

УДК665.35(045)

АНАЛІЗ РИНКУ РОСЛИННИХ ОЛІЙ

Аліна ОСТАПЧУК, Ірина РЯПОЛОВА

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Важливим аспектом формування підвищення рівня якості життя населення країн світу є продовольча безпека, бо саме споживання харчових продуктів є базовою людською потребою. Основним індикатором, що характеризує стан продовольчої безпеки в Україні, є: добова енергетична цінність споживання, тобто забезпечення раціону людини основними видами продуктів і запас продовольчих ресурсів.

За даними міжнародної організації з продовольства ООН, у 2021 році глобальний індекс цін на продовольство ФАО досяг найвищого рівня з липня 2011 року. Цього року спостерігається доволі суттєве зростання продовольчих цін, в тому числі й на сільськогосподарську продукцію, зокрема рослинну олію. Цей тренд має не лише локальний характер, а й глобальний контекст.

Глобальний ріст виробництва рослинних олій усіх видів спостерігається протягом чотирьох останніх маркетингових сезони. За останніми прогнозами експертів і аналітиків Foreign Agricultural Service/USDA, у 2021–2022 рр. світове виробництво всіх видів рослинної олії досягне 214,79 млн тонн, експорт - 90,83 млн, імпорт - 86,81 млн тонн.

Найбільше у світі виробляють пальмової олії - 76,54 млн тонн, або майже 35,6%, другу позицію посідає олія соєва - 61,74 млн тонн, на третьому місці олія ріпакова - 27,42 млн тонн і на четвертому соняшникова - 21,80 млн тонн [1].

В Україні основними олійними культурами є соняшник, соя і ріпак. Соняшник - основна олійна культура в Україні. Насіння його районованих сортів і гібридів містить 50–52% олії, а селекційних - до 60%. Порівнюючи з іншими олійними культурами, соняшник дає найбільший вихід олії з одиниці площі. На соняшникову олію припадає 98% загального виробництва олії в нашій державі [2].

За роки незалежності в Україні відбувся бурхливий розвиток олійної промисловості. Найбільшою увагою заслуговує саме соняшникова олія. Україна займає перші місця у світі за її виробництвом та експортом із 2005 року. Частка української соняшкової олії у світі в останні 2 роки складала 47%, попередні 3 роки - по 51-52%.

Згідно з даними Держстату, у сезоні 2021/22 українські аграрії зібрали рекордний врожай олійних культур: соняшнику - 16,4 млн т, сої - 3,4 млн т і ріпаку - 2,96 млн т. З них переробники виготовили 6,87 млн т рослинної олії: соняшкової - 6,45 млн т, ріпакової - 265 тис. т і соєвої - 163 тис. т.

Для внутрішнього споживання ми використовуємо в рази менше олії, ніж виробляємо. В Україні спожили 625 тис. т за сезон 2021/22. Згідно з даними Держстату, у 2020 році в середньому на місяць припадало 1,2-1,7 кг олії на особу, залежно від демографічних особливостей, місцевості проживання або складу сім'ї.

Українська рослинна олія та готові рослинні жири продаються на 155 зарубіжних ринках та експортуються 760 компаніями. 93% загального обсягу експорту олії постачають у чотири основні регіони: Європу, Південно-Східну Азію, Азію та Близький Схід. Ще 4% надходжень дає експорт олій до країн Африки. Таким чином, у мізерно малих обсягах українські олії представлені лише на території країн Євразійського економічного союзу (рф, Казахстан та ін.), в Австралії та США.

За даними Державної митної служби України, у 2020 році Україна стала найбільшим експортером олії у світі. На світовому ринку за перше місце серед постачальників до Індії вона змагалася з Росією, Аргентиною, Болгарією та Туреччиною. Конкуренцію на китайському ринку нашій країні склали Росія, Казахстан, Болгарія та Аргентина. Серед країн

ЄС у 2020 році найбільшим імпортером стали Нідерланди. Серед постачальників до цієї країни конкурентами для України були Угорщина, Іспанія, Бельгія та Португалія.

У 2021 році Україна та Росія контролювали 77% світового експорту олії, з них 48% від загальної частки відправленої за кордон олії належали Україні.

Після початку російського вторгнення в Україну світ готується до дефіциту олії, обмежуючи кількість одиниць продукту при продажу «в одні руки».

Попри активні бойові дії в окремих регіонах України, потужностей для виробництва олії вистачає. Виробники вже зараз при переробці соняшнику орієнтуються на логістику - можливість збуту продукції.

До початку війни в Україні переважна частина виготовленої продукції експортувалася морськими шляхами. Через активні бойові дії на приморських територіях нині робота українських портів в Азовському та Чорному морях призупинена, відповідно в аграріїв можливість збуту продукції морем відсутня.

