

безпеки та корисності для здоров'я споживача дикоросла риба є, безумовно, кращим варіантом. Тому уповноважені вітчизняні контролюючі органи повинні проводити постійний контроль якості та безпеки риби та рибної продукції, що надходить в Україну в режимі імпорту, для забезпечення потреб населення якісними та безпечними продуктами харчування, які є необхідними для нормального функціонування організму людини.

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

С.В. Сорокіна, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

В.О. Акмен, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

АНАЛІЗ РИНКУ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ В УКРАЇНІ ТА ЗА КОРДОНОМ

Макаронні вироби є одним із найбільш поширених та доступних продуктів харчування в Україні і світі. Сьогодні в Україні більше половини загального виробництва макаронних виробів припадає на п'ять найбільших підприємств. ВАТ "Київська макаронна фабрика" (ТМ "КМФ") займає 14% ринку, ЗАТ "Хмельницька макаронна фабрика" і ВАТ "Чернігівська макаронна фабрика" (ТМ "Тая") 10,0 і 11,0% відповідно, (управляюча компанія обох фабрик – ТОВ "Українські макарони"), ВАТ "Сімферопольська макаронна фабрика" (ТМ "Макарові справи") 10% ринку і ЗАТ "Донецька макаронна фабрика" (ТМ "Козачок") 9,0% ринку. Решту 56% ринку виробництва макаронних виробів покривають дрібніші підприємства.

Кількість великих і середніх виробників макаронних виробів в Україні за 2008–2011 рр. збільшилася всього на 1,0%. Кількість дрібних виробників у 2009 р. збільшилася на 4%, порівняно з 2008 р., а у 2010 р. зменшилася на 3,0% і у структурі українського ринку макаронних виробів становила 13,0%. З 2003 по 2009 рр. виробництво всіх видів макаронних виробів збільшилося від 172 до 184 тис. т, тобто на 12 тис. т, або в 1,07 раз. Найбільшу частку макаронних виробів в Україні за період, що аналізується, було вироблено у 2007 р. – 217 тис. т, найменше у 2004 р. – 167 тис. т, що пояснюється нестабільністю на ринку зерна і борошна. У 2005–2007 рр. виробництво макаронних виробів зменшилося до 206, 216 і 217 тис. т і було забезпечено стабілізацією закупівельних цін на борошно, модернізацією технологічних ліній, запуском нових потужностей. Згідно з офіційною статистикою, у 2010 р. спостерігалася тенденція до

скорочення виробництва макаронних виробів. У січні-жовтні 2010 р., порівняно з січнем-жовтнем 2009 р., випуск макаронних виробів в Україні скоротився на 2,7%. За даними 2010 р., макаронний ринок знизився на 20% через істотне зниження купівельної спроможності населення, а 2011 році ринок макаронного виробництва пішов в гору і виробництво піднялося на 15%.

Макаронні вироби в Україну надходять переважно з Росії та Італії. За даними 2009 р. з Росії надійшло 9,8 тис. т, а з Італії - 2,6 тис. т макаронних виробів. За 2011 р. імпорт макаронних виробів в Україну збільшився і становив 18,9 тис. т (табл.).

Таблиця – Імпорт та експорт макаронних виробів в Україні у 2006–2011 рр.

Показник	Рік					
	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Імпорт	17,5	21,7	20,3	13,8	13,6	18,9
Експорт	11,9	14,4	15,4	15,6	10,0	13,6

Аналіз ринку дозволив зазначити, що у 2011 р. спостерігався вихід на український ринок нових зарубіжних торгових марок. Так, якщо у 2010 р. асортимент імпортової макаронної продукції обмежувався 10–15 найменуваннями, то у 2011 р. їхня кількість зростає до 50 найменувань. Як видно з даних, наведених у табл., українські підприємства за останні роки нарощують щорічно експорт макаронних виробів. Найбільше макаронних виробів Україна експортує у Молдову і Польщу. Варто зазначити, що в Україні у 2005–2008 рр. переважав імпорт макаронних виробів, а у 2009 р. – експорт.

В Україні фактичне споживання макаронних виробів становить 5,5...6,0 кг на одну особу на рік за рекомендованої норми 5,0...5,5 кг. Перевищення споживання макаронних виробів є свідченням незбалансованості харчування населення, яке намагається забезпечити власні енергетичні потреби за рахунок економічно доступніших продуктів.

За результатами анкетного опитування, проведеного компанією TBS "Україна", щоденно макаронні вироби споживає 34,5% населення у віці від 16 до 65 років, від двох до шести разів на тиждень – 31,7% населення і взагалі їх не споживає 4,7% населення.

Учасники ринку макаронних виробів в Україні вважають, що на

перспективу ситуація на ринку макаронних виробів залишиться досить стабільною. Основними задачами для українських виробників макаронних виробів є вирішення питань щодо імпортних мит, розроблення національних стандартів, посилення боротьби з контрабандним ввезенням макаронних виробів і включення макаронних виробів в асортимент закупки товарів у Держрезерв.

Л.Ю. Шубіна, канд. техн. наук, доц. (*ХТЕІКНТЕУ, Харків*)

О.В. Доманова, асп. (*ХТЕІКНТЕУ, Харків*)

ВПЛИВ ВОДЯНИХ ЕКСТРАКТІВ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН НА МІЦНІСНІ ВЛАСТИВОСТІ НАТУРАЛЬНИХ КОВБАСНИХ ОБОЛОНОК

Проблема підвищення бар'єрних властивостей харчових продуктів, зокрема ковбасних виробів, сьогодні частково вирішується за рахунок додаткової обробки захисними (бар'єрними) покриттями.

Такі види покриття, що формуються безпосередньо на поверхні харчових продуктів, досить часто більш надійно перешкоджають окислювальному та мікробіальному псуванню виробів навіть порівняно з пакуванням у полімерні плівки. Це зумовлене відсутністю прошарку повітря між продуктом та плівкою.

Незважаючи на бурхливий розвиток хімії і зростання кількості нових більш ефективніших препаратів, використання лікарських рослин у виробництві харчових продуктів є актуальним і набуває практичного інтересу.

Створення технології м'ясних виробів захищених від псування натуральними речовинами, що містяться в рослинах дозволяє вирішити проблеми раціональної переробки тваринної сировини і ефективного використання високої біологічної, харчової цінності і функціонально-технологічних властивостей лікарських рослин.

При дослідженні бар'єрних властивостей кишкових оболонок важливими є визначення структурно-механічних (міцнісних) властивостей. До їх основних показників відносять еластичність, міцність та подовження оболонки при розриві.

Визначення структурно-механічних властивостей є вирішальним показником для готових ковбасних виробів, адже вони впливають на еластичність оболонки, фаршеємність, ступінь механічного пошкодження в процесі виробництва ковбас, а також