

## МОНІТОРИНГ РИНКУ ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ УКРАЇНИ

Дроздова В.А., гр. ПТ-17

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. Т.М. Летуґа  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Серед великого асортименту солодощів значною популярністю користуються збивні кондитерські вироби, зокрема пастильні вироби, до яких належить й зефір, який має високу ступінь засвоюваності та відрізняється своїми смаковими властивостями. Пастила та зефір особливо популярні серед дітей. Але їх недоліком є занадто висока масова частка цукру, що кількісно обмежує їх споживання. Більшість кондитерських виробів характеризуються обмеженою біологічною цінністю. Але завдяки додаванню плодів та ягід до рецептурного складу фруктових-ягідних кондитерських виробів, до яких належать і пастильні вироби, біологічна цінність цих кондитерських виробів набагато вища, ніж інших.

Існує велика кількість вітчизняних підприємств-виробників, таких як ЗАТ Кондитерська фабрика «Харків'янка», АТЗТ «Дніпропетровська кондитерська фабрика», «Роменська Кондитерська Фабрика», АТ «Полтавакондитер», «Чернігівська кондитерська фабрика», ЗАТ Кондитерська фабрика «Одеса», які виробляють широкий асортимент зефіру. Вітчизняний ринок пастильних виробів (у тому числі зефіру) не швидко, але розвивається. Зараз на українському ринку зефіру не має великих підприємств конкурентів. Проте слід мати на увазі, що ситуація з відсутністю конкуренції на ринку виробництва зефіру є тимчасовою, тому що для ринку характерно швидке заповнення існуючих «ніш», які зараз заповнюються пропозиціями невеликих підприємств. Найяскравішими представниками середніх виробників є такі: Завод продовольчих товарів «ПАН + ПАНІ», м. Ромни; АТЗТ «Лісок», ЗАТ Полянський завод продовольчих товарів; ТМ «Ольвія-Віта», м. Львів; ТМ «ДОМІНІК», м. Полтава; Здолбунівський Завод продовольчих товарів, м. Здолбунів; Гошанський Завод продовольчих товарів, ПП «Союз», м. Харків; ПП «Ходак», м. Черкаси; ПП «Ареол», м. Тернопіль.

На ринку пастильних виробів України постійно реалізується широкий асортимент продукції вітчизняного виробництва, але якість цієї продукції не завжди задовольняє потребам споживачів. Врятувати ситуацію може ретельний контроль готової продукції із застосуванням сучасних методів досліджень.