

К.Д. Аникина, Е.В. Туркина
Научный руководитель: к.э.н., доцент Ю.Е. Галкина
Муромский институт (филиал) Владимирского государственного университета
Владимирская обл., г. Муром, ул. Орловская, д.23
E-mail: anikina_ksenia1996@mail.ru

Проблемы развития потребительского рынка сахара и кондитерских изделий

Рынок сахара – важнейшая составная часть продовольственного рынка. Сахар встречается в нашей жизни очень часто, но человек даже не догадывается, какая должна быть суточная норма этого продукта, какие будут последствия при превышении этой нормы и из чего он изготовлен.

Мнения о вреде и пользе сахара у разных учёных неоднозначны. Одни учёные считают, что сахар полезен для головного мозга, улучшая умственную деятельность, другие напротив считают, что сахар влияет на ожирение, вызывает сахарный диабет и сокращает продолжительность жизни человека.

Целью данного исследования является выявление современных проблем продовольственного рынка сахара и кондитерских изделий.

Изучив рынок сахара, были выявлены следующие проблемы: проблема получения низкого уровня урожайности и сахаристости сахарной свеклы фабричной, по сравнению с европейским уровнем данных показателей; плавающая пошлина; поступление в нашу страну больших объемов импорта сахара-сырца и сахара белого; усиление конкуренции со стороны крахмальных сиропов и высокоинтенсивных подсластителей; контрабанда и проблема качества продукции.

Наша рекордная сахарная статистика всегда учитывала производство самого сахара, а вот о производстве сырья для него она, как правило, умалчивала. Между тем мы в огромных количествах импортировали тростниковый сахар-сырец, т.е. полуфабрикат для дальнейшей переработки.

В настоящее время наш сахар является самым худшим в мире, так как изготавливается на изношенном оборудовании и по старым технологиям. Только в России клубни сахарной свёклы, чтобы предотвратить гниение, опрыскивают формалином, которым обрабатывают трупы в морге, заливают известью и используют диоксид серы. Все эти опасные вещества полностью из сахара не вычищаются и попадают к нам в желудок.

Максимально очищенный сахар называется рафинадом. Продаётся он, как правило, в кусках. Но производители научились просто прессовать в куски и обычный сахар без высокой степени очистки. По ГОСТу сахар должен быть белым и соответствовать 0,8 условных единиц цветности. Сахар жёлтый, коричневый и другие суррогатные сахара – выпускаются не по ГОСТу.

Главной маркетинговой уловкой производителей является надпись на упаковке «не содержит ГМО», так как для выращивания сахарной свеклы Россия закупает исключительно импортные семена, потому что свои у нас не делают, и почти все они содержат ГМО. Модификация заключается в том, что такая свекла устойчива против специальных гербицидов, типа раундапа, что в значительной степени облегчает выращивание сахарной свеклы.

Задаваясь вопросом, какой же сахар полезнее, учёные остановились на том, что ни какой не полезнее. Тогда начался новый виток разговоров, какой же менее вредный. Хитрые маркетологи запустили в народ легенду, что менее вредный сахар тростниковый, поэтому он и стоит дороже. А на самом деле – это абсолютная ложь. Единственное отличие тростникового сахара от более привычного нам свекольного в том, что он плохо очищен от вредных примесей.

Большинство дорогостоящих пакетов с тростниковым сахаром и вовсе наглая фальшивка. Производители просто подкрашивают белый сахар карамелью и красителями, и продают его под видом заморского, якобы более полезного тростникового сахара. При этом чтобы избежать проблем производители часто пишут на упаковках не тростниковый, а коричневый сахар и цена на крашенный сахар в двое больше, чем на нормальный белый.

Ценовая ситуация на мировом рынке сахара определяется прогнозами Международной организации по сахару. Анализируя тенденции, характерные для мирового рынка сахара следует отметить окончание пятилетнего периода снижения цен и переходу, начиная с августа 2015 года к постепенному увеличению цены на сладкий продукт.

Из сахара изготавливается большое количество кондитерских изделий. В настоящий момент стало не редко добавление пальмового масла в различные такого рода изделия, которые в свою очередь могут нанести непоправимый вред здоровью человека.

Секция 35. Торговое дело

Пальмовое масло – это продукт оборонной промышленности и парфюмерной основы. Капиталистический запад пытался заблокировать поставки его в Советский Союз. Сейчас Россия находится на первом месте по импорту пальмового масла. К нам его везут цистернами, вагонами, танкерами, чтобы мы его ели, и мы его едим. Мы не можем контролировать, сколько мы его съели.

Пальмовое масло накапливается в организме и не выводится из него. Исходом чего может быть формирование бляшек на кровеносных сосудах, риск тромбообразования, также оно плохо усваивается и препятствует усвоению микроэлементов, а именно кальция и магния, это те элементы, которые необходимы для детского питания. В Государственной Думе внесён проект, запрещающий прямое использование пальмового и кокосового масел в детском питании.

Рост реальных располагаемых доходов населения способствует увеличению объема продаж кондитерских изделий в розничной торговле.

Расходы на кондитерские изделия составляют 9,7% итогового продуктового бюджета малообеспеченных жителей и 15,6% бюджета у высокодоходных слоев населения. Причем большая доля бюджета у сельских жителей расходуется именно на покупку сахара и кондитерских изделий – это те продукты, которые невозможно заменить в подсобном хозяйстве, и по результатам исследования их с ростом бюджета затраты на кондитерские изделия и сахар повышаются.

Ассортимент кондитерских изделий увеличивается, но качество кондитерских изделий, особенно импортного производства, значительно ухудшается.

Многие эксперты рынка прогнозируют улучшение качества кондитерских изделий, особенно отечественного производства, уже сейчас можно видеть, что потребители останавливают свой выбор на отечественной кондитерской продукции не без оснований. Также растет маркетинговая активность производителей кондитерских изделий.

Литература

1. Рынок продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.Н. Киселева, О.В. Власова, Е.Б. Коннова. - М.: Вузовский учебник, 2013. - 144 с.
2. LIPORT. Пальмовое масло делает из еды имитацию <http://liport.ru/141592-palмовое-maslo-delaet-iz-edu-imitaciyu.html>
3. AltoConsultingGroup. Обзор российского рынка сахара по данным на июнь 2015 г. <http://alto-group.ru/new/451-obzor-rossijskogo-rynka-saxara-po-dannym-na-iyun-2015-g.html>