

ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВЧОГО РИНКУ КРАБОВИХ ПАЛИЧОК В УКРАЇНІ

К.В. Заїченко, С.С. Кравченко

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.Є. Скирда**

Досліджено український споживчий ринок крабових паличок. Розглянуто потенціал рибного ринку за інформацією Асоціації «Українських імпортерів риби і морепродуктів», власний видобуток риби в Україні за даними Державної служби статистики. Також досліджено вплив різних факторів на торгівлю морепродуктами в Україні; зазначено загальний обсяг імпорту й експорту риби та морепродуктів у 2014–2016 рр. Відображено думки маркетологів із приводу зростання в цьому сегменті крабових паличок українського виробництва. Проведено аналіз, які саме продукти українського ринку належать до імітованих продуктів на основі сурімі, а також які країни є світовими лідерами виробництва сурімі.

Ключові слова: сурімі, крабові палички, морепродукти, ринок, імпорт, експорт.

ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК В УКРАИНЕ

К.В. Заиченко, С.С. Кравченко

Научный руководитель – канд. техн. наук, доц. **Е.Е. Скирда**

Проведено исследование украинского потребительского рынка крабовых палочек. Рассмотрены потенциалы рыбного рынка по информации Ассоциации «Украинских импортеров рыбы и морепродуктов», собственная добыча рыбы в Украине по данным Государственной службы статистики. Также исследовано влияние различных факторов на торговлю морепродуктами в Украине; указан общий объем импорта и экспорта рыбы и морепродуктов в 2014–2016 гг. Отображено мнение маркетологов по поводу роста в этом сегменте крабовых палочек украинского производства. Проведен анализ, какие именно продукты украинского рынка относятся к имитированным продуктам на основе сурими, а также какие страны являются мировыми лидерами производства сурими.

Ключевые слова: сурими, крабовые палочки, морепродукты, рынок, импорт, экспорт.

RESEARCH OF THE CONSUMER MARKET CRAFT PULL IN UKRAINE

K. Zaichenko, S. Kravchenko

Scientific supervisor – PhD in Engineering, Associate Professor **O. Skyrda**

The study of the Ukrainian consumer market of crab sticks was conducted. The potential of the fish market is considered according to the information of the Association of Ukrainian Fish and Seafood Importers; own extraction of fish in Ukraine according to the State Statistics Service. Also, the influence of various factors on seafood trade in Ukraine is researched; total import and export of fish and seafood in 2014–2016 gg. Considered the opinion of marketers about the growth in the segment of crab sticks of Ukrainian production. An analysis was made of which products of the Ukrainian market refer to simulated surimi-based products, as well as which countries are world leaders in the production of surimi.

Keywords: *surimi, crab sticks, seafood, market, import, export.*

Постановка проблеми у загальному вигляді. Український ринок крабових паличок, що характеризується переходом споживача від низькопробного продукту до більш якісного, виходить на новий етап розвитку, незважаючи на ціну. Значний попит на сурімі та отримані з неї продукти пов'язаний із її високою біологічною та харчовою цінністю. Тому виникає питання, чи може вітчизняна рибна промисловість забезпечити попит на продукцію із сурімі. Однак проблемою, із якою в період ринкових перетворень зіткнулися рибопереробні підприємства, є відчутній брак інформації про ситуацію на ринках збуту України, що робить дослідження актуальним та своєчасним.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Споживчий ринок крабових паличок раніше вже досліджувався такими вченими, як І.А. Устенко, М.Р. Мардар, С.А. Памбук. Проте досі існує потреба в аналізі стану ринку крабових паличок в Україні, а саме – дослідженні його експорту та імпорту. Важливим також є питання про визначення найкращих вітчизняних виробників та їх можливості завоювати даний сегмент ринку на рівні з імпортерами.

Мета статті – дослідження українського споживчого ринку крабових паличок в Україні.

Виклад основного матеріалу дослідження. Останнім часом у Чорному й Азовському морях стало менше промислової риби, і для відновлення популяції необхідно зупинити промисел на 3–4 роки. Сьогодні рибалки України в Азовському морі виловлюють дещо більше ніж 12 тис. т риби, з яких 90% складає малоцінна тюлька та

хамса. Із двадцяти шести видів риб, що добувалися колись у Чорному морі, на цей час зберігають промислове значення лише шість, а вилов риби у внутрішніх водоймах знизився на 2–3 рази [1].

