

Результаты исследования. Определены рейтинги регионов по показателю индекса урожайности пшеницы, ячменя и кукурузы в сельскохозяйственных предприятиях по отношению к средним показателям по Украине. Расчеты повышения урожайности зерновых в сельскохозяйственных предприятиях регионов с индексом урожайности пшеницы, ячменя и кукурузы ниже, чем в среднем по Украине свидетельствуют о возможности увеличения валовых сборов зерновых до 72,4 млн т против фактически полученных в 2016 г. 66,1 млн т, а с повышением урожайности этих культур в сельскохозяйственных предприятиях всех регионов как с низким, так и с более высокими рейтингами урожайности указанных культур они могут вырасти до 77,1 млн т.

Элементы научной новизны. Повышение урожайности и затрат на гектар выращивания зерновых культур в сельскохозяйственных предприятиях формируется не на примере лучших показателей в сельскохозяйственных предприятиях регионов, а с учетом результатов работы тех хозяйств, где эти показатели приближены и растут, что отражается в группах предприятий по показателю урожайности исследуемых культур.

Практическая значимость. Разработана методика может быть применена во всех регионах Украины по отношению показателей урожайности в административных районах до областных показателей, обеспечив рост урожайности в сельскохозяйственных предприятиях административных районов. Дает возможность увеличить урожайность за счет роста затрат. Применение разработанной методики обеспечивает увеличение объемов производства зерна и в пределах двукратной окупаемости дополнительных затрат. Табл.: 6. Библиогр.: 19.

Ключевые слова: индекс регионального развития, рейтинг регионов по показателю урожайности отдельных зерновых культур, повышение урожайности и затрат, группировки сельскохозяйственных предприятий по уровню урожайности зерновых культур.

Месель-Веселяк Виктор Яковлевич - доктор экономических наук, профессор, академик НААН, заслуженный деятель науки и техники Украины, заведующий отделом экономики регионального развития и прогнозирования, Национальный научный центр «Институт аграрной экономики» (г. Киев, ул. Героев Оборона, 10)
E-mail: mesel@iae.kiev.ua

Стаття надійшла до редакції 03.05.2018 р.

Фахове рецензування: 06.05.2018 р.

Бібліографічний опис для цитування:

Месель-Веселяк В. Я. Виробництво зернових культур в Україні: потенційні можливості. *Економіка АПК*. 2018. № 5. С. 5-14.

*

УДК 330.3:338.439.5

М.П. СИЧЕВСЬКИЙ, доктор економічних наук,
професор, академік НААН
О.М. ВАСИЛЬЧЕНКО
О.В. КОВАЛЕНКО, доктор економічних наук,
старший науковий співробітник

Хлібопекарська галузь України: тенденції та проблеми її розвитку

Мета статті - оцінити стан, виявити тенденції та проблеми, визначити напрями подальшого розвитку хлібопекарської галузі в Україні.

Методи дослідження. Використано методи: системного узагальнення, аналізу та синтезу, розрахунково-аналітичний, порівняння, графічний.

Результати дослідження. Визначено основні тенденції розвитку хлібопекарської галузі України та обґрунтовано причини й чинники, що гальмують її ефективний розвиток, запропоновано напрями їх вирішення. Розраховано ємність ринку хлібобулочних виробів промислового виробництва. Встановлено частку ринку, що не обліковується статистичною звітністю. Здійснено порівняння цін на хліб з середньою заробітною платою в еквіваленті вартості хліба пшеничного в Україні та в інших країнах світу. Обґрунтовано необхідність удосконалення державних стандартів на хлібопекарську пшеницю.

Елементи наукової новизни. Виявлено основні причини низької ефективності хлібопекарської галузі з конкретними заходами для їх усунення. Першочергового вирішення потребують питання: перегляду і удосконалення нормативної документації на хлібопекарську сировину; стабільного забезпечення хлібопекарської галузі необхідною кількістю якісного хлібопекарського борошна; удосконалення статистичного обліку виробництва хліба та хлібопродуктів; захисту споживачів від неякісної хлібопродукції тощо.

