

**ОЦІНКА АСОРТИМЕНТУ ГРИЛЬЯЖНИХ ЦУКЕРОК
РІЗНИХ ЦІЛЮВИХ АУДИТОРІЙ В УКРАЇНІ.**

Похіл К.Є. – здобувач вищої освіти, магістр з ХТ

Воєвода Н.В. – *к.т.н., старший викладач*

ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

Дві третини всього ринку і три чверті експорту контролюють такі виробники кондитерських виробів: «Roshen», «АВК», «Конті», «Світоч» (Nestle), «Монделіс Україна», «Бісквіт-Шоколад», «Житомирські ласощі», «Полтавакондитер» [1].

Основні чинники, що визначають конкурентоспроможність кондитерських виробів:

- ✓ висока якість готової продукції;
- ✓ співвідношення якість - ціна;
- ✓ просування нового виду продукції на ринок;
- ✓ збільшення термінів зберігання готової продукції;
- ✓ бум на все українське, який триває довгий час [2].

Проаналізуємо основних виробників грильяжних цукерок на основі цукру в Україні та особливості рецептурного складу цукерок (табл. 1).

Очевидно, що у сучасних умовах жорсткої конкуренції виробництва розширюють асортимент класичних грильяжних цукерок завдяки додаванню меду, поєднанню нетипових горіхів або желевної структури з грильяжною масою, створюють м'яку консистенцію для більш комфортного споживання. Однак основна кількість таких виробів містить велику кількість цукру, що обмежує їх споживання серед деяких груп населення.

Відомо, що впровадження новітніх виробничих технологій може не вплинути позитивно на результати діяльності підприємства, якщо воно

не було здійснено відповідно до певних стратегій [3]. Експерти вважають, що в Україні дуже слабка ніша товарів для діабетиків, і так званих «корисних солодоців». Сюди входить пастила, інші натуральні солодоці, і різноманітні цукерки на цукрозамінниках і стевії. Тепер проведемо аналіз виробників грильяхних цукерок оздоровчого спрямування (табл. 2).

Таблиця 1 - Характеристика асортименту грильяхних цукерок з цукром в Україні

Виробник (торгова марка)	Назва цукерок	Особливості рецептури
ТМ «Авеста» (м. Харків)	«Грильях класік», «Віст», «Легенда», «Грильях м'який», «Галактика»	М'яка грильях на маса, горіхи подрібнені
ТМ «Skava» (м. Харків)	«Супер №1-SKAVA»	Розплавлений до рідкого стану цукор і мед змішують з подрібненими ядрами арахісу, волоського горіха, шоколаду.
	«Грильях с изюмом-SKAVA»	Поєднання натуральних складових цукру і меду з подрібненими ядрами індійського арахісу і іранським родзинками
	«Метеорит-SKAVA»	Мікс горіхів грузинського фундука та індійського арахісу, подрібнених до фракції 3-4 мм, цукру і меду, вершкового масла і пасти з фундука
	«Прометей-SKAVA»	Грильяхні цукерку отримують шляхом змішування розплавленого цукру і меду з подрібненими ядрами індійського арахісу, вершкового масла і ніжною кондитерської глазури

ТМ «Жако» (Житомирська область)	«Метеорешек»	Шоколадні грильязні цукерки з 3 горіхів (вартість занадто висока)
ТМ «Лукас» (м. Кременчук)	«Тузя»	Частково глазуровані цукерки з молочно-грильязним корпусом з добірних обсмажених насіння соняшнику.
	«Sungrizy»	Насіння соняшнику у карамелі та шоколаді
КФ «Рошен» (м. Київ)	«CandyNut»	М'яка карамель з арахісом
	«Шоколапки»	Тоффі с дробленим арахісом в шоколаді.
ТМ « <u>Zolotoi Vek</u> » (м. Кропивницький)	«SUNFLOWER BRITTLE IN GLAZE»	Цукерки виготовлені з обсмаженого ядра соняшнику, цукру, патоки і покриті кондитерською глазур'ю.
ТМ « <u>Konti</u> » (Білоруська Республіка)	«Konti Nut з мигдалем»	Доданий подрібнений мигдаль
ТМ «Домінік» (м. Полтава)	«Горіхові солодоці»	Арахіс у карамелі
ТМ «VALE» (м. Дніпро)	«Smaху»	Грильязно-желейна цукерка
Херсонська кондитерська фабрика ім. Войкова	« <u>Грильязні палички</u> »	У вигляді паличок, з грильязним корпусом на основі арахісу

