

УПАКОВКА – невід’ємний елемент СОЛОДОЩІВ

А.М. Дорохович, д.т.н.,

О.О. Гавва, НУХТ, м. Київ

І знову в Києві відбулася велика всеукраїнська виставка – "Ласощі 2002". Вже вісім років її організовує ЗАТ "Укркондитер" разом з виставковим центром "АККО Інтернешнл". Виставка проводилась у виставковому комплексі Пушкінського парку і подарувала відвідувачам приємні враження про незабутню містерію солодкої краси.

У її рамках відбулися різноманітні заходи: засідання дегустаційної комісії, конкурс на кращу упаковку кондитерських виробів, майстер-клас "Технологія використання нового кондитерського інвентаря для виготовлення оригінальних тортів та тістечок", круглий стіл, присвячений розвиткові зовнішньоекономічної діяльності в кондитерській галузі, численні презентації та конкурси.

Виставка порадувала різноманітним асортиментом продукції вже відомих торгових марок та нових невеликих підприємств, які не так давно з'явилися на українському ринку. На жаль, у виставці не брали участі гранди вітчизняного виробництва – корпорація "Roshen" та БАТ "Крафт Фудз Україна". До речі, можна простежити тенденцію до збільшення випуску виробів борошняно-кондитерської групи. Яскравим прикладом цього є молоде підприємство БАТ "Кондитерська фабрика "Квітень" (м. Дніпропетровськ), яке досить успішно спеціалізується на ви-

пуску борошняних кондитерських виробів, а його продукцію було відмічено науково-дослідним центром незалежних споживчих експертиз "Укртест", а також дегустаційною комісією виставки.

Представлена продукція вражала своєю індивідуальністю та новизною. Учасники виставки запропонували великий обсяг якісної продукції, що свідчить про її високу конкурентноздатність на вітчизняному ринку та за кордоном.

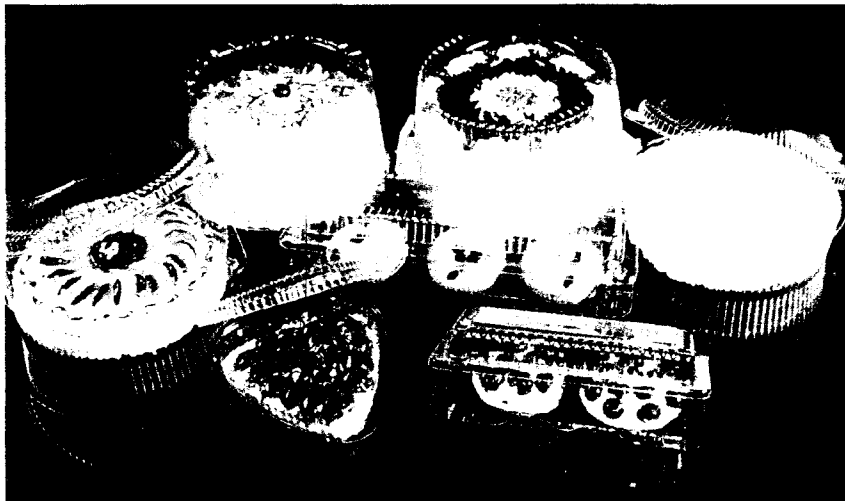
Основною темою круглого столу був експорт та розширення ринків збуту продукції кондитерської галузі. Розглядалися питання входження України в Світову Організацію торгівлі (що включає 144 країни світу) та відповідність українських стандартів вимогам СОТ, необхідність розробки нової нормативно-технічної документації, збільшення вітчизняних інвестицій у кондитерську промисловість України, проблема митного законодавства та зменшення тарифних обмежень. Було наведено статистичні дані, які доводять, що кондитерська галузь України вийшла з важкого періоду занепаду, швидко набирає великі оберти та завойовує нові ринки. Так, обсяг виробленої в цьому році продукції збільшився у 2,7 рази порівняно з 1995 р. Зараз на українському ринку кондитерських виробів вже 97,5% продукції вітчизняного виробника, а експорт до 16 країн світу складає 35%



загального обсягу виробленої продукції. На жаль, на виставці не було широко представлено солодку продукцію профілактичної та оздоровчої дії, спеціальні кондитерські вироби для різних вікових груп населення та солодке дитяче харчування (хоча саме діти є основним споживачем солодошів). На засіданні круглого столу обговорювалася актуальність випуску продукції лікувально-профілактичної та оздоровчої дії. Увагу виробників було звернено на роль вітамінів у харчуванні людини, вітамінізацію кондитерської продукції, а також шляхи утримання вітамінів у продуктах за рахунок технології процесів пакування. Сподіваємося, що і в майбутньому такі засідання стануть доброю традицією, адже саме таким чином спеціалісти кондитерської промисловості зможуть співпрацювати зі спеціалістами-медиками (гігієністами, ендокринологами, педіатрами) у розробці таких продуктів харчування, які будуть і корисними, і смачними.

