

## СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ ЗБИВНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

**Байрамдурдієва Г.Т., гр. ТТМ-28**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Дюкарева Г.І.**,  
асп. **Соколовська О.О.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кондитерські вироби є традиційно популярними в Україні. При рівні споживання 7,4 кг на душу населення на рік, Україна займає 8 місце в світі за кількістю споживання солодошів, які відзначаються високою калорійністю та легко засвоюються організмом. Все це при значному зниженні фізичного навантаження, малорухомому способі життя викликає невідповідність між надходженням і витратами енергії та є однією з причин серцево-судинних захворювань, ожиріння, цукрового діабету. Тому аналіз сучасного стану ринку збивних кондитерських виробів є актуальним і своєчасним.

На сьогоднішній день асортимент кондитерських виробів налічує майже 1000 найменувань. Основним виробниками українського внутрішнього ринку являються виробники: «Конті», «Roshen», «КрафтФудз Україна», «Nestle», «АВК». При вивченні асортименту лідерів кондитерської галузі було з'ясовано, що виробники ТМ «Конті», «Roshen», «КрафтФудз Україна», мають широкий асортимент кондитерських виробів, але на жаль продуктів зі зниженим вмістом цукру чи з цукрозамінниками не мають взагалі. Торговельні марки «Конті» та «Roshen» орієнтовані на вітчизняний та російський ринки. Виробники ТМ «КрафтФудз Україна» та ТМ «Nestle» зорієнтовані на український ринок, так як ТМ «КрафтФудз Україна» є філіалом американської корпорації «КрафтФудз Інк.», яка має 159 фабрик по всьому світі, а ТМ «Nestle» філіал швейцарської компанії, але на відміну від ТМ «КрафтФудз Україна» остання має направлення в розвитку продуктів спеціального призначення, які на даний момент ще не представлені. Виробник ТМ «АВК» є єдиним, хто в своєму асортименті має п'ять позицій кондитерських виробів на основі фруктози без цукру.

Тож можна зробити висновок, що асортимент кондитерських виробів великий, але дуже мало приділяється уваги продуктам, які б мали низьку калорійність та підвищену біологічну цінність. Тому ми пропонуємо розроблення нових видів збивних кондитерських виробів з використанням стевії – натурального цукрозамінника. Створення продуктів зі зниженою калорійністю - невід'ємна тенденція розвитку кондитерської галузі у відповідності з сучасними вимогами дієтології.