

НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ВІТЧИЗНЯНОГО МАКАРОННОГО ВИРОБНИЦТВА

Жученко К.О., гр. ПТ-17

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. Г.А. Селютіна
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Макаронні вироби – це продукти, які виготовляють висушуванням до 13% вологості і нижче тіста з макаронного борошна і води із збагачувачами або без них. Споживні властивості макаронних виробів визначаються передусім їхнім хімічним складом. На формування споживних властивостей макаронних виробів впливають вид і якість сировини, технологія приготування. На формування асортименту макаронних виробів впливають такі чинники, як якість і сорт борошна, вид збагачувачів або смакових добавок, форма, довжина, ширина, розмір поперечного розрізу (діаметр). Основними напрямками розвитку вітчизняного макаронного виробництва є: підвищення технічного рівня обладнання; розширення асортименту макаронних виробів; поліпшення якості продукції; збільшення обсягів випуску фасованої продукції; випуск обладнання для виробництва малої потужності.

Аналізуючи асортимент макаронних виробів, що реалізуються у торговельній мережі м. Харкова, зокрема у супермаркеті «ВОСТОПГ» (бази переддипломної практики) можна зробити висновок, що він доволі широкий і представлений вітчизняними і закордонними виробниками. За останні роки асортимент значно розширився і зріс. Окремі виробники почали приділяти увагу підвищенню біологічної і харчової цінності продукту і випускати вироби з додаванням желатину, модифікованих полісахаридів, пектину, білків, вітамінів, мінеральних речовин.

Вивчення попиту та споживчих переваг на макаронні вироби показало, що українці при виборі макаронних виробів, в першу черг, звертають увагу на ціну, далі – на склад продукту (сорт пшениці), торгову марку і виробника. Попит на макарони має сезонну залежність: споживання макаронних виробів найбільше навесні і досягає своє піку в травні – червні, влітку споживання знижується і залишається на одному рівні. При вживанні макаронів українці найбільше звертають увагу на швидкість приготування, схоронність форми після варіння, калорійність, сорт борошна та інше. Звичайно ж, вживання та особистий досвід впливає на подальший вибір макаронних виробів при покупці.