Якщо не брати до уваги імпорт, риба та рибна продукція потрапляють у роздрібну торгівлю з трьох основних джерел: океанічні рибо-добувні підприємства, Азово-Чорноморський басейн, прісноводні водойми. Водночас, як і раніше, 95–97% сировини з морепродуктів, що переробляється в Україні, становить імпорт. Лише завдяки імпорту, ця продукція присутня на українському ринку [2]. Риба та інші морепродукти, що виловлюють рибалки України, у кращому випадку придатні для консервного виробництва, тому що вітчизняні рибалки заморожують вилов через відсутність можливості продати рибу у свіжому чи охолодженому стані. Традиційно основним регіоном, що постачає рибну продукцію є Одеська область, де знаходяться провідні підприємства рибної промисловості України.

Питома вага підприємств цього регіону в загальному обсязі мороженої риби, що виробляється в Україні, становить близько 90%. Виробники консервованої рибної продукції, які працюють переважно на імпортній сировині, розташовані в Дніпропетровській, Житомирській, Харківській, Чернігівській, Черкаській, Київській областях, де сконцентровані найбільші потужності з переробки риби та холодильники. В Україні найбільш відомим виробником продукції імітованої із сурімі є підприємство ВАТ «Аквавіт» (м. Іллічівськ, Одеська обл.), що випускає продукцію на сучасному технологічному устаткуванні виробництва Японії та Німеччини під торговельною маркою «Водный мир» [3].

Рентабельне ведення виробництва в сучасних умовах потребує постійної і всебічної інформованості про бажання та звички споживачів, інтенсивність конкуренції, її тип, масштаби діяльності конкурентів, структуру пропозиції і попиту. На сьогодні стає дедалі складніше знаходити незаповнені ніші, а маркетингові дослідження ринку крабових паличок набувають особливої актуальності. Рибна галузь України має високий науковий потенціал. За обсягами експедиційного рибного промислу Україна входить у першу десятку світового рейтингу і є повноправним членом усіх міжнародних організацій із питань океанографії та морських промислів [4].

Однак на ринку морепродуктів України частка вітчизняного вилову є незначною та щорічно знижується. Це пов'язано зі старінням рибпромислового флоту, а також із відсутністю фінансування галузі. Власна сировинна база з кожним роком усе більше спадає [5]. Окремий сегмент на ринку морепродуктів завойовують імітовані рибні

продукти, що виробляються на основі промитого фаршу з певних видів риб. До імітованих продуктів на основі сурімі належать «Крабові палички», «Крабові рулетики», «Крабове м'ясо» та ін.

В Україні ринок продукції з сурімі можна зарахувати до молодого та динамічного. Оскільки крабові палички виготовляють із білих видів риби: пікші, путасу, минтая, хека, окуня – і основний компонент імітованих продуктів – сурімі, які вітчизняні підприємства поки ще не виробляють, український ринок залишається залежним від імпорту. За даними маркетологів, ринок не насичений цим товаром і здебільшого представлений іноземними виробниками [6]. Сьогодні на території України діють п'ять основних підприємств з виробництва продукції із сурімі.

За інформацією Асоціації «Українських імпортерів риби і морепродуктів» [7] рибний ринок в Україні має потенціал для зростання за умови стабільної економічної ситуації в країні. За даними Державної служби статистики, власний вилов риби становить близько 200 тис. т щорічно. За інформацією, опублікованою Державною фіскальною службою України, загальний обсяг імпорту риби та морепродуктів в 2014 р. склав 415 тис. т. Таким чином, споживання риби і морепродуктів в Україні в 2014 р. склало близько 14 кг на одну людину.

У 2015 р. імпорт риби і морепродуктів склав 240 тис. т. Грунтуючись на цих даних, навіть з урахуванням листопада і грудня, кількість імпорту риби та рибної продукції в 2016 р. не перевищить 300 тис. т. Отже, зниження імпорту порівняно з 2014 р. складе більше 25%. Прогнозоване споживання риби і морепродуктів в Україні в 2018 р. становитиме близько 11 кг на одну людину [8].

