаемой из тёртого миндаля или других орехов с сахарной пудрой.

Меренги и безе

Воздушное пирожное из запечённых белков, также с прослойкой из крема или варенья.

Мороженое и сорбет

Замороженный молочный либо фруктово-ягодный десерт.

Муссы

Сладкое блюдо из взбитой шоколадной, фруктовой, ягодной и т. п. массы с манной крупой, яйцами или желатином.

Помадка

Мягкая ароматная масса из фруктов или сливок консистенции густой сметаны.

Самбук

Охлаждённое воздушное блюдо, приготовленное путём взбивания фруктового пюре с сахаром и яичным белком.

Суфле

Пышное блюдо из взбитых в пену белков и других продуктов.

Халва, лукум и другие восточные сладости

Всевозможные типы печений, изюмно-ореховых и крахмало-сахарных изделий, распространённых на Ближнем Востоке и в Средней Азии.

Цукаты

Засахаренные фрукты или нарезанные корки апельсинов, арбузов, дынь.

Шоколад

Кондитерское изделие из растёртых бобов какао с добавлением других ингредиентов.

### Группа мучные кондитерские изделия

Вафли

Сухое печение особого вида, приготавливаемое из жидкого теста, состоит из тонких слоев, промазанных начинкой.

Печенье

Мелкие кондитерские изделия из не дрожжевого теста, в основном песочного, с разрыхлителями.

Пироги сладкие, пирожки, ватрушки, булки, пончики, кексы, ромовые бабы

Хлебобулочные изделия из дрожжевого, слоёного, пресного сдобного, заварного и др. теста разнообразных форм и размеров, с начинкой или без начинки, выпечные или жареные.

Пряники, коврижки

Твёрдые хлебобулочные изделия из муки, мёда и обязательно пряностей.

Торты и пирожные, эклеры

Праздничные десерты из бисквитного, заварного, слоёного, песочного теста с кремом и цукатами, как правило, с красивой отделкой.

Таблица 3 **-** Классификация кондитерских изделий по ОК 005 (ОКП)

|  |  |
| --- | --- |
| Код ОКП | Наименование |
| 1 | 2 |
| 91 0011 0  | Кондитерские изделия (всего) |
| 91 2000 6 | Изделия кондитерские сахаристые |
| 91 2004 8 | Шоколад натуральный |
| 91 2100 3 | Карамель |
| 91 2200 3 | Драже |
| 91 2300 7 | Конфеты глазированные (шоколадной и шоколадно-молочной глазурью) |
| 91 2391 3 | Фрукты, ягоды, цукаты в шоколаде (глазированные фрукты) |
| 91 2500 4 | Шоколад и шоколадные изделия |
| 91 2545 7 | Фигуры шоколадные |
| 91 2562 2 | Батоны шоколадные |
| 91 2532 9 | Медали шоколадные |
| 91 2560 1 | Шоколад с начинками  |
| 91 2600 8 | Ирис |
| 91 2700 1 | Халва |
| 91 2800 5 | Мармелад и пастильные изделия |
| 91 2850 8 | Пастила |
| 91 2860 2 | Зефир |
| 91 2891 1 | Мармелад |
| 91 2910 3 | Сладости восточный |
| 91 2920 8 | Лукумы |
| 91 2950 1 | Жевательная резинка |
| 91 3000 9 | Изделия кондитерские мучные |
| 91 3100 2 | Печенье |
| 91 3200 6 | Галеты и крекеры |
| 91 3210 0 | Галеты |
| 91 3220 5 | Крекеры |
| 91 3300 9 | Пряники и коврижки |
| 91 3400 3 | Торты |
| 91 3500 7 | Пирожные |
| 91 3600 0 | Кексы, баба, рулеты |
| 91 3610 5 | Кексы |
| 91 3620 8 | Баба |
| 91 3630 4 | Рулеты |
| 913700 4 | Вафли |
| 91 3900 1 | Сладости восточные и рочие мучные изделия |

В сертификатах соответствия на продукцию указываются коды Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД) и Общероссийского классификатора продукции (ОКП).

Необходимость введения ОКП обусловлена огромным количеством выпускаемых отечественной промышленностью видов и наименований продукции. ОКП служит основой информационного обеспечения учета промышленной и сельскохозяйственной продукции.

