

товарів (послуг), оперативне управління виконанням планів і види обліку, аналіз результатів господарської діяльності.

Висновки. У сучасному світі, який постійно змінюється, безперечним є той факт, що успішна діяльність організації прямо залежить від ефективного використання інформаційних технологій, які виконують особливу роль у вдосконаленні внутрішніх процесів управління.

Основне призначення сучасної інформаційної системи полягає в тому, щоб своєчасно надавати саме ту інформацію, яка необхідна для виконання конкретно поставленого завдання. Така система виходить за межі простого інструментального засобу і посідає особливе місце в управлінській діяльності, постійно впливаючи на неї і змінюючись під дією конкретних економічних умов.

Перелік використаних джерел:

1. Менеджмент в землевпорядкуванні : навч. посібник / [А.М. Третяк, А.Я. Сохнич, В.М. Другак, П.І. Смоленська, Р.А. Третяк]; за заг. ред. А.М. Третяка. – К. : ЦЗРУ, 2004. – 344 с.
2. Мошек Г.Є. Організація праці менеджера / Г.Є. Мошек. – К. : КДТЕУ, 1995. – 186 с.
3. Немцов В.Д. Менеджмент організацій : навч. посібник / В.Д. Немцов, Л.Є. Довгань, Г.Ф. Сініюк]. – К. : УВПК „Екс об”, 2000. – 392 с.
4. Хміль Ф.І. Основи менеджменту : підручник / Ф.І. Хміль. – К. : Акадємвидав, 2003. – 608 с.
5. Лозниця В.С. Психологія менеджменту : навч. посібник / В.С.Лозниця. – К. : УВПК „Екс об”, 2000. – 512 с.
6. Биков І.Ю., Microsoft Office в задачах економіки та управління / [М.В. Жирнов, І.М. Худякова]. – К. : Професіонал, 2006. – 264 с.

УДК 330.341.1:517.956.224:664.1(043.5)

JEL R 11

ІННОВАЦІЙНІ МОЖЛИВОСТІ ПРИРОДНИХ ЦУКРОЗАМІННИКІВ В УКРАЇНІ

Федун І.Л.,

*д.е.н., доцент, Національний
університет харчових технологій*

Новицький К.О.,

*здобувач, Національний науковий
центр «Інститут аграрної економіки»*

Постановка проблеми. Підприємництво закономірно виступає одним з наймогутніших інститутів ринкового інноваційного розвитку, оскільки до цього спонукає підприємницький інтерес. Оскільки фахівці вважають, що майбутнє за новими природними цукрозамінниками, які в сотні і навіть тисячі разів солодший цукру, Україна як колишній провідний у світі виробник цукру має реагувати на світові тенденції, брати активну участь в інноваційних процесах, зокрема в розвитку індустрії природних цукрозамінників. Упровадження інновацій і новітніх технологій в аграрній сфері дасть змогу поліпшити показники її діяльності, забезпечити внутрішні потреби і формувати експортний потенціал.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблеми, пов'язані з розвитком цукрової галузі і природних цукрозамінників України, знайшли широке відображення в аграрній економічній літературі. До найкомплексніших належать праці Т.В. Багія, В.Ф. Зубенко, Є.В. Ніколаєва, М.В. Роїка, В.Й. Стефанчука, П.Т. Саблука та інших.

Формулювання цілей статті. Метою статті є визначення місця галузі виробництва природних цукрозамінників як альтернативи цукровій в умовах глобалізації економіки, аналіз її стану та напрямів розвитку.

Виклад основного матеріалу. Протягом тривалого часу основної сировиною, з якої в Україні виробляється цукор, є цукрові буряки. Дослідження Т.В. Багія доводять, що завдяки великому вмісту гумусу і сприятливим природно-кліматичним умовам наша країна у ХХ столітті посідала одне з провідних місць за обсягами виробництва цукрового буряку й виробництва цукру. Так, 1990 р. в Україні було зосереджено майже 21% усіх світових посівних площ цукрових буряків, а річне виробництво цукру становило близько 54% сукупного світового обсягу виробництва цієї продукції [2, с. 72–73]. При цьому перші заводи з переробки цукрового буряку на території сучасної України було збудовано ще 1824 р. [3, с. 6].

