

29. РОЗВИТОК ІНДУСТРІЇ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ В УКРАЇНІ

Г.О. Сімахіна

С.В. Халапсіна

Національний університет харчових технологій

Ключовим питанням у підтриманні продовольчої безпеки України, досягнутої в останні роки, є стійке забезпечення населення харчовими продуктами, в тому числі і оздоровчого призначення, на основі раціонального використання сільськогосподарської сировини, скорочення її втрат, підвищення ефективності виробництва у всьому агропромисловому комплексі. Ці плани реально здійснити шляхом широкого використання інноваційних технологій у переробній та харчовій промисловості. Загальним завданням є організація постачання населенню якісних продуктів не лише в сезон збору та перероблення плодоовочевої сировини, і не лише у сировинних зонах, а протягом усього року, в усіх регіонах України і в широкому асортименті.

Накопичений світовий досвід показує, що найбільш ефективним способом вирішення цієї проблеми є використання низькотемпературних технологій при заготівлі сільськогосподарської продукції, її транспортуванні, переробленні, зберіганні та реалізації. Використання штучного холоду викликає мінімальні зміни харчової та біологічної цінності сировини і отриманих з неї

готових продуктів, їх якості та органолептичних показників. Разом з тим, за економічністю та особливо питомими витратами енергії спосіб консервування харчових матеріалів заморожуванням має значні переваги перед методами теплового оброблення – пастеризацією, стерилізацією, сушінням тощо.

Плоди, ягоди та овочі є важливим джерелом вітамінів, мінеральних солей, водорозчинних цукрів, крохмалю, органічних кислот, пектинових речовин, вони мають фітонцидні властивості й завдяки цьому виявляють антимікробну дію. Тому надзвичайно важливо вести технологічний процес перероблення цієї сировини таким чином, щоб в отриманих напівфабрикатах максимально зберегти всі цінні речовини вихідного матеріалу. Цим умовам найбільшою мірою відповідає заморожування.

За даними щотижневого бюлетеня "Агроогляд: овочі та фрукти" (з посиланням на офіційну статистику), виробництво заморожених овочів в Україні в 2011 р. збільшилось у 12 разів. Тобто, в минулому році обсяги національного виробництва зросли з 588 до 7103 т.

Заморожують плоди та овочі 15 компаній, а лідерами за обсягами випуску стали ЗАТ "Фрау Марта", ТОВ "Краса", ТОВ "Арти" та ТОВ «Грон», які забезпечили 95% національного виробництва цієї продукції.

Останнім часом набуває популярності продукція компанії «Сіріус-Агро» (Звенигородський район Черкаської області, с. Водяники). Компанія спеціалізується на вирощуванні, фасуванні, заморожуванні плодів і ягід та їх реалізації. Загальна площа полів для вирощування становить 1100 га.

У червні 2008 р. відкрито завод для шокового заморожування фруктів і ягід. Проектна потужність виробничих ліній заморожування продукції становить 5500 т/рік. На сьогодні завод цієї компанії вважається одним із найкращих і найпотужніших у Європі. Його продукцію сертифіковано і підтверджено Центром стандартизації й метрології України.

Основна частина плодоовочевої продукції реалізується в Україні у вигляді заморожених овочевих сумішей. На їх частку (у тому числі й з

добавками м'яса й морепродуктів) припадає не менш ніж 80%, на моноовочі – близько 15%, на фрукти та ягоди – до 5% всієї замороженої продукції.

Українські виробники конкурують як із вітчизняними, так і з зарубіжними компаніями – польськими (торговельні марки Hortex, Hortino, Felco), угорськими (Felco, Globus), французькими (Bonduelle) і бельгійськими (Emborg, Dujardin).

Віднедавна українські компанії освоїли також випуск заморожених овочево-м'ясних та овочево-рибних сумішей, а також ягідної продукції, що ефективно конкурує із закордонною за ціною, при тому ж рівні якості.