(2016). Стан і потенціал розвитку органічного свинарства України.

УДК 664.85:339.13(477)

ОГЛЯД РИНКУ СОКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ

Розинська К.Д. - здобувач вищої освіти, магістр з ХТ

Шинкарук М.В. - асистент

ДВНЗ «Херсонського державного аграрного університету»

Соки є важливим продуктом харчування, споживання яких в усьому світі постійно збільшується. Вони забезпечують організм людини всіма фізіологічно активними речовинами: вітамінами, макро- і мікроелементами, поліфенолами, ароматичними та біологічно активними речовинами (БАР), харчовими волокнами, до яких відносяться і пектинові речовини. Щорічно середньостатистичний житель України споживає приблизно 10 літрів соку. Це дуже низький показник. Для порівнянності житель Європи споживає соку в тричі більше, а житель Америки споживає у шість разів більше. Проаналізовавши дослідження таких вчених, як Н.А. Власенко [1], С.І. Бабурінова та О.А. Євтушевської, [2] та інших видно, що на вітчизняному ринку з 2014 року прослідковується чітка тенденція спаду виробництва та реалізації сокової продукції, основними причинами якої є закриття ринку Росії та зниження купувальної спроможності населення. Щоб зменшити і зробити продукт доступний для споживача, виробники розширяють асортимент соковмісних напоїв та нектарів за рахунок скорочення виробництва натуральних соків. За даними Держстату за 2016 рік обсяги виробництва впали на 15%, але у 2018 році виробництво зросло на 14% і продовжує зростати. Зріз українського ринку соків демонструє, що крім соків українські виробники випускають нектари, соки з м'якоттю, овочеві

коктейлі і морси. З 2019 року зміцнилося виробництво сокових напоїв в зв'язку з більш низькою вартістю виробництва. Також почали широко використовувати овочеві соки комбінованого складу.

Всі ці продукти вище перелічені різняться складом і смаковими якостями [3]:

1. Сік – це рідкий харчовий продукт, який отримують шляхом віджимання свіжих, стиглих і незіпсованих плодів (фруктів, овочів, ягід). Соки не містять хімічних консервантів, барвників, ароматизаторів і підсолоджувачів.

2. Нектар – це харчовий продукт, виготовлений з концентрованого соку (пюре) та питної води. При цьому частка концентрованого соку (пюре) повинна становити не менше 20-50% від усього обсягу, залежно від виду фруктів або овочів. У нектар заборонено додавати хімічні консерванти, ароматизатори та підсолоджувачі. Як правило, нектари виготовляють з тих видів фруктів, ягід або овочів, концентрований сік яких є занадто густим і має дуже концентрований смак.

3. Соковмісний напій – це рідкий харчовий продукт, з часткою соку (пюре) не менше 10%, що виготовляють шляхом змішування соку (соків) і/або пюре, концентрованого соку (пюре) та питної води. Варто зазначити, що для виробництва соковмісних напоїв використовують найбільшу кількість різних видів як традиційних, так і екзотичних плодів.

4. Морс – рідкий харчовий продукт, що виготовляють із суміші соку ягід (ягідного пюре), питної води, цукру (або меду) за умови, що мінімальна частка концентрованого соку становить не менше 15% від загального обсягу. Замість води в морс можуть додавати водний екстракт, отриманий у процесі віджимання ягід.

Деякі компанії для отримання сировини закупляють земельні ділянки (займаються посадкою фруктових дерев), щоб потім отримати плоди для подальшої переробки.

На сьогоднішній день конкуренція на українському ринку достатньо висока, налічується близько 400 підприємств-виробників, з них майже 20 – великих [4]. Структуру ринку соків в Україні подано на рисунку 1.