Розвиток і становлення цукробурякового виробництва має свою понад двохсотрічну історію з характерними особливостями формування і застосування системи важелів організаційно-економічного механізму, складники якого включають активізуючі заходи державного регулювання процесів функціонування галузі та мотиваційних факторів щодо підвищення ефективності виробництва цукрових буряків і цукру.

Зміна факторів впливу ринкової економіки та зовнішнього середовища позначилася на розвитку галузі, що призвело до зменшення посівних площ від 1,6 млн га 1990 р. до 0,3 млн га 2013 р.; нестабільності рівня врожайності за роками (найвищі показники: 411 ц/га-2012 р. та 399 ц/га – 2013 р.) зменшення обсягів виробництва цукрових буряків від 44,3 млн т 1990 р. до 10,8 млн т 2013 р., що спричинило недовантаження цукрових заводів сировиною, зменшення кількості задіяних у виробничий процес – від 192 (1991 р.) до 38 (2013 р.), а відповідно і зменшення виробництва цукру від 6,8 млн т 1990 р. до 1,2 млн т 2013 р. та перетворення галузі з експортноорієнтованої на таку, що не завжди задовольняє внутрішній попит.

Дослідження свідчать, що лише впродовж останніх шести років в Україні було вироблено 91,2 млн тонн цукрових буряків (табл. 1).

Таблиця 1

Динаміка та обсяги виробництва цукрових буряків і цукру в Україні протягом 2007–2012 рр.

| Показник | Рік | | | | | |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Посівна площа буряків, тис. га | 609,5 | 379,7 | 322,4 | 501,0 | 532,4 | 466,3 |
| Зібрана площа буряків, тис. га | 577,0 | 377,2 | 319,7 | 492,0 | 515,8 | 455,3 |
| у т.ч. цукровими заводами компаніями, % | 21,7 | 40,0 | 64,1 | 52,8 | 57,2 | 66,3 |
| Валовий збір, млн т | 17,0 | 13,4 | 10,1 | 13,7 | 18,7 | 18,3 |
| Урожайність, т/га | 29,42 | 35,62 | 31,49 | 27,95 | 36,3 | 40,3 |
| Цукристість, % | 15,02 | 16,05 | 16,85 | 15,3 | 16,63 | 16,07 |
| Виробництво цукру, млн т | 2,1 | 1,7 | 1,2 | 1,7 | 2,3 | 2,3 |

Джерело: розраховано за даними [9 і 10].

Дані табл. 2.1 свідчать, що протягом досліджуваного періоду простежується незначна динаміка до зменшення посівної площі. Так, порівняно з 2007 р. площі посівів цукрових буряків зменшилися на 23,5% і 2012 р. становили 466,3 тис га. Тоді ж показники урожайності та цукристості цієї культури збільшуються, що, у свою чергу, приводить до збільшення обсягу виробництва цукру та інших супутніх продуктів. Так, 2012 р. в Україні було вироблено понад 2,3 млн тонн цукру, що більш ніж на 9% перевищує аналогічні показники

2007 року.

При цьому, як стверджує М.В. Роїк, найсприятливішою зоною виробництва цукрових буряків, у якій можна отримувати врожайність коренеплодів у межах 55–60 т/га, є західні області України – Волинська, Івано-Франківська, Львівська, Рівненська, Тернопільська, Вінницька та Хмельницька. Не такою сприятливою є зона, у яку входять Житомирська, Київська, Полтавська, Сумська, Харківська, Черкаська та Чернігівська області, де гарантовано можна отримувати урожайність коренеплодів 50–55 т/га. Ще, не менш сприятливою зоною бурякового поясу, у якій можна отримувати врожайність коренеплодів у межах 45–50 т/га, є Кіровоградська та Чернівецька області. Решта областей, у яких є виробництво цукрових буряків, не включені до бурякового поясу та є несприятливі для буряківництва за ґрунтово-кліматичними умовами [4, с. 32–40].

Слід зауважити, що добова норма споживання цукру людиною становить 80–100 грамів. При цьому ВООЗ радить споживати не більше 50 грамів на добу [5].