Таким чином, тенденція створення грильязних цукерок без цукру тільки набуває обертів, а ринок такої продукції тільки формується. Це дає змогу вітчизняному виробнику розширити асортимент продукції оздоровчого спрямування у цьому напрямку за рахунок впровадження нових рецептур та вдосконалення існуючих технологічних схем.

Таблиця 2 - Характеристика асортименту грильязних цукерок оздоровчого спрямування в Україні

Виробник (торгова марка)	Назва цукерок	Особливості рецептури
ТМ «O'GRANOLA Sweets»	«Фундук-ківі», «Мигдаль-апельсин», «Грецький горіх-ананас»	Не містять, цукор, мед та масло. В основі сухофрукти, волоський горіх та кероб.
ТМ «Adelis»	Фундук в шоколаді	Містить ядра горіхів фундука смажені у кількості 49%
ТМ «Торговий дом Петродіет» (Росія)	М'який грильяз	Створений на основі фруктози
ТМ «Жайвір»	«Грильязжик попкорн», «Грильязжик рисовий»	Виготовлені на основі стевії
ТМ «Vegan Food» (Росія)	«Гіркий шоколад «Грильязж»	Містить фініки, насіння соняшника
ТМ «Multi Snack»	Шоколадні цукерки “Горіхові”	Склад: мед, сухе знежирене молоко, фундук, арахіс, какао терте, какао-масло, підсолоджувач «Бактосила».

Список літератури:

1. Аналіз українського ринку цукерок [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/Analiz-ukrainskogo-rynka-konfet.html>
2. Кохан О.О. Інноваційні технології кондитерських виробів подовженого Терміну зберігання / О.О. Кохан , А.М. Дорохович // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності: матеріали III Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції, 9 вересня 2014 р. — К., 2014. – С. 41-47.

3. Івашко Л.М. Моделювання виробничої стратегії компанії з виробництва шоколадних цукерок та шоколаду / Л.М. Івашко, Д.С. Михайлова // Причорноморські економічні студії. – №35 (2). – 2018. – С. 167-174.

УДК: 338.03: 636.5

РОЗВИТОК ГАЛУЗІ ПТАХІВНИЦТВА В УКРАЇНІ У 2015-2019 РР.

Прокопенко Н.П. - д.с.-г.н., професор,

Мельник В.В. -к.с.-г.н., доцент,

Базиволяк С.М. - к.с.-г.н., доцент,

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Птахівництво в Україні є провідною галуззю тваринництва; за даними Держстату за 2019 р. у структурі загального виробництва м'яса тварин усіх видів м'ясо птиці посідає перше місце, що становить 71,2%. За останні 5 років Україна з країни-імпортера птахівничої продукції стала перетворюватись на країну-експортера. Так, за статистикою ФАО, якщо у 2015 р. Україна серед експортерів м'яса бройлерів посідала 14-е місце, то у 2018-му – 8-е.

Україна обрала шлях до євроінтеграції. Створена асоціація забезпечує поступову інтеграцію нашої країни до внутрішнього ринку ЄС. Україна наразі зайняла провідні позиції експортера яєць і м'яса птиці до країн ЄС. Зокрема, за даними Європейської комісії, у 2019 р. Україна експортувала до ЄС 134 262 т м'яса птиці (що на 8,6% більше, ніж у 2018 р.). При цьому Україна увійшла до трійки провідних експортерів м'яса птиці, випередили її лише Бразилія і Таїланд. Це свідчить про конкурентоспроможність продукції птахівництва. У зв'язку з цим, нами проаналізовано стан галузі птахівництва в Україні у період 2015-2019 рр.