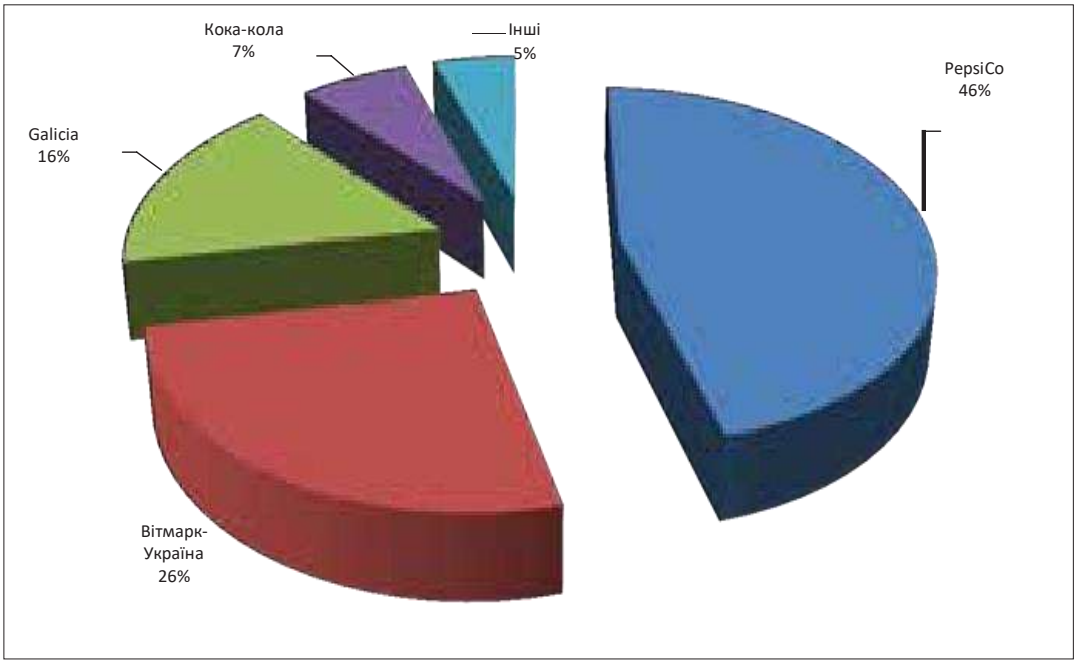

Рис. 1. Структура ринку соків в Україні

Найбільші частки ринку належать таким лідерам, як Компанія «PepsiCo» (46%) з торговими марками Sandora, Сандора Ексклюзив, Сандора Сік до сніданку, Сандора Овочевий коктейль, Миколаївський соковий завод, Бо- нус, Садочок, Сандорик; СП «Вітмарк-Україна» (26%) – Jaffa, Наш сік, Соковита, Чудо-Чадо, Aquarte; компанія Кока-Кола (7%) і Galicia (16%), яким належить 95% всього ринку соків України. Дрібніші компанії займають всього 5% всього ринку.

Частка імпортних соків на українському ринку сьогодні не перевищує 10%. В основному соки потрапляють в Україну з Росії й Молдавії, менш помітні поставки продукції східноєвропейських виробників [5].

Ареал експорту соків українського розливу досить широкий: країни СНД, Балтії, Ізраїль і навіть досить далеке зарубіжжя. Частка експорту готових соків становить біля 15-20% внутрішнього виробництва, хоча в окремих компаній (наприклад, ТОВ “Гопак”, ТМ “Дарунки ланів”) частка експортних операцій у загальному обороті досягає 1/3.

Однак основним товаром експорту як і раніше залишаються концентрати з місцевої сировини: яблук, вишень і т.д. Їх із задоволенням використовують промисловці ближнього й далекого зарубіжжя [6].

Отже попит на продукцію росте щорічно. Тим більш, що в Україні є певні перспективи зростання виробництва. Є й достатньо сировини для виробництва в великих об’ємах.

З вище переліченого можна зробити висновок, що попит на натуральний сік в Україні росте щорічно і є певні перспективи зростання виробництва.

Список використаних джерел

1. Власенко Н.А. Ринок соків в Україні та одна з альтернатив підвищення конкурентоспроможності продукції Автоматика, Автоматизація. Електротехнічні комплекси та системи. 2007. № 1. С. 169-173
2. Євтушевська О.О., Бубуріна С.І. Тенденція розвитку українського ринку соків, нектарів, напоїв, що містять сік, морсів. Економіка харчової промисловості. 2010. № 3. С. 46-52
3. Валерія Леденко Тенденції на ринку виробництва соків [електронний ресурс] https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/tendentsii-na-rynke-proizvodstva-sokov.html
4. Аліна. Дослідження ринку соків в Україні: аналіз виробництва і споживання [електронний ресурс]. https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/issledovanie-rynka-sokov-v-ukraine-analiz-proizvodstva-i-potrebleniya.html

5. Кручак Л.В. Ринок соків в Україні: аналіз стану та оцінка впливу дебіторської заборгованості покупців на його розвиток. Економіка та менеджмент. 2016. № 3 (73). С. 147-152
6. Дроздова В.А., Кормич Л.В. Перспективи сокового ринку: причини та наслідки. Економічний вісник. 2018. № 6 (11). С. 159-167

УДК 637.523:637.54

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З М'ЯСА ПТИЦІ

Рак О.В. - здобувач вищої освіти, магістр з ТВППТ
Карпенко О. В. - *к. с.-г. н., доцент*
ДВНЗ «Херсонський державний аграрний уніеврситет»

Основним завданням м'ясної галузі переробної промисловості є задоволення потреб населення у високоякісних м'ясних продуктах, розширення асортименту та впровадження ресурсозберігаючих технологій.

Куряче м'ясо за комплексом технологічних, структурно-механічних показників і збалансованістю амінокислотного складу білків поступається традиційним видам м'яса Тому одною з перспективних задач технологічного спрямування є розроблення способів і технологій підвищення технологічності, поживної і біологічної цінності ковбас на основі м'яса птиці [1].

Для виготовлення ковбас використовують сировину основну, для масових виробів, різні замінники, матеріали для соління, ковбасні оболонки, допоміжні матеріали і харчові добавки.

Сировина має вирішальне значення при формуванні споживчих властивостей і асортименту ковбасних виробів.