Це зумовлено тим, що надмірне споживання цукру та інших вуглеводів, які легко засвоюються організмом людини, є вагомим чинником ризику виникнення та ускладнення перебігу серцево-судинних, ендокринних та багатьох інших захворювань і патологічних станів, зокрема – підвищення вмісту холестерину в крові, надмірної маси тіла, цукрового діабету, захворювання зубної емалі тощо. Тому й не дивно, що деякі вчені пропонують навіть взагалі відмовитися від споживання цукру, називаючи його «білою смертю» і розглядаючи як біологічно малоцінний продукт, негативні наслідки впливу якого на організм людини значно перевищують позитивні.

Незважаючи на зазначене, вчені застерігають, що відмова від цукру і солодких страв не може бути прийнята значною кількістю людей, які звикли до солодкого присмаку і без нього відчують певний харчовий дискомфорт.

Альтернативою цукру є речовини природного і штучного походження, що мають солодкий смак – цукрозамінники та підсолоджувачі. При цьому більшість науковців вважають, що така рослина, як стевія є найкращим природним цукрозамінником і підсолоджувачем.

Уперше стевію як природний цукрозамінник було досліджено ще 1903 р. М.С. Бертоні, а вже 1908 року цю рослину почали вирощувати на товарній основі [6, с. 46–48].

Стевія – це багаторічна трав'яниста рослина, яка відноситься до відділу вищих рослин – Kormobionta, типу покритонасінних – Angiospermae, класу дводольних – Dicotyledoneae, порядку складноцвітних – Compositales, родини айстрових – Asteraceae, роду – Stevia, виду – rebaudiana – Stevia rebaudiana Bertoni.

Родина, до якої належить стевія, досить численна, нараховує понад 20 тисяч видів. Це порівняно молода рослина, яка перебуває у філогенетичному розквіті, у якій тривають процеси видоутворення.

Найчастіше в наших природно-кліматичних умовах стевія проростає у вигляді кущів з такими формами [1, с. 11–12]:

1. Овальна (яйцеподібна) форма – найширша частина куща розміщена нижче середини, поступово звужуючись донизу і витягуючись доверху.
 2. Кулеподібна форма куща – кущ має округлу форму.
 3. Розлога форма – найширша частина рослини розміщена посередині куща.
 4. Обернено-конусоподібна або пірамідальна форма – найширша частина рослини знаходиться у верхній його частині.
 5. Обернено-трапецієвидна форма – найширша частина куща розміщена зверху, поступово звужуючись донизу.
 6. Циліндрична або видовжена форма – однакова за шириною у верхній і нижній частині куща.
 7. Пірамідальна форма куща – коли кущ поступово розширюється донизу.
- Зустрічаються також веретеноподібна та конічна форми.

Висота кущів, залежно від кліматичних умов року та вологості ґрунту – становить від

45,0 до 120 см.

Кущі стевії бувають прямостоячі або полегли. Добре опушені. Діаметр стебла при основі від 1,0 до 1,5 см. Рослини першого року розвитку мають одне головне стебло з боковими стеблами. На 2–3 рік вирощування стебел відростає стільки, скільки було закладено бруньок на кореневищі.

У тих країнах, де стевія росте як багаторічна культура, кількість стебел досягає 80 і більше. У наших же природно-кліматичних умовах стевія росте як однорічна культура і кількість бруньок, які закладаються наприкінці вегетації на кореневищах, коливається від 1–2 до 18–19. Облистянність рослини стевії визначається кількістю листків на кущі, їх формою, розміром, кутом відхилення від стебла, розміром і довжиною міжвузлів. Цей показник не лише впливає на продуктивність стевії, а є стійкою морфологічною ознакою [1, с. 12–13].

Листки стевії дрібні, їх багато. Їхня кількість на одному кущі коливається від 350 до 1200 од. Більші листки розміщуються на основному стеблі й у нижній його частині. На верхній частині стебел листки дрібніші. Величина листків стевії залежить не лише від різновиду рослин, а й від умов вирощування. Так, у південних областях України та Криму довжина листків диплоїдних рослин стевії в середньому становить 7,8 см, ширина – 3,4 см; тетраплоїдних рослин відповідно – 8,2 і 4,3 см.

У Лісостеповій зоні України довжина листків диплоїдної стевії становить у середньому 5,4 см, ширина – 2,3 см, тетраплоїдної відповідно – 6,2 і 3,3 см.

