

20. Розвиток ринку кави і кавових напоїв з огляду економічної кризи спричиненої пандемією COVID 19

Євгеній Іванов, Віталій Шутюк

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. Основна частка в споживанні кави – це імпортований продукт. Українське виробництво формується тими виробниками, які імпортують кавові зерна як сировинний продукт, а в Україні обсмажують, фасують, упаковують, виробляють продукт без кофеїну і продають під своєю торговою маркою.

Матеріали і методи. Використано методи аналізу, порівняння та узагальнення. Інформаційною базою дослідження були статистичні, нормативно-правові документи та ресурси мережі Інтернет.

Результати. У 2018-2019 рр. споживання кави в Україні зростало, але в 2020 р зменшилося на 4,6 тис. тонн в порівнянні з 2019 р. Різке зниження даного показника викликане впливом економічної кризи спричиненої пандемією COVID 19, яка вплинула на обмеження імпортних поставок кави, а також занепадом сегмента HoReCa (ринків громадського харчування та готельного господарства).

Ринок кави та кавових напоїв України слідує тенденціям світового ринку, відповідно, попит на каву в Україні стабільно зростає. Нині спостерігається тенденція до зміни культури споживання кави. Так до пандемії COVID 19 культура споживання кави мала тенденцію розвитку – з офісу та дому попит переміщувався в кафе і ресторани. Як наслідок вплинула на зниження відвідування українцями закладів громадського харчування і перехід значної частини співробітників на дистанційну роботу. Тому, все більше людей почали споживати каву вдома. Загальна динаміка зростання ринку - яка підтверджується зростанням ринку в 2020 в порівнянні з 2018 роком – показує, що падіння 2020 року спричинене виключно пандемією Covid-19.

Очікується зростання попиту на зручні напої, готові до вживання, які також корисні для здоров'я в порівнянні з солодкими енергетичними напоями та іншими газованими напоями. Одним з перспективних напрямів розроблення сучасних кавових напоїв є використання солодових екстрактів зернових культур. Основною сировиною для виробництва солодових екстрактів являється солод, приготовлений з відповідних злаків. Крім солоду, при виробництві деяких видів екстрактів в якості добавок використовують несолжену сировину. У хімічному складі зернових культур, які йдуть на виробництво солоду є деякі відмінності, що зумовлює особливості отриманих екстрактів.

Солод з різних видів сировини та з різним ступенем ферментації й обжарювання дозволяє створити унікальну рецептуру кавового напою. Вже багато років відомим кавовим напоєм є «ячмінна кави», це напій з обсмаженого ячменю. Сучасні тенденції ринку харчових продуктів дозволяють включити в рецептуру кавового напою солод різних видів. Порівняно з просто обсмаженим зерном, солод має більшу кількість екстрактивних речовин, що дозволить покращити функціональні показники кавового напою, а саме підвищити вміст амінокислот та вітамінів.

Висновок. Розроблення нових кавових напоїв являється дуже перспективним з огляду на ринок кави та функціональних напоїв. Основною перспективною сировиною для розроблення технологій кавових напоїв є солодові екстракти зернових культур.

Література

1. Іванов Є.І. Функціональний напій із солодової сировини як заміник натуральної кави / Є.І. Іванов, В.В. Шутюк // Харчова промисловість. – НУХТ. – 2021. – № 29. – С. 42–51.