

## **АНАЛИЗ РЫНКА ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ДРОЖЖЕЙ, НУЖНЫ ЛИ ПРОИЗВОДСТВУ НОВЫЕ ШТАММЫ**

*Самоварова Анна Константиновна, студентка 2 курса технологического колледжа ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, samankos2403@icloud.com*

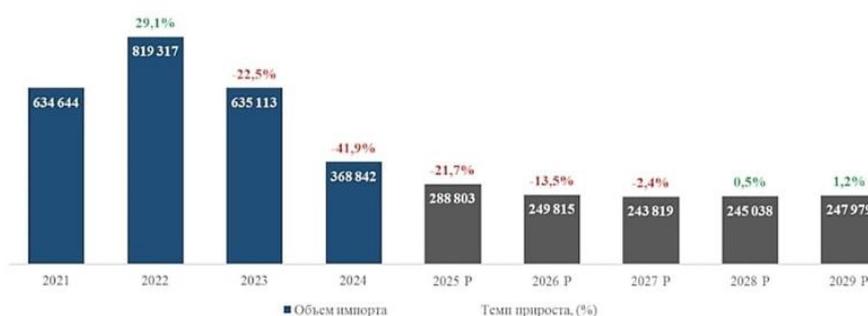
*Научные руководители: Воршьева Александра Владимировна, преподаватель технологического колледжа ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, vorshева@rgau-msha.ru; Толмачева Татьяна Анатольевна, к.б.н., преподаватель технологического колледжа ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, [ttolmacheva@rgau-msha.ru](mailto:ttolmacheva@rgau-msha.ru)*

***Аннотация:** На рынке пищевой промышленности России очень важную роль играет производство хлебопекарных дрожжей, лежащее в основе всей хлебопекарной отрасли. В статье сделан обзор рынка хлебопекарных дрожжей и обоснована необходимость производства новых штаммов, продиктованная новыми трендами, тенденциями и требованиями современного рынка.*

***Ключевые слова:** дрожжи, хлебопекарные дрожжи, пищевая промышленность, анализ рынка, аналитические данные.*

Рынок производства хлебопекарных дрожжей в России является важнейшей частью пищевой промышленности государства. Об этом свидетельствуют данные исследования аналитическо-исследовательской компании Alto Consulting Group, размещенные в открытых данных в октябре 2025 года. В детальном отчете Alto Group по рынку дрожжей можно узнать о текущих аналитических данных и о прогнозах движения рынка. Так, по данным Alto Consulting Group, в 2024 г. производство хлебопекарных дрожжей в нашей стране составило 90,4 тысячи тонн, что на 2,30 % ниже уровня 2023 г. Такой

результат обоснован и ограничениями в поставках импортного сырья (рисунок 1), и колебаниями спроса на хлебобулочную продукцию, и адаптацией производства к растущим затратам. Тем не менее, рынок хлебопекарных дрожжей по-прежнему является наиболее важной частью пищевой отрасли страны, так как он гарантирует устойчивое снабжение хлебопекарных предприятий и поддерживает прочную производственную базу. Ведущим регионом по объему производства хлебопекарных дрожжей стала Центральная Россия (ЦФО), по данным за 2024 год она показала результат более 58% от общего объема производства, то есть там произведено свыше половины всей продукции отрасли. Высокая концентрация производственных мощностей в данном регионе объясняется доступностью сырья, развитой транспортной инфраструктурой и близостью к основным потребителям продукции. Такие федеральные округа как Южный, Приволжский также вносят вклад в производство, но их вклад по сравнению с ЦФО существенно ниже.



**ACG** alto consulting group

**Рис. 1 Импорт дрожжей с прогнозом до 2029 года по данным аналитическо-исследовательской компании Alto Consulting Group**

Несколько ключевых факторов, влияющих на производство хлебопекарных дрожжей:

- повышение стоимости сырья – в том числе сахара и патоки, применяемых для активизации дрожжей;
- колебания внутреннего спроса на хлеб и хлебобулочную продукцию;
- курс на импортозамещение, позволяющее российским производителям нарастить долю отечественной продукции на рынке и укрепить свое положение;
- технологическое усовершенствование производств, модернизация промышленности, что ведет к повышению качества при сокращении издержек;
- территориальная концентрация предприятий, позволяющая снизить транспортные и логистические расходы.

Эти факторы формируют базу для стратегического планирования и долгосрочного развития отрасли. В период 2022-2024 гг. средние цены производителей на хлебопекарные дрожжи (прессованные) возросли на 15,40 % - с 54378,60 рублей за тонну до 62772,20 рублей за тонну. В апреле 2025 года отмечено некоторое понижение стоимости продукта (на 2,30 %) на фоне марта 2025 года, в стоимостном выражении цена составила 62697,80 рублей за тонну, что объясняется сезонным варьированием спроса и, соответственно, пересмотром промышленных объемов. Повышение стоимости продукции оказывает непосредственное влияние на производителей хлебобулочных изделий, способствуя внедрению максимально эффективных технологий и стимулируя оптимизацию отраслевых производств. Крупнейшими российскими производителями хлебопекарных дрожжей являются: ООО «САФ-НЕВА», ООО «Ангел ИСТ РУС», АО «КПП», АО «Дрожжевой завод «Пензенский», ООО «РСТК», АО компания «Проксима», ООО «Сантус», ЗАО «Сарапульский дрожжепивзавод», ООО «Саратов-Лавр», ООО «Аромикспак», ООО «Челтрейд», ЗАО «Агроимпорт», ООО «Аллегроспеции», ООО «Распак», ООО «Новосибирский пищевой комбинат», ПАО «Русский продукт», ООО «ПЕЦ-ХААС», ООО ТД «Хлебный стандарт», ООО «Релиш», ООО «Правильные продукты».