У відкритому ґрунті в умовах України стевія починає цвісти переважно у вересні-жовтні і лише деякі рослини – у липні-серпні. Цвітіння одного куща триває 1,5–2 місяці. Масове цвітіння відбувається в період, коли температура повітря, передусім вночі, знижується до 7–9° С. За таких умов розвиток зародків проходить дуже повільно і насіння недостатньо визріває.

Для господарської характеристики, що дає змогу оцінити доцільність садження стевії, важливішим є показник урожаю сухих листків і накопичення в них солодких глікозидів.

Ця рослина виявилася дуже пластичною. Як й індіанську кукурудзу, її можна розводити майже аж до Полярного кола. Стевія погано розмножується насінням. Будучи в експедиціях у 30-ті роки ХХ століття, академік М.І. Вавілов відправив з Південної Америки насіння цієї рослини до Всесоюзного інституту рослинництва (ВІР) у Ленінграді, але у зв'язку з втратою схожості проростити їх не змогли, а 1984 року декілька рослин стевії було завезено до України [1, с. 14–16].

Стевія – вічнозелений чагарник, але вдалині від тропіків її розводять в однорічному варіанті, готуючи кожний рік розсаду. При цьому як багаторічну рослину її вдається вирощувати навіть і на підвіконні.

При вирощуванні цієї рослини необхідно врахувати її біологічні властивості: вимоги до температурного режиму, стійкість до низьких температур, вимоги до ґрунтів і вологи та інші. Ці особливості стевії обумовлені унікальними умовами її розвитку на батьківщині (в Парагваї). Клімат у Парагваї субтропічний, але стевія походить із центральної частини Амамбей, з особливими умовами: великими перепадами температур, туманами, вітрами, зливами та високим рівнем залягання ґрунтових вод. Цим й обумовлена коротка коренева система стевії та її стійкість до перезволоження. Найвимогливіша стевія до вологи на початку та в середині вегетації, після її садження на полі та в період росту. Стевія погано переносить посуху, тому, вирощуючи цю рослину в природно-кліматичних зонах з недостатнім зволоженням, необхідно періодично її поливати.

Стевія не стійка до низьких температур і при температурі нижче +12° С майже не розвивається. Дослідженнями стевії в лабораторних умовах було встановлено, що рослини стевії *in vitro* витримували короточасне (до 5 годин) зниження температури до –1–2° С. Не пошкоджувались рослини і після 5–7 годинного зниження температури до –5° С. Але за тривалішого (до 12 годин) витримування рослин за цієї температури – вони гинули. Температура –5° С при 12-годинній експозиції і більше є критичною для цієї культури. Тому в умовах помірного клімату України її можна вирощувати в природних умовах як однорічну

культуру, оскільки в зимовий період її кореневища вимерзають.

Займатися розведенням стевії починали в різних країнах, але найбільше зацікавилися новинкою в Японії і в Китаї. У Японії визначили, що цикломат і сукралоза (штучні цукрозамінники, які використовувались у продуктах харчування) є небезпечними для здоров'я людини і застосування їх заборонили. Міністерство сільського господарства, лісів і рибальства Японії ще в 1960-ті роки підтримало програму інтродуціювання стевії з Парагвая. Японці назвали це "зеленою революцією". До революції долучились і сусідні країни. Уже 1982 року в Японії на харчові цілі було вжито 1000 т стевії, з них своєї – 300 т, а ввезено: з континентального Китаю – 450, з Тайваню – 150, з Таїланду – 100, з Південної Кореї, Бразилії і Малайзії – 50 т. Зараз стевія наявна майже в половині японських продуктів харчування. У Південній Америці також виробляють багато стевії. У середньому на душу населення Парагваю припадає 8 кг стевії на рік. На думку деяких фахівців, для парагвайських жінок це якраз і буде контрацептивною дозою. При мірі солодкості життя середньостатистичного парагвайця виходить нудотно-солодким: подужати майже 800 г цукру в день - це не жарт. Наприклад, середній бельгієць кожного дня з'їдає всього 135 г справжнього цукру [6, с. 52–53].

