

УДК 663.9

Є.І. Іванов, аспірант

В.В. Шутюк, д.т.н., доцент

Національний університет харчових технологій, м. Київ

В.П. Василів, к.т.н., доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України м. Київ

ВПЛИВ ПАНДЕМІЇ COVID 19 НА РОЗВИТОК РИНКУ КАВИ І КАВОВИХ НАПОЇВ

У 2019-2020 рр. споживання кави в Україні зросло, але в 2021 р зменшилося на 4,6 тис. тонн в порівнянні з 2020 р. Різке зниження даного показника викликане впливом економічної кризи спричиненої пандемією COVID 19, яка вплинула на обмеження імпорتنих поставок кави, а також занепадом сегмента HoReCa (ринків громадсько

го 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 2019 роком – показує, що падіння 2021 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 несолоджену 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 кава», це напій з обсмаженого ячменю.

Висновок. 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.