Таблица 4 - Классификация кондитерских изделий по ТН ВЭД России

|  |  |
| --- | --- |
| Код ТН ВЭД | Наименование позиции  |
| 1 | 2 |
| 1806  | Шоколад и прочие готовые пищевые продукты, содержащие какао |
| 1806 20 700 0  | молочно-шоколадная крошка  |
| 1806 20 800 0  | шоколадная глазурь  |
| 1806 90 | шоколад и изделия из него: шоколадные конфеты, с начинкой или без начинки: |
| 1806 90 110 0  | содержащие алкоголь  |
| 1806 90 310 0  | с начинкой  |
| 1806 90 390 0  | без начинки  |
| 1806 90 500  | кондитерские изделия из сахара и их заменители, изготовленные из заменяющих сахар продуктов, содержащие какао: |
| 1806 90 500 1  | леденцовая карамель, с начинкой или без начинки  |
| 1806 90 500 2 | тоффи, карамели прочие и аналогичные сладости  |
| 1704 | кондитерские изделия из сахара (включая белый шоколад), не содержащие какао: |
| 1704 10  | жевательная резинка, покрытая или не покрытая сахаром: |
| 1704 90 300 0  | шоколад белый  |
| 1704 90 710 0  | леденцовая карамель, с начинкой или без начинки  |
| 1704 90 750 0  | тоффи, карамели прочие и аналогичные сладости  |
| 1905  | Мучные кондитерские изделия, пирожные, печенье и прочие мучные кондитерские изделия:  |
| 1905 31  | сладкое сухое печенье; вафли и вафельные облатки: |
| 1905 31 910 0  | сухое печенье в виде сандвичей  |
| 1905 32  | вафли и вафельные облатки |

Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД) – международный классификатор экспортно-импортных товаров. ТН ВЭД предназначена для установления таможенных тарифов указанных товаров при пересечении таможенной границы Российской Федерации.

ТН ВЭД России устанавливает коды классификационных группировок товара, в том числе продовольственного сырья, пищевых продуктов. Вся продукция распределена на разделы, группы и подгруппы, что приводит к удобству использования. Любая ссылка в наименовании товарной позиции на какой-либо товар должна рассматриваться и как ссылка на такой номер в незавершенном виде, при условии, что последний обладает основными характеристиками комплектного и завершенного продукта.

Товары, классификация которых не может быть осуществлена в соответствии с вышеизложенными правилами, классифицируются в товарные позиции, наиболее сходные с рассматриваемыми товарами.

Таким образом, в работе были изучены ассортиментные классификации карамели по различным видам документов: ГОСТ Р 53041-2008 - Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения. Общие технические условия, ОКП и ТН ВЭД России.

**4. Пищевая ценность и калорийность кондитерских изделий**

Высокое содержание углеводов, белков и жиров, а также полиненасыщенных жирных кислот и некоторых витаминов, обусловливает значительную ценность кондитерских изделий. Ввиду их лёгкой усвояемости и возможности длительного хранения (за исключением некоторых скоропортящихся видов, как, например, торты) могут использоваться для питания спортсменов, в условиях походов. Однако потребление кондитерских изделий в больших количествах может привести таким расстройствам здоровья, как ожирение, сахарный диабет и другие.

Таблица 5 -Калорийность некоторых изделий и продуктов, на 100г продукта

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие или продукт | Белки | Жиры | Углеводы | Ккал |
| Печенье сахарное | 7,50 | 11,80 | 74,40 | 436,00 |
| Булки сдобные | 70,61 | 5,28 | 56,80 | 295,00 |
| Молоко сгущённое с сахаром | 7,20 | 8,50 | 56,00 | 320,00 |
| Сахар | 0 | 0 | 99,80 | 379,00 |
| Шоколадные изделия | 5-24 | 20-40 | 18-55 | 449,00-603,00 |
| Торты, пирожные | 5-7 | 12-39 | 34,53 | 356,00-553,00 |
| Варенье из клубники | 0,3 | 0 | 74,6 | 282,00 |

Из таблицы можно сделать вывод, что кондитерскиеизделия являются  высококалорийными и легкоусвояемыми продуктами.

Таким образом, диапазон энергетической ценности составляет от 250 до 650 Ккал.

**5. Потребительские свойства кондитерских изделий**

Кондитерские изделия длительное время могут сохранять высокое качество, поэтому их используют для питания в походах, экскурсиях, для питания спортсменов и т.п. Диетические и лечебные сорта кондитерских изделий отличаются от обычных по своему химическому составу. В кондитерских изделиях, предназначенных для больных сахарным диабетом, сахаристые вещества заменяются сорбитом или ксилитом. Для больных малокровием в изделия вводится гематоген – источник железа и полноценного белка, для больных зобной болезнью и для профилактического питания людей пожилого возраста – морская капуста – источник йода, альгиновой кислоты, микроэлементов. Из кондитерских изделий, предназначенных для детей, исключается кофе, а количество какао доводится до возможного минимума.

Все виды сырья, используемого для изготовления кондитерских изделий, проходят обработку магнитами для извлечения металлопримесей. Не допускается использование ядер орехов, пораженных плесенью. Сульфитированные плоды и ягоды и полуфабрикаты из них обязательно должны пройти варку или десульфитацию в специальных аппаратах с тем, чтобы содержание сернистой кислоты в готовых кондитерских изделиях не превышало 20 мг/кг. Патоку, мед, сиропы и пр. процеживают через специальные сита. В халве содержание сапонина (вещества, используемого в качестве пенообразователя) не должно превышать 300 мг/кг. Яйца, предназначенные для кондитерских изделий, проходят овоскопирование и сортировку, перед использованием их моют в 0,5% растворе кальцинированной соды и дезинфицируют в течение 5 мин в 2% осветленном растворе хлорной извести, 0,5% растворе хлорамина и др., после чего промывают чистой водой. Яйца водоплавающих птиц (утиные и гусиные) можно включать в рецептуру только мучных кондитерских изделий, подвергающихся воздействию высокой температуры (например, печенья).