На території СРСР стевією зайнялися за рішенням Радміну СРСР в 1980-ті роки. Тоді фінансувалася програма її акліматизації з головним підприємством ВНП цукрового буряку в Києві. В Україні стевія прижилась, тут на 1 га з високою рентабельністю можна отримати у десять разів більше солодкості, ніж від цукрового буряку. У Російській Федерації після розпаду СРСР дослідженнями стевії займається Вороніжський НДІ цукру і буряку, є й російський сорт для північних районів – "Рамонський ласун", а також екстракти вітчизняного виробництва. Їх, напевно, можна пошукати серед БАДів або лікувально-профілактичного харчування – у супермаркетах або аптеках на полиці цукрозамінників лежать сахарин, цикломат або той же аспартам.

Приблизники застосування стевії як природного цукрозаміннику проголосили це століття століттям стевії. Канада, Австралія і Нова Зеландія вже включили її до раціону харчування їхніх жителів. Водночас у середині 2004 року експерти ВООЗ також тимчасово затвердили стевію як харчову добавку з допустимим добовим споживанням за глюкозидами до 2 мг/кг. У перерахунку на цукор це далеко не мішок – на середню людину 40 г на день. В Україні норма вища – якраз 100 г (5 мг/кг). Початок непоганий, адже з усіх наукових даних випливає, що нині стевія – кращий замінник цукру. Вона менш токсична, ніж синтетичні підсолоджувачі, добре переноситься без побічних ефектів, має непогані смакові якості, доступна за ціною. Усе це найважливіше для хворих на діабет і ожиріння. Цікава стевія й для тих, хто намагається наблизитися за складом до дієти дальніх предків – мисливців-збирачів, водночас не відмовляючись від солодкого.

Починаючи з 1996 року, на території України у промислових масштабах стевію вирощує група підприємств: ТОВ "Крим-Агро", ТОВ "Стевія-Крим" та ПП "Стевія". Під керівництвом учених Інституту цукрових буряків – на чолі з академіком Зубенко В.Ф. і старшим науковим співробітником Лук'яною Є.В., а також учених Кримського аграрного університету на чолі з професором Ніколаєвим Є.В. розробили і здійснили інноваційний проект з вирощування, переробки та впровадження в харчову та інші галузі промисловості стевії – натурального низькокалорійного цукрозамінника. На базі Кримської дослідної станції тютюнництва (с. Табачне Бахчисарайського району АР Крим), в с. Мар'янівка (агрофірма "Нива" Красногвардійського району АР Крим) почалося промислове вирощування стевії в Криму. Переробка стевії почалася 1997 р. з випуску чотирьох фіточаїв і повітряно-сухого листа стевії в пакетній упаковці. Нині компанія має власну виробничу базу площею 1870 м кв. в с. Табачне Бахчисарайського району АР Крим, що складається із сортувальних, фасувальних і сиропного цехів, що дозволяє випускати продукцію власними силами. Створена достатня нормативно-технічна документація, зареєстровані два патенти на винахід, за одинадцятьма найменуваннями проведені клінічні випробування Інститутом екогігієни і токсикології ім. Медведя Л.І. [8].

Колектив підприємства "Стевія" займається виконанням важливої державної програми "Цукровий діабет" щодо насичення вітчизняного ринку високоєфективним і доступним натуральним цукрозамінником стевія. Численні дослідження показали, що при регулярному вживанні стевії знижується вміст цукру, радіонуклідів і холестерину в організмі, поліпшується регенерація клітин і коагуляція крові, гальмується зростання новоутворень, зміцнюються кровоносні судини, відзначена також жовчогінна, протизапальна та діуретична дія цієї рослини [1].

Відповідно до проведених досліджень, загальна площа вирощування стевії в цій групі компаній становить понад 50 га. При цьому, застосовуючи сучасні технології переробки цієї рослини, тут виробляють близько 100 найменувань продукції зі стевією: сиропи, масла, таблетки, фіточаї, чаї глазуровані стевією, чорний і зелений чай зі стевією, елексири, подарункові й сувенірні "Набори здоров'я". Широко й ефективно використовуються чаї зі стевією для схуднення.

Компанія працює з низкою підприємств харчової промисловості України і ближнього зарубіжжя. Завдяки своїй новизні і високим лікувально-профілактичним властивостям стевія швидко завойовує популярність на ринку. Упроваджено застосування стевії для виробництва кефіру, йогуртів, м'яких масел, безалкогольних напоїв, печива, цукерок, джемів, консервів, у косметичній промисловості та медицині.