Практична значущість. Запропоновані напрями інноваційного розвитку хлібопекарської галузі сприятимуть гарантуванню продовольчої безпеки держави, зниженню собівартості продукції та конкурентоспроможності галузі на внутрішньому й зовнішньому ринках. Табл.: 2. Рис.: 1. Бібліогр.: 10.

Ключові слова: продовольча система, хлібопекарська галузь, ємність ринку, хліб, якість, пшениця, борошно, жито.

Сичевський Микола Петрович - доктор економічних наук, професор, академік НААН, директор Інституту продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України (м. Київ, вул. Є. Сверстюка, 4а)

E-mail: dir@ipr.net.ua

Васильченко Олександр Миколайович - генеральний директор Асоціації «Укрхлібпром» (м. Київ, вул. Є. Сверстюка, 4а)

E-mail: dir@ipr.net.ua

Коваленко Ольга Володимирівна - доктор економічних наук, старший науковий співробітник, завідувач відділу економічних досліджень, Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України (м. Київ, вул. Є. Сверстюка, 4а)

E-mail: okovalenko0960@gmail.com

Постановка проблеми. Центральне місце у продовольчих системах усіх країн світу займають хліб і зернові продукти, які є джерелом вуглеводів, білків, вітамінів групи В та мінералів. Ця продукція останнім часом стала предметом дискусій щодо її поживної цінності. Дедалі частіше в наукових публікаціях подано інформацію, що регулярне споживання зернової продукції відіграє вагомий роль в запобіганні хронічних захворювань. Епідеміологічні дослідження свідчать про тісну кореляцію між споживанням цільнозернових продуктів і зменшенням ряду захворювань, зокрема, серцево-судинних, цукрового діабету другого типу, ожиріння, метаболічного синдрому та ін. [10]. Разом з тим забезпечувати харчову цінність хлібобулочної продукції має хлібопекарське виробництво, яке в усіх країнах, традиційно розвивається на місцевих рівнях і безпосередньо залежить від якості зернової сировини, інгредієнтів, їхньої переробки та зберігання. Водночас, сектор постачання хлібопекарської пшениці на світовому ринку є досить непрозорим, оскільки походження зернових часто достеменно невідоме, тоді як, згідно з вимогами НАССР, простежуваність виробничо-збутового ланцюга передбачає збереження ідентичності сортів зернових для забезпечення вищої їх якості. Однак сортовою спостережністю, зазвичай, займаються лише окремі виробники для досягнення певних регуляторних і комерційних цілей, у тому числі щодо складу й харчової цінності хліба масового виробництва та специфічних ризиків для здоров'я людей (наприклад, небезпека від мікотоксинів, грибкових інфекцій зерна та ін.).

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблеми формування й розвитку різних галузевих напрямів вітчизняного продовольчого ринку входять до кола наукових інтересів вчених: Л. Дейнеко, Ю. Лузана,

Ю. Лупенка, В. Месель-Веселяка, Т. Мостенської, Б. Пасхавера, П. Саблука, Н. Скопенко, О. Шпичака, А. Юзефовича [1–3, 6–9] та інших дослідників. Особливої уваги нині потребує хлібопекарська галузь, стабільний розвиток якої ускладнений чинниками, які гальмують її розвиток і здатні провокувати соціальну напругу в суспільстві.

Основні напрями діяльності та розвитку хлібопекарської галузі викладено у Галузевій програмі її розвитку на період до 2015 р., затвердженій Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України (№ 164 від 20.03.2008 р.). Зокрема в Програмі наголошувалося, що хлібопекарська галузь – це одна з провідних галузей харчової промисловості України, призначення якої – безперебійне забезпечення виробництва хліба, хлібобулочних та інших борошняних виробів у обсягах, які відповідають нормам державної продовольчої безпеки [4].