Серед інших учасників виставки слід згадати виробників технологічного обладнання для кондитерської галузі, а також виробників упаковки, пакувальних матеріалів та пакувального обладнання. Висока якість продукції напряду залежить від високої якості сировини, надійного технологічного обладнання, правильно підбраної упаковки та методів пакування. Раніше питанню упаковки і процесам пакування не надавали вагомого значення, але зараз воно є актуальним для виробників солодкої продукції, адже якісна, правильно підібрана упаковка є на 50% запорукою успіху у споживача.

Завдяки пакувальникам та дизайнерам, приємно стало роздивлятися виставкову продукцію у кольоровій оригінальній упаковці. Шоколад, наприклад, було заповнено різними способами в різноманітний матеріал; це і традиційний конверт з фольгою та папером, і пакування типу "флоупак" в металізований поліпропілен, і картонні пакки з прозорими полімерними віконцями. На жаль, під час розробки останнього виду спеціалісти не врахували особливості рецептурного складу шоколадних виробів, адже рослинні жири такої



продукції мають здатність до процесу окислення та прогоркання (змінюється їх хімічний склад), який під дією світла інтенсифікується, а через це погіршуються органолептичні характеристики шоколаду. Спостерігалися зовсім нові та доволі цікаві технологічні рішення пакування та оздоблення упаковок. Приємно здивувала велика кількість новорічних подарункових наборів, а особливо їхня упаковка. Хоча більшість з них зроблено з традиційного для такої продукції картону, проте розмаїття їх конфігурацій привернуло увагу і дорослих, і маленьких відвідувачів виставки: там були як традиційні Дід Мороз та Снігуронька, так і нові дизайнерські рішення – машина, катер, пароплав і навіть мобільний телефон. Також під упаковку новорічних цукерок пропонувались металеві циліндри у вигляді новорічних героїв. Питання упаковки і пакування кондитерських виробів розглядалося на кількогодинньому семінарі, де виступали провідні фахівці кондитерської галузі та пакувальної промисловості. На семінарі визначалася роль упаковки в реалізації кондитерських виробів та обговорювався вплив певних видів упаковки на якісні параметри продукції, а також на термін її зберігання в різних умовах і видах пакувальних матеріалів. Зрозуміло, термін зберігання продукції за різних умов є обмеженим, але не слід прагнути максимально збільшити його за рахунок консервантів та пакувальних матеріалів, бо, на відміну від гарного вина, солодощі не стають смачніше від часу, та й взагалі до цього питання необхідно підходити досить зважено. Увагу учасників семінару зацентовано на необхідності розробки нових пакувальних матеріалів, які збільшать термін зберігання тих кондитерських виробів, що швидко втрачають свої смакові властивості (неглазуровані помадні цукерки, східні солодощі, пряники, бісквіти).



Досить активно обговорювався фактор впливу пакувальних полімерних матеріалів на мікрофлору готового виробу, а також необхідність створення бар'єрних плівок на основі природних полімерів. Спеціалісти намагалися встановити ступінь залежності терміну зберігання продукції від композиційних рішень під час розробки спеціальних пакувальних матеріалів (наприклад, пакувальний матеріал з асептичною дією). Не оминули також питання асептичної обробки забрудненого технологічного обладнання на підприємствах.

Крім технологічних аспектів виготовлення упаковки, на семінарі досить серйозно поставало питання щодо її дизайну, одного з основних чинників створення упаковки для кондитерських виробів. Принцип формотворення та вміння варіювати графічними елементами (кольором) зумовлюють зовнішню привабливість упаковки. Як приклад оригінального дизайнерського рішення було представлено упаковку для карамелі у вигляді полуниці та яблука. Відмічено, що для створення якісної упаковки обов'язково треба залучати відпо-

відних фахівців: для втілення творчої ідеї в життя необхідна співпраця дизайнера зі спеціалістами поліграфічної галузі, а під час створення нових технологій пакувальникам необхідно консультуватись зі спеціалістами кондитерської галузі.

В останній день виставки нарешті завершився дегустаційний конкурс, а переможці отримали почесні нагороди за найкращі зразки власної продукції, тим самим зміцнивши свою високу позицію на українському ринку солодощів. А ми можемо додати: давайте підтримувати вітчизняного виробника! Як саме? А просто: взяти за правило принцип "свій до свого по своє", адже Вітчизняне – найкраще.

Packaging is essential element of the confectionary

A.N.Dorobkovich, Dr.

O.O.Gavva, NUFT, Kyiv

New achievements of the packers have been demonstrated at the Ukrainian exhibition of the confectionary. For the confectionary industry of Ukraine, which came out of the long period of decline, widening of the markets is very important. That was the question at the meeting of the round table, which took place during the exhibition. Participants of the meeting mentioned facts of the successive usage of the packaging materials and packs in the confectionary industry. It was noted that in the usage of this or that packaging for the confectionery important is everything - from design of packaging to the influence of the packaging materials on the micro sphere of the final product. The specialists-professionals must account all these problems on. This was particularly underlined.