Ослаблена валюта, складні умови в межах посилення схеми кредитування експортних угод, а також зростання цін вплинули на торгівлю морепродуктами в Україні у 2015 р. У лютому 2015 р. обсяг експортних поставок риби та морепродуктів в Україні скоротився на 60% порівняно з показником за аналогічний період минулого року. Вилов риби та інших водних живих ресурсів за 2015 р. зменшився на 3,4% порівняно з 2014 р. – до 200 тис. т [9]. Таким чином, на українському ринку риби та морепродуктів є лідером продукція імпортного походження. Але, на думку маркетологів найближчим часом зростання в сегменті саме крабових паличок українського виробництва може значно збільшитися, чому значною мірою сприяє знижена купівельна спроможність споживачів імпортованої продукції. Споживачі все частіше зупиняють свій вибір

на українській продукції, основними характеристиками якої є не тільки привабливий зовнішній вигляд і приємний смак, але і якість, натуральність [10].

Світовими лідерами виробництва сурімі є США, Японія, Білорусь та Російська Федерація. США посідає перше місце з інновацій виробництва продукції із сурімі, основна виробнича потужність базується в м. Глазго компанії ScoFro (партнер індійської найбільшої компанії з виробництва сурімі Gadre Marine). За останні кілька років їй вдалося покращити ситуацію на роздрібному ринку сурімі завдяки продукту під торговою маркою Sea Spray. На сьогодні вся увага компанії направлена на сектор охолоджених продуктів із сурімі. Також ScoFro зараз працює над створенням нового асортименту охолоджених продуктів із доданою вартістю, у новій яскравій упаковці і зі збільшеним терміном зберігання [11].

У Японії продукти з сурімі з доданою вартістю високої якості зберігають свій рівень прибутковості, тоді як обсяг низькодохідних продуктів із сурімі низької якості значно скоротився на ринку. Крабові палички із сурімі мають великий потенціал на роздрібному ринку України, доходи від продажу надходять до бюджету в сумі за рік 23 млн грн. Ця лінійка продукції із сурімі представлена компанією Angulas Aguinaga, на ринку – торговими марками Albatros, Sirena, Emborg, Uhrenholt [12].

Білоруська компанія «Санта Бремор» співпрацює з найбільшими постачальниками сировини з Норвегії, Голландії, Німеччини, Польщі, Російської Федерації, Латвії, Литви, що дає можливість компанії гарантувати якість своєї продукції та безперебійність її поставок. Здійснює пряму дистрибуцію ТМ «Санта Бремор» («Матіас», «Морячок», «Економ Маркет», «Бремор», «Бреммі») через розгалужену мережу філій і дистриб'юторів по всій території України. Компанія «СантаУкраїна» має десятирічний досвід роботи на українському ринку, завжди працює над підвищенням якості надаваних послуг для максимальної задоволеності клієнтів компанії [13].

Утім японцям технологія приготування крабових паличок була відома з 1110 р. У Європі цей продукт з'явився в середині ХХ століття, у колишньому СРСР перший завод з виробництва крабових паличок був побудований у 80-х роках. Уперше ця продукція українського виробника з'явилася в 2001 р. у місті Іллічівськ, Одеської області, там був побудований перший в Україні завод з виробництва крабових паличок – ТОВ «Акватіт», що випустив на ринок першу продукцію під ТМ «Водный мир» [14]. Динаміку обсягів виробництва крабових паличок в Україні за 2010–2016 рр. наведено на рис. 1 [15].

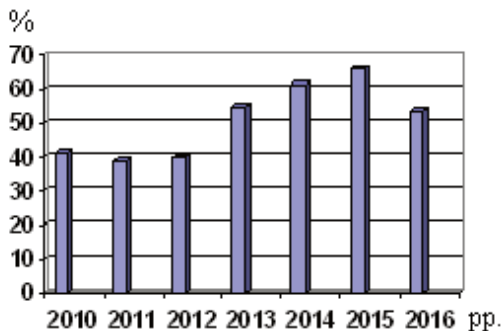


Рис. 1. Динаміка обсягу виробництва крабових паличок в Україні за 2010–2016 рр., тис. т

Обсяг виробництва крабових паличок на території України в 2010 р. склав 41,3 тис. т. До 2015 р. у динаміці показника спостерігається постійний приріст на рівні 10–18%. У 2016 р. порівняно з 2015 р. обсяг виробництва українських крабових паличок скоротився практично на 20%, склавши 53,3 тис. т. Норвегія, Ісландія, Канада, Естонія, США – основні імпортери риби в Україну. У сегменті свіжої та замороженої риби частка Норвегії в українському імпорті досягає 92–94%. Профіль та вподобання групи населення з високим рівнем доходу визначає основні тенденції на ринку. У 2016 р., незважаючи на 26% зростання цін, імпорту свіжої та замороженої риби збільшився на 6% у натуральному вираженні, призвівши до 33% зростання сегменту в грошовому вимірі [16].