Після завершення терміну дії вищезазначеної Програми відбулися зміни в розвитку хлібопекарської галузі, виникли нові проблеми, які зумовлюють необхідність поновлення досліджень, зокрема щодо оцінки, узагальнення та обґрунтування відповідних заходів для гарантування ефективного функціонування галузі в структурі продовольчої системи України.

Мета статті – оцінити стан, виявити тенденції та проблеми, визначити напрями подальшого розвитку хлібопекарської галузі в Україні.

Виклад основних результатів дослідження. Хліб і хлібобулочна продукція є головною харчовою продукцією, що споживається всіма категоріями населення, незалежно від місця проживання, статі, соціального статусу та рівня доходів. Тому хлібопекарська промисловість, яка забезпечує населення цією продукцією, є стратегічно важливою для життєзабезпечення суспільства і гарантування продовольчої безпеки держави.

Найвищого рівня свого розвитку хлібопекарська промисловість України досягла в

© М.П. Сичевський, О.М. Васильченко, О.В. Коваленко, 2018

70-ті роки ХХ ст. На той час здійснювалося масове будівництво хлібозаводів, оснащених новим хлібопекарським обладнанням і технологіями для виробництва широкого асортименту хлібобулочних виробів, який постійно вдосконалювався. Україна посіла лідируючі позиції за обсягами виробництва хліба та хлібобулочної продукції високої якості, оскільки активно розвивався й удосконалювався науково-технічний потенціал галузі.

Незважаючи на деструктивні процеси, які відбулися після розпаду Радянського Союзу, хлібопекарська галузь України зберегла свою здатність до безперервного забезпечення населення України хлібом та хлібобулочними виробами широкого асортименту. Нині ринок хлібопродуктів, як і раніше, має розгалужену територіальну й регіональну охопленість – хлібопекарські підприємства функціонують в усіх областях України, зокрема за рахунок великих холдингів, які географічно розширюють розміщення своїх потужностей та мережу збуту. Водночас процеси перерозподілу власності, конкурентна ринкова боротьба й кризові явища в країні призвели до зменшення кількості промислових підприємств з виробництва хлібобулочної та борошняної продукції. За останні п'ять років їх кількість знизилася на 33%, до 1007 одиниць. При цьому чисельність виробничого персоналу також скоротилася на третину.

Великі промислові потужності хлібозаводів розташовуються переважно у передмістях Києва, Харкова та інших міст, що певним чином сприяє підвищенню зайнятості населення сільських територій й розширенню географії постачання основної продукції галузі – хліба нетривалого зберігання – на відстань до 150–200 км.

Наразі серед промислових виробників хліба та хлібобулочних виробів основна частка припадає на вертикально-інтегровані

компанії: концерн «Хлібпром» (м. Львів), який охоплює 15,6% ринку хлібопродуктів; ПАТ «Київхліб» (м. Київ) – 13,5%; група «Laufer Group» (м. Донецьк) – 13,0; ТОВ «ХК «Хлібні інвестиції» (м. Київ) – 11,1; ТМ «Кулиничі» (м. Харків) – 9,4; ТМ «Формула смаку» (м. Кропивницький) – 8,8; ТМ «Хлібодар» (м. Запоріжжя) – займає 5,9% ринку. Ці компанії-виробники постачають на ринок країни понад 3/4 обсягів хлібопродукції промислового виробництва.

Хлібопекарська галузь у продовольчій системі України є однією з небагатьох галузей, яка забезпечує виробництво продукції на рівні фізіологічних норм споживання. Слід зазначити, що сформована нині структура операторів ринку хліба й хлібобулочних виробів – надто диференційована. Промислове виробництво продукції в цій структурі становить не більше 40%. Близько 50–60% ринку поділяють між собою приватні міні-пекарні та пекарні торговельної мережі, близько 7–12% – припадає на цехи підприємств громадського та швидкого харчування. Значна частка продукції галузі не обліковується державною статистикою й розрахувати її можливо лише орієнтовно, виходячи з кількості наявного населення в країні та середньозваженої норми споживання. Розрахунки структури та ємності ринку хлібобулочних виробів представлено в табл. 1.