На рынке производства хлебопекарных дрожжей можно выделить несколько современных трендов:

1. Укрепление позиций российских производителей (импортозамещение).

За последние периоды доля отечественных производителей дрожжей в общем объеме рынка приблизилась к 90%, наибольшую динамику показывают промышленные хлебопекарные дрожжи прессованные и специальные активные виды, востребованные в сегменте крупных хлебозаводов.

Данный тренд развивается не только в результате ограничения импорта, но и благодаря активному развитию программы "Агроэкспорт", продвигающей российскую продукцию за рубеж. И для реализации данной программы имеет большое значение создание новых штаммов. Так, одним из ярких инновационных решений стало внедрение новых штаммов микроорганизмов, что позволило ведущим игрокам рынка расширить линейку функций дрожжей, включая улучшение пузырчатости и стойкости при заморозке. Велика вероятность, что совсем скоро на рынке появятся полностью отечественные дрожжевые продукты с премиальными характеристиками.

2. Рост популярности специализированных видов продукции для профессионалов. Спецификации хлебопекарных дрожжей становятся все более разнообразными: устойчивый рост показывает доля инстантных (быстродействующих, сухих, выпускаемых в виде мелких сухих гранул продолговатой формы) и низкотемпературных дрожжей, которая уже достигла около 16% в закупках крупных сетей. Это связано с ростом спроса среди таких участников рынка как сетевые хлебозаводы, частные мини-пекарни, кондитерские цеха и пищевые комбинаты. Причиной служит желание снизить производственные затраты за счет четкой адаптации состава дрожжей к специфике технологических линий и графикам поставок.

В результате производители внедряют узкоспециализированные дрожжевые штаммы, которые позволяют управлять временем брожения и повышать выход готового продукта. Востребованным становится тенденция к разработке дрожжей с пониженным содержанием аллергенов, что особенно

ценно в мегаполисах. Такие инновации затрагивают не только традиционный хлеб, но и безглютеновые или диабетические категории продукции.

3. Рост требований к безопасности и качеству продукции. Важнейшим трендом становится ужесточение стандартов безопасности для хлебопекарных дрожжей: все больше производителей, включая комбинаты детского питания и сетевые кондитерские, выдвигают новые требования к сертификации и прозрачности производственного цикла. На рынке отмечается рост запросов на дрожжи с минимальным содержанием тяжелых металлов и остаточных антибиотиков, причем доля таких спецификаций уже превышает 20% в закупках крупных ретейлеров. Причиной выступает не только регуляторное давление, но и повышение осознанности конечных потребителей, которые требуют гарантированной безопасности ингредиентов. Следствием становится внедрение многоступенчатых систем лабораторного контроля и интеграция цифровых паспортов качества, доступных для всех звеньев цепочки. Среди инноваций — технологии биологической защиты, позволяющие исключить химические консерванты без потери свойств продукции.

Данный тренд, как и предыдущие, обозначенные в данном обзоре, требует создания и внедрения новых штаммов хлебопекарных дрожжей для производства продуктов хлебопечения с востребованными характеристиками, обозначенными современными задачами, стоящими перед отраслью в современном мире.

### **Библиографический список**

1. Жуковская, С. В. Изучение влияния физико-химических факторов на образование биомассы хлебопекарных дрожжей / С. В. Жуковская // Евразийский союз ученых. – 2015. – № 4-5(13). – С. 85-88. – EDN XDDZNH.
2. Осипова, М. В. Интенсификация производства безглютенового хлеба за счет активации хлебопекарных дрожжей / М. В. Осипова, А. С. Петрова, К. Н.

Ларичева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – № 3(62). – С. 10-14. – EDN BNOMUE.

3. Ражина, Е. В. Особенности использования дрожжей в хлебопекарном производстве / Е. В. Ражина // Современные способы повышения продуктивных качеств сельскохозяйственных животных: Сборник статей Международной научно-практической конференции, Саратов, 22 мая 2023 года. – Саратов: Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова, 2023. – С. 224-227. – EDN RWYQWA.

4. Современные микробиологические подходы к получению штамма хлебопекарных дрожжей, перспективного для создания обогащенных пищевых ингредиентов / Е. Н. Соколова, Е. М. Серба, Л. В. Римарева [и др.] // Вестник КрасГАУ. – 2024. – № 7(208). – С. 243-250. – DOI 10.36718/1819-4036-2024-7-243-250. – EDN GWDHJI.

5. Яковлева, С. Ф. Исследование интенсивности накопления биомассы хлебопекарных дрожжей гибридных РАС / С. Ф. Яковлева, Е. А. Мотина, А. Н. Яковлев // Материалы LX отчетной научной конференции преподавателей и научных сотрудников ВГУИТ за 2021 год: В 3 частях, Воронеж, 08–09 февраля 2022 года / под ред. О.С. Корнеевой; Воронеж. гос. ун-т инж. технол.. Том Часть 1. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2022. – С. 77. – EDN EVDKKY.

6. Векторные изменения спроса на хлебопекарные дрожжи: куда движется рынок. URL: <https://tebiz.ru/vektornye-izmeneniya-sprosa-na-hlebopekarnye-drozhzhi-kuda-dvizhetsya-rynok?ysclid=mhav8hqwge177888786> (дата обращения 15.09.2025).

7. Производство дрожжей хлебопекарных прессованных в России 2024: объемы, цены и региональная структура. URL: <https://alto-group.ru/new/12096-proizvodstvo-drozhzhej-hlebopekarnyh-pressovannyh-v-rossii-2024-obemy-ceny-i-regionalnaja-struktura.html> (дата обращения 16.09.2025).