На початку березня деякі європейські асоціації, серед яких COCERAL, FEDIOL та FEFAC, опублікували спільний реліз, у якому висловили стурбованість у зв'язку зі скороченням постачань із Чорноморського регіону. Пізніше у FEDIOL опублікували більш детальну інформацію про ситуацію з олією. Українські компанії щомісяця відправляли на ринок ЄС близько 200 тис. т соняшникової олії, що в середньому становить 35–45% від європейського споживання [3].

Загалом глобальний ринок рослинних олій є одним із найбільш динамічних і розвиткових. Ріст світового населення спонукає країни світу збільшувати виробництво рослинних олій. У перспективі Україні варто диверсифікувати виробництво рослинних олій і збільшувати обсяги експорту соєвої та ріпакової олій, крім соняшникової, яка нині домінує.

Список використаних джерел

1. Кернасюк Ю. Глобальний ринок рослинних олій. *Економічний гектар*
URL: <http://agro-business.com.ua/agro/ekonomichnyi-hektar/item/23883-hlobalnyi-rynok-roslynnykh-olii.html>. 29 грудня 2021.
2. Васильковська К. Тенденції та перспективи виробництва олійних культур в Україні й аналіз експорту олії. *Економічний гектар* URL: <http://agro-business.com.ua/agro/ekonomichnyi-hektar/item/20517-tendentsii-ta-perspektyvy-vyrobnytstva-oliinykh-kultur-v-ukraini-i-analiz-eksportu-olii.html> 19 лютого 2021.
3. Король О. Олійні в умовах війни: посів, залишки, переробка, умови зберігання
URL: Latifundist.com

УДК: 664.6.37

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКИ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Ігор ПРУСАЄВ, Наталя НОВІКОВА

Херсонський державний аграрно – економічний університет

Дослідження технології борошняних кондитерських виробів є актуальною проблемою, враховуючи наукові дані щодо неповоцінності розробленості та вдосконалення існуючих технологій. Розроблення і впровадження нових продуктів харчування дозволить удосконалити існуючі раціони харчування завдяки їх збалансованості за основними поживними речовинами та енергії.

Переробка насіння льону, розторопші, пшениці призводить до утворення вторинних продуктів — шротів. Шроти мають цінний хімічний склад, перш за все, вони містять значну кількість харчових волокон, білків, вітамінів, мінеральних речовин, вуглеводів. Тому вони є перспективними для використання у технологіях харчових функціональних продуктів.

При додаванні шроту олійних культур до технології пісочного тіста розроблені модельні композиції сумішей зі шротів.

Шляхом досліджень встановлено, що при композиції шротів льону, розторопші та пшениці становить 25 % покращується хімічний склад пісочного напівфабрикату за вмістом клітковини, калію, кальцію, йоду, вітамінів.

Найбільше у печиві пісочному (дослід 3) зростає вміст білка, селену, клітковини, кальцію, йоду, але при цьому знижується органолептична оцінка печива, зокрема відбувається зміна кольору печива та погіршується його поверхня, з'являється багато тріщин. Тому найбільш оптимальним є використання у пісочному тісті 20% композиції шротів (дослід 2). При цьому збільшився вміст таких нутрієнтів як білок — у 2,3 рази, клітковина — у 5,9 рази, кальцій — у 13,1 рази, вітамін Е — у 6,62 рази.

Загальна органолептична оцінка розроблених борошняних кондитерських виробів проводилася, виходячи з розробленої шкали органолептичної оцінки виробів.

В порівнянні з контролем у дослідному зразку печива 3 було суттєве відчуття вмісту композиції шроту, та спостерігалася значна зміна кольору готового виробу, натомість зразки 1 та 2 характеризувалися помірним відчуттям композиції шротів, які в цілому не вплинули на смакові властивості печива, а відповідно вміст харчових нутрієнтів на рівні 15% та 20% суттєво не вплинуло на зовнішній вигляд розроблених нових виробів.

Список використаних джерел

1. Дорохович А. М., Дорохович В. В., Лазоренко Н. П. Цукрозамінники нового покоління низької калорійності та глікемічності. Продукты&ингредиенты. 2011. № 6. С. 46 - 48.
2. Никифорова Т. А., Никифоров А. Е. Способснижениякалорийности сахарного печенья. Вестник Оренбургского государственного университета. 2016. № 6. С. 164-167.
3. Оболкина В.И. Продукты переработки солода и нове полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Кондитерское производство. 2017. № 2. С.16.
4. Дідук І. В. Вплив нетрадиційної сировини на підвищення харчової та біологічної цінності крекерів. Вісник Львівської комерційної академії. Львів : ЛКА, 2001. Вип.4. С. 161-164.
5. Дорохович В. В. Доцільність застосування цукрозамінника нового покоління у технології кондитерських виробів. Товари та ринки. 2008. № 1. С. 73-77.
6. Машир Н. Нетрадиційна сировина в кондитерських výroбах знижує їх калорійність і подовжує термін свіжості. Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. 2011. № 7. С. 18-20.
7. Чайка І. Борошно з гречки. Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. 2007. № 2. С. 45-46.