

ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЦУКРИСТИХ ВИРОБІВ НА РИНКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ УКРАЇНИ

Железняк З.В., асп.,

Мурликіна Н.В., канд. техн. наук, доц.,

Добровольська О.В., ст. викл.,

Євлаш В.В., д-р техн. наук, проф.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

До однієї з найпоширеніших і різноманітних за асортиментом груп харчових продуктів належать кондитерські вироби, які користуються великим попитом у різних груп населення. Останніми роками міжнародний ринок кондитерських виробів активно розвивався і сьогодні є дуже насиченим. Окремими дослідниками відзначається, що виробництво солодошів досягло етапу зрілості життєвого циклу товару. Тому надалі задля підтримання конкурентоспроможності товарів і позицій на ринку виробники вимушені відслідковувати та враховувати тенденції, які складаються та стрімко змінюються на світовому ринку. Згідно з прогнозами Global Industry Analysts (GIA), відображеними у доповіді «Confectioneries: A Global Strategic Business Report», світовий ринок кондитерських виробів до 2015 року досягне 186,3 млрд дол. Аналітиками AP Food Technology та GIA прогнозується, що розвитку галузі сприятимуть підвищений попит на продукти, що не містять цукру, велика популярність солодошів з екзотичними смаками та збільшення попиту на «місцеву» продукцію, популярну в тому чи іншому регіоні.

Метою цієї роботи було дослідження асортименту цукристих виробів на ринку кондитерської продукції України для визначення перспективних тенденцій щодо створення збагачених мікронутрієнтами желейних виробів.

Аналіз інформаційних джерел показав, що рівень споживання кондитерських виробів в Україні є значно нижчим, ніж у країнах Європейського співтовариства, що зумовлюється низьким, порівняно з європейським, рівнем доходів. Саме тому споживацьким уподобанням українців найбільше відповідає продукція цукрового сегмента. Однією з основних тенденцій на вітчизняному ринку цукристих виробів є спрямованість на «натуральність». Популярними тенденціями також є концепції нових форматів виробів («поділись з друзями», міні-формат або великі зручні упаковки), нових смаків солодошів, які раніше не споживалися.

Результати опитування різних груп населення України підтверджують поширення дефіциту мікронутрієнтів у більшій частини дитячого та дорослого населення. Дефіцит вітаміну С виявляється у 60...80% обстежуваних, фолієвої кислоти – 40...80%, каротину – більше

ніж у 40%. Недостатнє споживання вітамінів є масовим і постійно діючим фактором, що негативно впливає на здоров'я більшої частини населення практично протягом усього життя. У сформованих умовах збагачення кондитерських виробів та інших продуктів масового споживання мікронутрієнтами, виробництво продукції функціонального призначення є актуальним і своєчасним.

Розробка та організація виробництва збагачених харчових продуктів є найбільш ефективним і доступним шляхом вирішення проблеми дефіциту незамінних харчових речовин, зниження ризику впливу ксенобіотиків, особливо для населення, що проживає в екологічно несприятливих регіонах. Перед виробниками ставляться завдання розробки кондитерських виробів з альтернативними підсолоджувачами, наповнювачами, виробів функціонального призначення з натуральних інгредієнтів, підвищеної харчової цінності.

Згідно з даними Sugar.Ru, отриманими у Державній службі статистики України, у 2013 році на ринку цукристих солодошів з'явилося близько 30% новинок. Дослідження показали, що споживачі готові віддавати перевагу не тим продуктам, що містять низьку кількість цукру або не містять його зовсім, а тим, які відрізняються специфічними властивостями, сприяють поліпшенню здоров'я. Зростає попит на кондитерські вироби з добавками вітамінів, мінеральних речовин, антиоксидантів, трав'яних екстрактів тощо.

У численних роботах описано більше 50-ти видів збагачених цукристих виробів – карамель в асортименті, виготовлена з додаванням курільського чаю, лепехи, червоної горобини, вітаміну С, шавлії, шишшини; драже цукрове в асортименті з йодом, біфідобактеріями, кальцієм, чорницею і вітаміном А, залізом; желейні цукерки з внесеними рослинними екстрактами, що містять вітаміни С, К, РР, β-каротин, хлорофіл, флавоноїди та ін.

Пастила, жувальна гумка, мармелад і желе є одними з найбільш швидкозростаючих категорій ринку. Це пояснюється появою безлічі нових смаків і продуктів. Зростання попиту на мармелад і желе зумовлене високими темпами розвитку сучасних мережевих роздрібних магазинів у регіонах України.

Желейні цукерки на основі пектину мають низку переваг. Зокрема, наявність пектину сприяє збереженню біологічноактивних речовин, зниженню рівня холестерину, видаленню важких металів, радіонуклідів і токсинів органічного походження з організму людини. Також перевагами є низька енергетична цінність, стабільність споживчих характеристик цукерок упродовж зберігання.

Таким чином, за результатами аналітичного дослідження, встановлено, що цукристі вироби, у тому числі желейні, можуть бути об'єктами для створення продуктів, збагачених мікронутрієнтами.