Динаміку обсягу імпорту суріми на територію України наведено на рис. 2 [17].

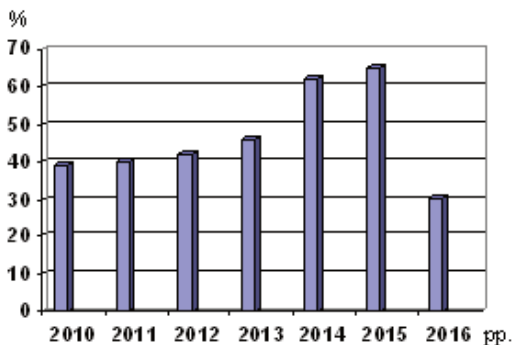


Рис. 2. Динаміка обсягу імпорту суріми на територію України за 2010–2016 рр., тис. т

Обсяг імпорту сурімі на територію України за 2010–2016 рр. характеризувався чітко вираженою динамікою зростання. Із 2010 по 2013 р. цей показник зростав на 3% (2011 р.), на 5% (2012 р.), на 7% (2013 р.). У 2014 і 2015 рр. обсяг імпорту сурімі порівняно з попередніми роками почав стрімко зростати і показав найкращий результат: зріс на 27 та 30% відповідно.

У 2016 р. обсяг імпорту скоротився на 54%, а порівняно з 2010 р. знизився на 23%. Структура імпорту сурімі на територію України в 2016 р. наведена на рис. 3 [18].



Рис. 3. Розподіл імпорту сурімі на територію України між постачальниками (2010–2016 рр.)

Найбільшими імпортерами сурімі на територію України в 2016 р. є Норвегія та Китай, питома вага яких в загальному обсязі імпорту продукту склала 27 і 23% відповідно. Сукупна частка інших країн імпортерів не перевищила 10%. Серед інших країн, що імпортують незначні обсяги сировини сурімі в нашу країну, можна назвати Іспанію, Чехію, Францію, Німеччину і низку інших країн. Динаміку обсягу експорту крабових паличок за межі України в 2010–2016 рр. наведено на рис. 4 [19].

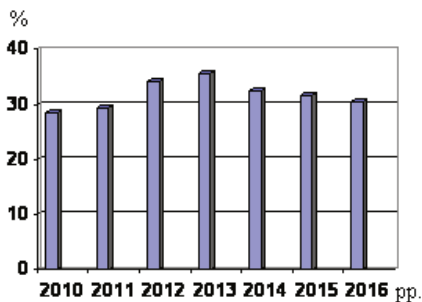


Рис. 4. Динаміка обсягу експорту крабових паличок у 2010–2016 рр.

Експорт крабових паличок за межі України за 2010–2016 рр. поступово зростає і в 2013 р. склав 35,6 тис. т, спостерігається приріст на 20% по відношенню до 2010 р. Із 2014 по 2016 р. відбувається скорочення обсягу експорту на 15% відносно до 2012 р., у 2015 р. склав 30,4 тис. т. Структура експорту крабових паличок за межі території України у 2016 р. наведена на рис. 5 [20].

Найбільший обсяг експорту крабових паличок у 2016 р. був здійснений Україною до Молдови та Казахстану, що складало 35% і 22% загального обсягу експорту. Трохи менше експортували продукцію в Німеччину (9%). Сьогодні на території України діють п'ять основних підприємств із виробництва продукції із сурімі, основні виробники наведені на рис. 6.

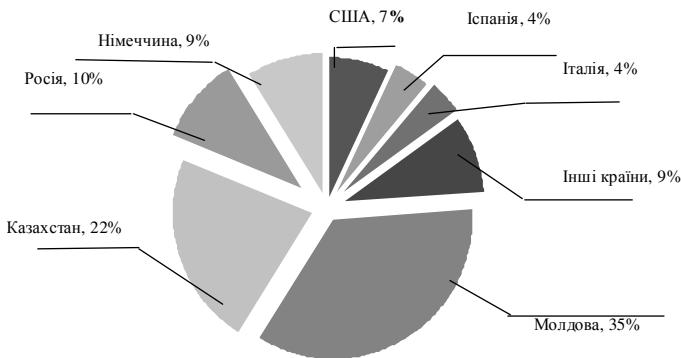


Рис. 5. Структура експорту крабових паличок у 2016 р.