**Заключение**

Проанализировано состояние современного рынка кондитерских изделий. Рынок кондитерских изделий – достаточно емкий. При этом он обладает высоким потенциалом для развития. На рынке доминирует отечественный производитель.

Среди регионов лидерами по производству сахаристых кондитерских изделий по итогам прошлого года стали Московская область, г. Москва, Белгородская, Липецкая, Самарская, Владимирская, Пензенская области и г. Санкт-Петербург. Доля Московской области в структуре российского производства сахаристых кондитерских изделий превышает 15%, г. Москвы - 12,5%, Белгородской области - 7%, Липецкой области - около 6,5%, Владимирской и Самарской областей - по 5% и г. Санкт-Петербурга - 4,1%. от общего объёма рынка.

По данным исследования компании Intesco Group «Рынок кондитерских изделий. Предварительные итоги 2010», около 40% всего объема российского производства кондитерских изделий приходится на Центральный Федеральный округ. Приволжский Федеральный округ в данной структуре занимает четвёртую часть. Доля Сибирского - более 12%, Северо-Западного – около 10%, Уральского – около 5,5%, а Дальневосточного Федерального округа около 1,5%.

Российские производители помимо конкуренции с продукцией западных компаний вынуждены конкурировать и с дешевой продукцией, завозимой из ближнего зарубежья. Чувашии наблюдается снижение индекса потребительских цен.

Были изучены классификации кондитерских изделий по различным видам документов: ГОСТ 53041-2008 - Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения. Общие технические условия, ОКП и ТН ВЭД России.

 Изучив пищевую ценность и калорийность кондитерских изделий можно сказать, что они являются  высококалорийными и легкоусвояемыми продуктами. Кондитерские изделия длительное время могут сохранять высокое качество, поэтому их используют для питания в походах, экскурсиях, для питания спортсменов и т.п.

В связи с тем, что белок является не только полноценным, но и дефицитным компонентом продуктов питания, на современном этапе ведется изыскание новых видов белково-содержащего сырья, которое может быть успешно использовано в производстве кондитерских изделий (молоко и молочные продукты, соя, глютен кукурузы, полуобезжиренная масса семян подсолнечника, мука Тритикале, Кама и др.). Для повышения биологической ценности изделий используют также такое ценное сырье, как плоды и овощи. С целью сохранения белка, витаминов, ферментов и других биологически-активных веществ изыскиваются также новые технологические процессы производства кондитерских изделий.

Таким образом, было исследовано состояние современного рынка кондитерских изделий, изучили классификацию кондитерских изделий, исследовали пищевую ценность и калорийность кондитерских изделий, изучили потребительские свойства кондитерских изделий.

**Список использованной литературы**

Гамидуллаев, С. Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : тропические и субтропические плоды, алкогольные напитки, кондитерские товары : учебное пособие / С. Н. Гамидуллаев и др. - СПб. : Альфа , 2000. - 429 с

1. ГОСТ 53041-2008 - Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения.

Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник [Текст] / Л. Г. Елисеева и др. ; - М. : Междунар. центр финансово-экон. развития , 2006. - 799 с

1. Исследование рынка кондитерских изделий «РБК. Исследования рынков» [Электронный ресурс] URL: http://www.aup.ru/news/2010/12/23/4532.html (дата обращения: 13.01.2011).

Казанцева Н. С. Товароведение продовольственных товаров : учебник / Н. С. Казанцева . - М. : Дашков и К' , 2007. - 399 с

Кауц Е.В.-Кондитерское производство.-2010.-№1.-С.6-7

1. Козырев С. Назад в будущее. Обзор российского рынка кондитерских изделий. [Электронный ресурс] / С.Козырев // Исследования компании WorkLineResearchURL:http://www.foodmarket.spb.ru/archive.php?year=2009&number=112&article=1373(дата обращения: 13.01.2011)

Кузнецова Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий(2-е изд., испр. и доп.) учебник/ Л.С. Кузнецова. - М.: Изд. центр "Академия" 2009 г. - 480с.

Мэнли, Д. Мучные кондитерские изделия: пер. с англ. [Текст] / Д. Мэнли - СПб. : Профессия , 2005. - 558 с.

Николаева М. А. Теоретические основы товароведения: учебник для вузов / М. А. Николаева. - М.: НОРМА, 2006. – 488 с.

Николаева М.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие для вузов./М.А. Николаева - М.: Экономика, 2007г. - 288с.

Общероссийский классификатор продукции ОК 005-93 (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993г.N 301 (в ред. Изменений NN 1- 30 ОКП) (с изменениями) (фрагмент) [Электронный ресурс]: справочная информация подготовлена специалистами АО «Консультант Плюс». – Режим доступа: ИПС «Консультант» (дата обращения: 21.02.2011).

1. Рынок кондитерских изделий «РБК.Исследования рынков». [Электронный ресурс] URL: http://www.aup.ru/news/2011/01/11/4550.html (дата обращения: 03.02.2011).

Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : учебник / И. П. Чепурной . - 3-е изд . - М. : Дашков и К' , 2007. - 414 с.