

Т.В. Щербакова, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

В.М. Онищенко, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ФРУКТОВОЇ КОНСЕРВОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Фрукти і овочі, а також продукти їх переробки, безперечно, є товаром першої необхідності. Впродовж всього життя людства значення фруктів і овочів оцінювалося дуже високо. Корисні властивості обумовлені їх хімічним складом. У склад входять: вода (65–95%), легкозасвоювані цукри (глюкоза, фруктоза, сахароза), крохмаль, клітковина, пектинові речовини, мінеральні елементи (1%), вітаміни С, групи В, РР, органічні кислоти.

Більша частина овочів, фруктів і ягід споживається у свіжому вигляді, а інша надходить на переробку для виробництва консервів. Спеціалісти зазначають, що в Україні консервна промисловість є галуззю спеціалізації і в багатьох областях має профілююче значення. За обсягом валової продукції у структурі харчової індустрії вона посідає десяте місце, а за чисельністю промислово-виробничого персоналу – четверте.

Переробна промисловість – це складова частина відповідного комплексу АПК, що переробляє різноманітну сільськогосподарську продукцію. Сировинний фактор у розміщенні підприємств цієї галузі відіграє основну роль. Через це найбільша концентрація переробного виробництва спостерігається на півдні України. Саме тут, на території Одеської, Миколаївської, Херсонської, Запорізької областей сформувався спеціалізований район плодоовочеконсервного виробництва. Головні центри – Одеса, Херсон, Ізмаїл, Мелітополь, Бердянськ. Розміщене це виробництво і в районах Поділля, а також в Черкасах, Житомирській, Полтавській областях.

Найбільша концентрація спостерігається у південному економічному районі, де зосереджено понад 2/3 виробництва томатних та 1/3 овочевих і фруктових консервів країни. Підприємства галузі розташовані майже по всій території району, проте найбільше випуску продукції припадає на Одеську область.

Що стосується ринку фруктової консервованої продукції, то він є достатньо конкурентний: виробничу активність виявляють більш ніж 90 підприємств. Це продукція асортиментного ряду джем, мармелад, пюре, желе, конфітур, повидло, варення.

Як стверджують аналітики ринку фруктоовочевої консервованої продукції, Вінницька область є одним з лідерів за обсягами переробки плодово-ягідної продукції, оскільки саме на Вінниччині розташовано

цілий ряд потужних підприємств галузі. Це, зокрема, і один з найбільших у Європі виробників високоякісних концентрованих соків, пюре, свіжозаморожених ягід і фруктів, фруктових наповнювачів для молочної та кондитерської промисловості ТОВ «АгрANA Фрут Україна». АгрANA Фрут Україна – українська філія австрійської компанії, що займається переробкою сільськогосподарської продукції. Входить до міжнародної групи компаній AGRANA. Компанія експортує товари в такі країни, як Австрія, Бельгія, Білорусь, Італія, Казахстан, Молдова, Нідерланди, Румунія. ТОВ «АгрANA Фрут Україна» спеціалізується на переробці фруктів і ягід і включає в себе повний цикл робіт від вирощування і заготівлі сировини до переробки і випуску готової продукції.

Також відомі такі виробники: ВАТ «Гайсинський консервний завод», ВАТ «Вінні-Фрут», ПП «Надія-В», «Пфаннер Бар», ВАТ «Могиливі-Подільський консервний завод» і ряд інших консервних заводів у районах області.

Як показав аналіз виробництва фруктових консервів в Україні, вони представлені продукцією дитячого харчування – пюре натуральні та купажовані, соки, натуральні та купажовані; продукцією лікувально-профілактичного напрямку – фруктові повидло та джеми з фруктозою.

Фруктові пюре виробляються в основному як проміжна продукція – напівфабрикати, які ще потребують додаткової обробки чи використовуються для подальшої переробки. Майже 80% ринку займає плодово-ягідне пюре для подальшої переробки таких компаній, як «Сандора». Продукція використовується вітчизняними підприємствами та затребувані на зовнішньому ринку. В менших об'ємах виробляється пюре на консервних заводах «Кодимський» (Одеська обл.), «Поповецький» (Вінницька обл.), ЗАО «Буковина-продукт» (Чернівецька обл.).

Таким чином, всі продукти переробки фруктів та ягід можна умовно поділити на дві основні групи: проміжна продукція (так звані напівфабрикати, які ще потребують додаткової обробки чи використовуються для подальшої переробки) і безпосередньо готова до споживання кінцева продукція.