

**Полтавський державний аграрний університет  
Факультет технологій тваринництва та продовольства  
Кафедра харчових технологій**

**МАТЕРІАЛИ**

**IV Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції  
«Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й  
торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку  
і перспективи»**

*15 жовтня 2024 року*



**м. Полтава 2024**



**Філіпішина Д. Є.,**  
магістрантка кафедри технології консервування,  
**Дущак О. В.,**  
к.т.н., доцент кафедри технології консервування, доцент,  
**Шутюк В. В.,**  
д.т.н., професор кафедри технології консервування, професор,  
*Національний університет харчових технологій,*  
*м. Київ, Україна*

### **СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ КОНСЕРВІВ ІЗ ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ ЦУКРУ**

У міру зростання чисельності людство змушене створювати зростаючі обсяги запаси харчової сировини. Ця сировина зберігається у висушеному, замороженому чи законсервованому вигляді. При цьому природна волога, що спочатку міститься в ній, надає продуктам зі свіжої сировини їх відмінні якості, безповоротно втрачається.

Консервовані продукти дають змогу значною мірою скоротити витрати часу та праці, урізноманітнити меню в громадському харчуванні, забезпечити протягом року населення продуктами з сировини, що росте тільки в теплий період року, тобто з плодів і овочів.

На ціни консервації впливає сезонний характер збуту даного товару. В період його виробництва попит на нього досить низький, а ціни невисокі. З іншого боку, у міру наближення до зимових свят кількість товару на ринку скорочується, тоді як попит на нього зростає [1].

У зв'язку з військовими діями розвиток консервної промисловості в Україні характеризується різким зниженням технологічного рівня виробництва, спрацюванням знарядь праці, скороченням обсягів і асортименту продукції, погіршенням її якості, затуханням інвестиційного та інноваційного процесів, витісненням вітчизняних харчових продуктів з внутрішнього й зовнішнього ринків продовольчих товарів, зменшенням



обсягів надходження до бюджету та валютних надходжень у країну від експортних операцій галузі тощо.

З кожним роком харчова промисловість стикається з новими викликами, які вимагають створення продуктів із високими харчовими властивостями та збереженням природних компонентів. Одним із перспективних напрямків є виробництво цукатів, що користуються великою популярністю серед споживачів завдяки їхній солодкості та тривалому терміну зберігання. Водночас спостерігається тенденція до збільшення попиту на нетрадиційні продукти з натуральної сировини, що мають високу біологічну цінність.

Серед таких продуктів особливої уваги заслуговує селера, що багата на вітаміни, мінерали та інші біологічно активні речовини. Проте, в Україні селера досі рідко використовується у виробництві цукатів, що відкриває нові можливості для інноваційних рішень у цій галузі. Використання нетрадиційної сировини для виготовлення цукатів може задовольнити попит споживачів на продукти зі зниженою калорійністю, збагачених вітамінами та антиоксидантами.

Протягом останніх десяти років українські споживачі демонструють зростаючий інтерес до здорового харчування. Споживання продуктів з високим вмістом цукру поступово знижується, адже споживачі віддають перевагу натуральним продуктам з мінімальним вмістом добавок. Якщо порівняти з початком 2010-х років, коли попит на традиційні консерви з високим вмістом цукру був домінуючим, то сьогодні значно зросла популярність продуктів зі зниженим вмістом цукру або на основі натуральних підсолоджувачів, таких як стевія або фруктоза. За даними досліджень ринку, з 2018 року споживання консервованих продуктів з меншим вмістом цукру зросло на 15% [2].

Здорове харчування стало ключовим трендом у харчовій індустрії, і цей тренд суттєво впливає на ринок консервованих продуктів із підвищеним вмістом цукру. За даними звіту Deloitte (2023), сучасні споживачі все частіше обирають продукти з натуральним складом та мінімальним вмістом доданих цукрів. Це створює нові виклики для виробників, які повинні адаптувати свої продукти до вимог ринку, зберігаючи при цьому їхню привабливість для споживачів.

У 2021 році FAO опублікувала звіт, де підкреслюється важливість зниження вмісту цукру в продуктах, особливо в консервованих фруктах і солодких соусах, для відповідності новим стандартам здорового харчування.



Це спонукало багато компаній у Європі та Україні шукати нові технології, що дозволяють зменшити вміст цукру, зберігаючи при цьому традиційні смаки.

Ринок солодких консервів та цукатів є відносно стабільним, проте залежить від загальної економічної ситуації в країні. Попит на такі продукти залишається стабільним серед споживачів, особливо під час свят або у випадках, коли ці продукти використовуються як інгредієнти для приготування випічки, десертів, тощо. Однак, із зростанням обізнаності про здорове харчування та зниженням споживання цукру, ринок зазнає певних змін у структурі споживання.

Ринок цукатів в Україні характеризується значною різноманітністю продуктів, що виробляються як великими промисловими підприємствами, так і малими фермерськими господарствами. Більшість продукції на ринку виготовляється із традиційних видів фруктів та ягід, таких як яблука, груші, цитрусові, вишні та полуниці. Однак, в останні роки спостерігається збільшення інтересу до використання менш поширених сировин, таких як гарбуз, морква, батат та селера.

У зв'язку з цим, розробка нової технології виробництва цукатів із селери є актуальною та перспективною темою, яка дозволить не тільки розширити асортимент продукції на ринку, але й створити продукти з високими смаковими, текстурними та харчовими властивостями.

#### **Список використаних джерел**

1. Душак, О. В. Стан та перспективи розвитку харчової промисловості України на тлі військової агресії РФ / О. В. Душак // Європейські Виміри Сталого Розвитку : тези доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції, 20-21 жовтня 2022 р. – Київ : НУХТ, 2022. – С. 27.
2. Душак, О. В. Перспективи використання нетрадиційної дикорослої сировини в технологіях концентратів солодких страв / О. В. Душак, Т. М. Левківська, О. В. Панчук // Продовольчі ресурси. – 2024. – Т. 12, № 22. – С. 73–81.