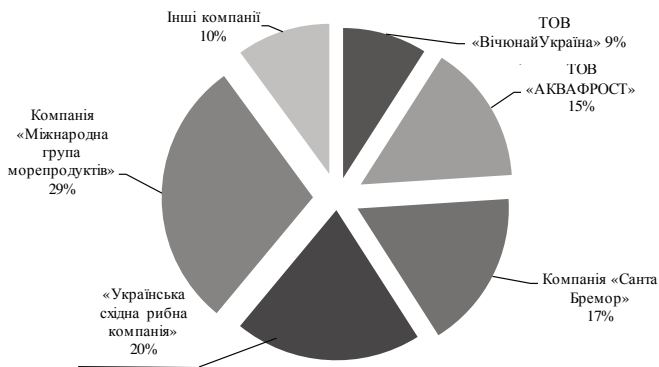


Рис. 6. Основні вітчизняні виробники продукції із сурімі

Найбільший обсяг має компанія «Міжнародна група морепродуктів», найменший – ТОВ «ВічюнайУкраїна», але здебільшого у великих підприємств є власники з інших країн, що знижує продовольчу безпеку ринку риби та морепродуктів. Також на українському ринку є до 10% малих підприємств, яким необхідні дотації від держави для розвитку внутрішнього ринку.

Висновки. Визначено, що динаміка обсягу виробництва крабових паличок в Україні за 2010–2016 рр. збільшилася у 2015 р., але значно зменшилася (на 20%) у 2016 р., що пов'язано з економічною кризою країни на цей період.

Аналізуючи динаміку обсягу імпорту сурімі у 2010–2016 рр., можна зробити висновок, що у 2014–2015 рр. обсяг імпорту сурімі стрімко зростає і показав найкращий результат – зріс на 27 і 30% відповідно.

Було досліджено динаміку розподілу імпорту сурімі між постачальниками, яка довела, що найбільш значними імпортерами сурімі на територію України є Норвегія та Китай.

Аналізуючи динаміку обсягу експорту крабових паличок у 2010–2016 рр., було виявлено, що до 2013 р. експорт зростає, склавши 35,6 тонн, але з 2014 по 2016 р. відбулося його скорочення. Найбільший обсяг експорту крабових паличок у 2016 р. був здійснений Україною до Молдови та Казахстану.

Серед основних вітчизняних виробників продукції із сурімі найбільшу частку виробляє компанія «Міжнародна група морепродуктів», найменшу – ТОВ «ВічюнайУкраїна».

Ураховуючи ситуацію, що склалася на ринку крабових паличок, можна зробити висновок що цей сегмент ринку малозаповнений і має перспективи до розвитку із залученням інновацій сучасності.

Список джерел інформації

1. Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа : ГОСТ 7636-85. – Введ. 01.01.1986. – М. : Изд-во стандартов, 1986. – 87 с.
2. Старокадомский Д. Украина: рынок рыбопродукции / Д. Старокадомский // Пищепром Украины. – 2008. – № 5. – С. 31–34.
3. Загороднюк О. В. Перспективи розвитку вітчизняного ринку риби / О. В. Загороднюк // Вісник Полтавської державної аграрної академії. – № 1. – 2011. – С. 18–25.
4. Новини ринку [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ukr.segodnya.ua/economics/business>
5. Козырев А. Современные тенденции на рынке рыбопродуктов / А. Козырев // Пищевая промышленность. – 2002. – № 11. – С. 42–43.
6. Полторак В. А. Маркетингові дослідження : навч. посіб. / В. А. Полторак. – К. : Центр навч. літ-ри, 2003. – 387 с.

