

О.Є. Скирда, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Л.Є. Мамченко, канд. техн. наук (*ККІБП, Київ*)

АНАЛІЗ РИНКУ МАЙОНЕЗІВ І ПЕРСПЕКТИВИ ЙОГО ПОКРАЩЕННЯ

Майонезний ринок вважається досить гнучким і рухливим. Холодні соуси не випускають «на склад» (через невеликі порівняно з іншими видами олійножирової продукції терміни зберігання). Вони виготовляються під замовлення торгівлі, що відстежує потреби покупців.

Продукція українських виробників – це продукція переважно економ і середнього цінового сегмента, а преміальний представлений здебільшого імпортованою продукцією. Таким чином, ціна – основна конкурентна перевага перед іноземними аналогами. Великі компанії намагаються по можливості знижувати ціни, щоб зробити їх вигідними для споживача, пропонують йому широкий асортимент, прагнучи зберегти його інтерес до свого бренду, але не вся дешева продукція є якісною.

Ємність ринку майонезу оцінити складно. Хоча і слід при цьому враховувати, що повністю відсутні дані про те, скільки у кожної компанії утворилося «перехідних залишків», скільки тон продуктів майонезної групи з простроченим терміном придатності було утилізовано. Під час вимірювання основних параметрів ринку зазвичай спираються на дві величини: обсяг виробництва майонезу та обсяг його споживання домогосподарствами.

Обсяг виробництва майонезу в Україні в 2014 р. за даними Держкомстату, склав 142 596 тонн, а за I півріччя 2015 р. – 75 278 тонн. Останнім часом помітно зросли обсяги виробництва майонезу. Так, виробництво вітчизняного майонезу щорічно зростає на 7–10%. За даними Держкомстату України, у минулому році виробництвом майонезу було зайнято 73 вітчизняні підприємства. При цьому ще в 2012 році в Україні було зареєстровано 116 виробників майонезної продукції. Зміцнення конкурентної боротьби привело до того, що великі компанії нарощують обсяги та збільшують свої частки в загальногалузовому випуску продукції, змістивши з ринку більш 40 дрібних регіональних виробників. Нині 10 виробників виробляють більш 90% всього українського майонезу, останні 10% – це потужний внесок 63 дрібних «регіоналів» (для виробництва майонезу не потребуються складні технології, тому багато заводів продтоварів і масложирових підприємств успішно використовують для його випуску потужності, які мають).

За шість місяців 2015 року відзначається несуттєве зниження як обсягів виробництва майонезів, так і їх споживання. У період із січня по червень в Україні випустили 75278 тонн майонезної продукції, що порівняно з II півріччям 2014 року на 3,9% менше. Обсяг споживання порівняно з тим же періодом був більший на 4,1% і склав 81419 тонн за II півріччя 2014 і 78364 тонни за I півріччя 2015 р.

У нашу країну майонези та емульговані соуси імпортують виробники з понад 27 країн. При цьому основними постачальником є Польща – питома вага імпорту продукції із цієї країни в загальному обсязі імпорту за підсумками 2014 року склала 34%. Значна частка належить імпортерам з Німеччини (24%), Росії (20%) та Австрії (9,4%). Експорт за межі України у 2014 році відзначений на рівні 5570,3 тонни, що становить лише 3,5% сумарного обсягу виробництва майонезної продукції. Україна експортує майонез здебільшого в країни ближнього зарубіжжя.

В Україні досить гостро стоїть проблема підвищення якості продуктів харчування під час їх переробки та зберігання. Одним із найбільш важливих показників якості продукції є її стійкість (ступінь збереження) під час зберігання. Саме за цим показником вітчизняна продукція найчастіше поступається імпортній.

Установлено, що використання біодобавок з натуральних прянощів (у формі екстрактів і порошків) знижує в 1,5...2 рази швидкість накопичення продуктів перекисного окиснення ліпідів: перекисів, гідроперекисів та глибших продуктів розпаду (дієнових, оксодієнових, трієнових, тетраєнових кон'югатів, малонового діальдегіду) в майонезах в процесі зберігання і затримує розвиток мікроорганізмів і накопичення продуктів їх життєдіяльності – органічних кислот. Сьогодні у світовій практиці під час виробництва жирів використовують як синтетичні, так і натуральні речовини – антиоксиданти, які мають властивості інгібіторів окиснення.

У зв'язку із цим виникає необхідність створення продуктів харчування функціонального призначення, збалансованих за основними нутрієнтами і які користуються повсякденним попитом.

Створення масложирових продуктів емульсійної природи типу майонез, збагачених антиоксидантними продуктами з високими харчовими та функціональними характеристиками є актуальним. Особливого значення набуває пошук і вивчення характеристик нових добавок для технології – майонезів, вироблених підприємствами громадського харчування, з низьким вмістом холестерину й високим вмістом антиоксидантних властивостей.