Окрім того, стевію й продукти її переробки продукує також і компанія "Стевіясян", яка міститься в с. Старе, Бориспільського району, Київської області. Заснованій 1993 року, їй вдалося створити 100% натуральний екстракт, який не містить ніяких додаткових добавок, натуральний продукт – екстракт стевії густий "Стевіясян" – екстракт листа стевії на воді.

Наприкінці 2008 року компанія "Стевіясян" вивела на ринок України нову кондитерську продукцію ТМ "Корисна Кондитерська", яка нині представлена в торговій мережі по всій Україні і вже знайшла свого покупця. Окрім того, вироблена зі стевії продукція використовується в технології продукування шоколадних цукерок.

Так, наприкінці 2010 року компанія розпочала випуск шоколадних цукерок ТМ "Корисна Кондитерська" на основі густого екстракту стевії "Стевіясян" [7].

Дослідження доводять, що через брак вітчизняної сировини наша промисловість орієнтована на імпорту стевію. Разом з тим, в умовах України можливе виробництво стевії у великих обсягах. В умовах дослідної станції стевію можна вирощувати на площі понад 100 га, що при зборі з одного гектара 2 тонн дозволить отримувати до 200 тонн сухого листа.

Дослідження стверджують, що обробіток стевії є економічно вигідним. З розрахунків випливає, що 1 га посадок стевії при врожайності сухого листа 2 т/га і виході стевіозіда 6% може замінити 10 га цукрових буряків при врожайності 30 т/га і виході цукру 12%. Виробництво цієї культури в Україні дозволить отримувати соціально цінний продукт, сприяти оздоровленню населення, а також підвищити рентабельність рослинницької діяльності, що дуже важливо для регіону.

При цьому Стевіозід (продукт переробки стевії) перевершує за солодкістю цукор у 250–300 разів, а ребаудіозиди – у 400–500 разів. На смак листя стевії в 30–50 разів солодше цукру. У листі стевії не виявлені токсичні речовини і мутагени. Її споживання не має вікових обмежень і рослина може успішно застосовуватися для лікувального харчування дітей і дорослих, а також у технологічних процесах при хлібовипіканні, консервуванні овочів, фруктів, м'яса. Головні переваги стевіозіда – його натуральність і низькокалорійність. Для його розщеплення не потрібно інсулін, тому він повністю безпечний для хворих на цукровий діабет. Останні 40 років стевія і стевіозід широко вживаються в їжу в усьому світі у великих кількостях. За цей час не відзначено жодного випадку несприятливого впливу стевії на людину, що вигідно відрізняє її від штучних підсолоджувачів, застосування яких нерідко призводить до небезпечних побічних ефектів.

Основним стримуючим фактором широкого використання стевії та її продуктів в Україні є недостатнє виробництво вітчизняної сировини та лобіювання інтересів переробників цукрового буряку. Хоча стевія і є тропічною культурою, але доведено

можливість її успішного обробітку в низці регіонів колишнього СРСР.

Так, в Україні реалізують продукцію зі стевії такі фірми, як "Арт-Лайф", ТОВ "Стевіан" (представництво малайзійського заводу Stevian), ТОВ "Стевія-Крим" спільно з ТОВ "Крим-Агро" та ПП "Стевія", ТОВ "Кадр-9", ТОВ "Альценой-БАД", "Арком", "Сладіс", ТОВ "С-Стевія", ТОВ "Довголіття", ТОВ "Артемізія", ТОВ "Стевінол", ТОВ "Здоровий світ".

При цьому найконкурентоздатнішим виробником стевії є група компаній "Стевія" (табл. 2)

Таблиця 2

**Порівняльна характеристика виробників і ціни на продукти переробки стевії
2013 року**

| Підприємство | Вид продукції (1гр) | Ціна, грн |
|---|---------------------|-----------|
| 1 | 2 | 3 |
| Група компаній: ПП "Стевія", ПАТ "Крим-Агро", ПАТ "Стевія-Крим" | пакетик | 0,30 |
| | сухий лист | 0,48 |
| Лабораторія стевії Інституту цукрових буряків Національної академії аграрних наук | сухий лист | 0,90 |
| ПАТ НПО "Стевіана" | сухий лист | 1,0 |
| ПАТ "Артемізія" | пакетик | 2,0 |
| Brazilian Stevia | пакетик | 3,20 |
| ПАТ "Долголетіє" | сухий лист | 8,49 |

Джерело: власні дослідження.

