

## 5. Стан та тенденції розвитку консервної промисловості Киргизстану

Анапія Касимбекова, Станіслав Крижановський, Віталій Шутюк  
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

**Вступ.** Харчова та переробна промисловість Киргизстану – одна з пріоритетних галузей країни, яка є також важливою частиною агропромислового комплексу та виробляє понад 25...30 % обсягу промислової продукції та понад 25 % обсягу експорту.

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

**Результати.** Виробничі потужності Киргизстану з переробки плодів та овочів здатні переробити на рік до 150 тис. тонн фруктів та ягід, 250,0 тис. тонн томатів, 100,0 тис. тонн овочів. Підприємства галузі розміщені з урахуванням географічних та кліматичних умов республіки. В країні є унікальне обладнання для виробництва концентрованого яблучного соку з потужністю переробки 10 тис. тонн яблук на рік, працюють потужні автоматизовані лінії з виробництва томатної пасти та соку, з переробки огірків, патисонів, кабачків та виробництва компотів, варення, джемів. Особливу нішу займає сушена продукція, яка має багатовікову традиційну технологію. Великим попитом користуються сушені ягоди (полуниця, смородина, малина, обліпиха, шипшина тощо) та фрукти (яблука, абрикос, чорнослив, груша, диня).

Нині підприємства консервної промисловості в республіці активізували роботу з виробництва нових видів плодоовочевої продукції, таких як соуси, приправи, кетчупи, фруктові підварки та натуральні соки.

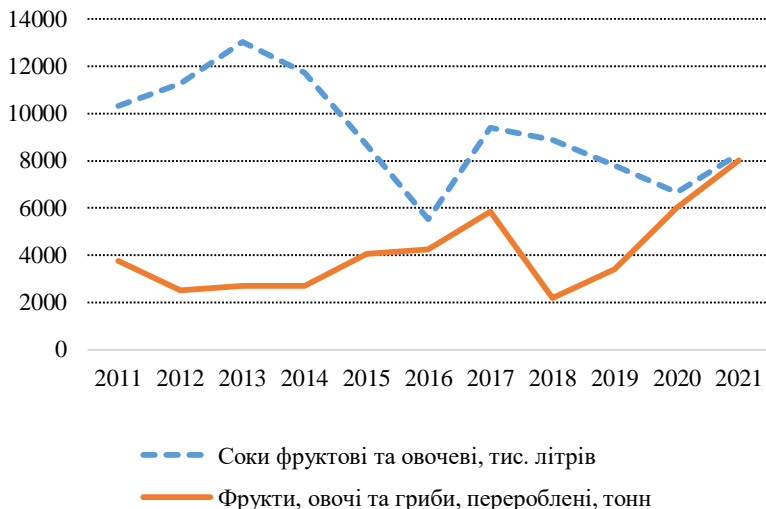


Рис. Динаміка виробництва продуктів консервної галузі в Киргизстані

**Висновок.** Консервна галузь Киргизстану виробляє понад 25...30 % обсягу промислової продукції та понад 25 % обсягу експорту. Пріоритетними напрямками переробки плодоовочевої продукції являється виробництво сухофруктів, соусів, приправ, кетчупів, фруктових підварок та натуральних соків.