7. Смольникова А. В. Рыбное место. Обзор рынка / А. В. Смольникова // Мир продуктов. – 2011. – № 4 (63). – С. 22–26.
8. Салтанов Д. М. Определение пищевой ценности формованных продуктов на основе сурими / Д. М. Салтанов // Вестник Камчатского государственного технического университета. – 2012. – № 21. – С. 43–48.
9. Абрамова Л. С. Пути рационального использования сырьевых ресурсов рыбного хозяйства страны / Л. С. Абрамова // Пищевая промышленность. – 2004. – № 3. – С. 6–10.
10. Обзор новых возможностей на рынке сурими [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://www.fishnet.ru/news/novosti_otrasli/122.html
11. Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка : ГОСТ 7630-96. – Введ. 01.01.1998. – М. : Изд-во стандартов, 2004. – 18 с.
12. Салтанова Н. С. Возможности использования сурими при производстве рыбных продуктов / Н. С. Салтанова, И. В. Кузьмина, Д. М. Салтанов // Вестник Камчатского государственного технического университета. – 2011. – № 17. – С. 75–78.
13. Офіційний сайт компанії «Санта Бремор» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.santabremor.com>.
14. Березовская Е. Крабовые палочки: российский рынок выбирает отечественного производителя [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.holodinfo.ru/>
15. Продукція із сурімі імітована. Технічні умови : ДСТУ 5097:2008. – Введ. 01.07.2009. – К. : Держспоживстандарт, 2009. – 18 с.
16. Голикова Е. Н. Изучение возможности изготовления фарша типа «сурими» из недоиспользуемых маломерных биоресурсов Волго-каспийского региона / Е. Н. Голикова, М. Д. Мукатова, Н. А. Киричко // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия : Рыбное хозяйство. – 2011. – № 1. – С. 103–109.
17. Рязанов О. Європейці обирають охолоджені крабові палички, українці – заморожені [Електронний ресурс] / О. Рязанова. – Режим доступу : <http://www.gazeta.lviv.ua/life/2011/10/24/189>
18. Негоица А. С. Рыбный фарш «сурими» как путь повышения рентабельности рыбоперерабатывающего предприятия / А. С. Негоица // Рыбное хозяйство. – 2012. – № 4. – С. 112.
19. Про схвалення Концепції Державної цільової економічної програми розвитку рибного господарства на 2012–2016 роки [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.zakon.rada.gov.ua>
20. Ламбен Ж.-Ж. Менеджмент, ориентированный на рынок / Ж.-Ж. Ламбен, Р. Чумпитас, И. Шулинг ; пер. с англ. под ред. В. Б. Колчанова. – 2-е изд. – СПб. : Питер, 2008. – 720 с.
21. Шумейко В. М. Організаційні структури управління маркетингом на виробничих підприємствах / В. М. Шумейко // Маркетинг в Україні. – 2009. – № 1 (53). – С. 46–49.

Заїченко Каріна Веніамінівна, студ., кафедра товарознавства та експертизи товарів, Харківський державний університет харчування та торгівлі. Адреса: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Україна, 61051. Тел.: 0505508409; e-mail: super.karina777@mail.ru.

Заиченко Карина Вениаминовна, студ., кафедра товароведения и экспертизы товаров, Харьковский государственный университет питания и торговли. Адрес: ул. Клочковская, 333, г. Харьков, Украина, 61051. Тел.: 0505508409; e-mail: super.karina777@mail.ru.

Zaichenko Karina, student, Cathedra of commodity research and examination of goods, Kharkiv State University of Food Technology and Trade. Address: Klochkivska str., 333, Kharkiv, Ukraine, 61051. Tel.: 0505508409; e-mail: super.karina777@mail.ru.

Кравченко Світлана Сергіївна, студ., кафедра товарознавства та експертизи товарів, Харківський державний університет харчування та торгівлі. Адреса: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Україна, 61051. Тел.: 0938484218; e-mail: kravc57@gmail.com.

Кравченко Светлана Сергеевна, студ., кафедра товароведения и экспертизы товаров, Харьковский государственный университет питания и торговли. Адрес: ул. Клочковская, 333, г. Харьков, Украина, 61051. Тел.: 0938484218; e-mail: kravc57@gmail.com.

Kravchenko Svetlana, student, Cathedra of commodity research and examination of goods, Kharkiv State University of Food Technology and Trade. Address: Klochkivska str., 333, Kharkiv, Ukraine, 61051. Tel.: 0938484218; e-mail: kravc57@gmail.com.

УДК 637.131:637.146

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ЧИННИКІВ НА ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

К.С. Сібірякова

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.С. Скірда**

Досліджено вплив технологічних чинників на формування якості кисломолочних продуктів, отриманих за допомогою термокислотної коагуляції. Проаналізовано якість маркування молока, з якого було отримано дослідні зразки сиру, досліджено вологоутримуючу здатність і вміст сухих речовин.

Ключові слова: білок, кисломолочний сир, формування якості, коагуляція, закваска, згусток.