Згідно з наведеного в табл. 2, окрім групи компаній «Стевія», в Україні реалізують стевію та продукти її переробки ще п'ять виробників. При цьому одним з виробників цієї продукції є Інститут цукрових буряків Національної академії аграрних наук. Дослідженнями встановлено, що загальна площа посівів стевії в інституті становить майже 3 га сільгоспугідь, які територіально розміщені в Київській, Полтавській і Тернопільській областях. Відповідно до врожайності стевії можна стверджувати, що мінімальний щорічний обсяг виробництва сухого листа стевії тут становить близько 6 тонн.

Усі інші виробники є іноземними компаніями та експортують стевію до нашої країни.

Площі насаджень, урожайність, а також інноваційні технології з переробки стевії в групі компаній «Стевія» дозволяють їм щорічно продукувати понад 100 тонн сухого листа стевії та суттєво впливати на ринок збуту цієї продукції.

Проведені дослідження також доводять, що, окрім цих підприємств, вирощуванням стевії займаються також і в господарствах населення. Проте обсяги виробництва цих рослин є незначними, переробка насправді не проводиться, а основна мета – задоволення хобі членів господарств населення.

Висновки. Отже, можна стверджувати, що незважаючи на величезний потенціал виробництва й реалізації цукру, виробництво природних цукрозамінників у нашому випадку стевії, а також потреби в продуктах її переробки в Україні, через її соціально значимий статус, повною мірою здатний заповнити ринкову нішу, що знаходиться в «зародковому» стані. Майже основним вітчизняним товарним виробником цієї продукції є група компаній «Стевія», а отже, підприємства, що продукуватимуть цю культуру, мають вагомі передумови щодо ефективного вкладення ресурсів у реалізацію інвестиційних проектів з виробництва й переробки стевії.

Перелік використаних джерел:

1. Стефанюк В.Й. Стевія в Україні / В.Й. Стефанюк. – [2-е видання, доповнене]. – К. : Труд-ГриПол, 2009. – 128 с.
2. Багій Т.В. Збереження і відродження цукрового виробництва в Україні / Т.В. Багій // Економіка АПК. – 2009. – №2. – С. 71–75.

3. Панасюк Б.Я. ХХІ вік: минуле, сучасне і перспективи цукрового виробництва / Б.Я. Панасюк // Цукрові буряки. – 2013. – № 6. – С. 6.
4. Роїк М.В. Буряки / М.В. Роїк. – К. : ХХІ вік-РІА ТРУД-КІЇВ, 2001. – 320 с.
5. Рекомендації ВООЗ щодо обсягів споживання цукру. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ua.euronews.com/2015/03/06/the-who-suggests-we-eat-50g-of-sugar-per-day-but-how-much-is-that-exactly>.
6. Садовский А.С. Мифы о "сладкой траве" стевии / А.С. Садовский // Химия и жизнь. – 2005. – № 4. – С. 45–62.
7. Офіційний сайт ТОВ "Стевіасян" [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.steviasun.com.ua.
8. Дослідження стевії в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://krum-stevia.ru/statiy/steviya-dlya-ozdorovleniya.html>.
9. Ярчук М.М. Доповідь Голови правління НАЦУ "Укрцукор" Ярчука М.М. / М.М. Ярчук // Матеріали міжнар. наук.-техн. конф. цукровиків України ["Цукробурякове виробництво в умовах реформування національної економіки"], (м. Київ, 27–28 берез. 2012 р.). – К. : Цукор України, 2012. – С. 24–58.
10. Саблук П.Т., Коденська М.Ю., Власов В.І. та ін. Цукробурякове виробництво України: проблеми відродження, перспективи розвитку : монографія / [П. Т. Саблук, М.Ю. Коденська, В.І. Власов та ін.] ; за ред. П.Т. Саблука, М.Ю. Коденської. – К. : ННЦ ІАЕ, 2007. – 390 с.