Результати дослідження вказують на зменшення фізичних обсягів промислового виробництва хлібобулочних виробів за 2010–2017 рр. в 1,7 раза (до 1050 тис. т), однак за цей період на 75,4% підвищилися вартісні обсяги їх реалізації (до 17,1 млрд грн), що в структурі сукупних доходів від реалізації продукції харчової промисловості займали 3,8%. Натомість частка «сірого» ринку постійно зростала.

1. Розрахунок ємності ринку хлібобулочних виробів, 2010–2017 рр.

Показник ємності ринку	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2017 до 2010, %
Кількість наявного населення, млн. осіб	45,87	45,63	45,55	45,49	43,00	42,84	42,67	42,4	92,4
<i>Вироби хлібобулочні</i>									
за середньозваженою нормою споживання*, тис. т	4330,1	4307,5	4299,9	4294,3	4059,2	4044,1	4028,0	4002	92,4
за виробництвом промислової продукції*, тис. т	1808	1763	1686	1561	1356,7	1231	1160	1050	58,1

за обсягами реалізації продукції промисловими підприємствами*, млн грн	9636	11183	12007	12038	9611	13177	14917	17098	177,4
<i>Обсяг ринку, що не обліковується статистичною звітністю, %</i>									
відносно середньозваженої норми споживання хлібобулочних виробів*, %	58,2	59,1	58,0	58,9	66,6	69,6	71,2	73,8	–

Джерело: Сформовано за даними Держстату України.

*Розрахунки здійснено для хлібобулочної продукції нетривалого зберігання за кодом КВЕД-2010 – 10.71.

Ситуація, коли понад 2/3 ринку хліба знаходиться поза статистику, обтяжує проведення достовірного аналізу та відображення реальної картини функціонування ринку хліба. Відповідно ускладнюється можливість ухвалення ефективних, науково обґрунтованих управлінських рішень. Тому створення рівних економічних умов діяльності всіх суб'єктів хлібопекарського виробництва – важлива складова подальшого ефективного розвитку ринку хліба.

В Україні хліб та хлібобулочні вироби є доступними харчовими продуктами, котрі завжди знаходяться на полицях магазинів. В асортименті хлібобулочної продукції переважає хліб пшеничний, його частка займає 41,9% ринку, хліб житньо-пшеничний і пшенично-житній – 31,7, вироби булочні – 24,8, хліб житній – 1,1, інші види хліба – 0,6% ринку. Нині потреба населення в хлібі та хлібобулочних виробах, яка визначена нормою споживання, забезпечується в повному обсязі. Відповідно до Постанови Уряду № 656 від 14.04.2000 року «Про затвердження наборів продуктів харчування, наборів непродовольчих товарів та наборів послуг для основних соціальних і демографічних груп населення» норма споживання хліба становить 101 кг на 1 особу в рік. Слід відзначити, що в країнах Європи споживання хліба значно нижче – від 37 кг/рік у Великій Британії, до 50-55 кг/рік у Німеччині, Франції, Бельгії, Іспанії.

Загальне споживання хліба та хлібобулочних виробів залежить від багатьох чинників і, насамперед, від чисельності населення країни, зміни структури харчування домогосподарств, рівня купівельної спроможності. Необхідно зазначити, що попит на хліб має низьку цінову еластичність, хоча питання формування його вартості актуальне завжди. Так, підвищення цін на хлібобулочні вироби, у випадку зростання ціни на борошно, до червня 2017 року стримувалося Постановою Кабінету Міністрів України № 1548 від 25.12.1996 р. «Про встановлення

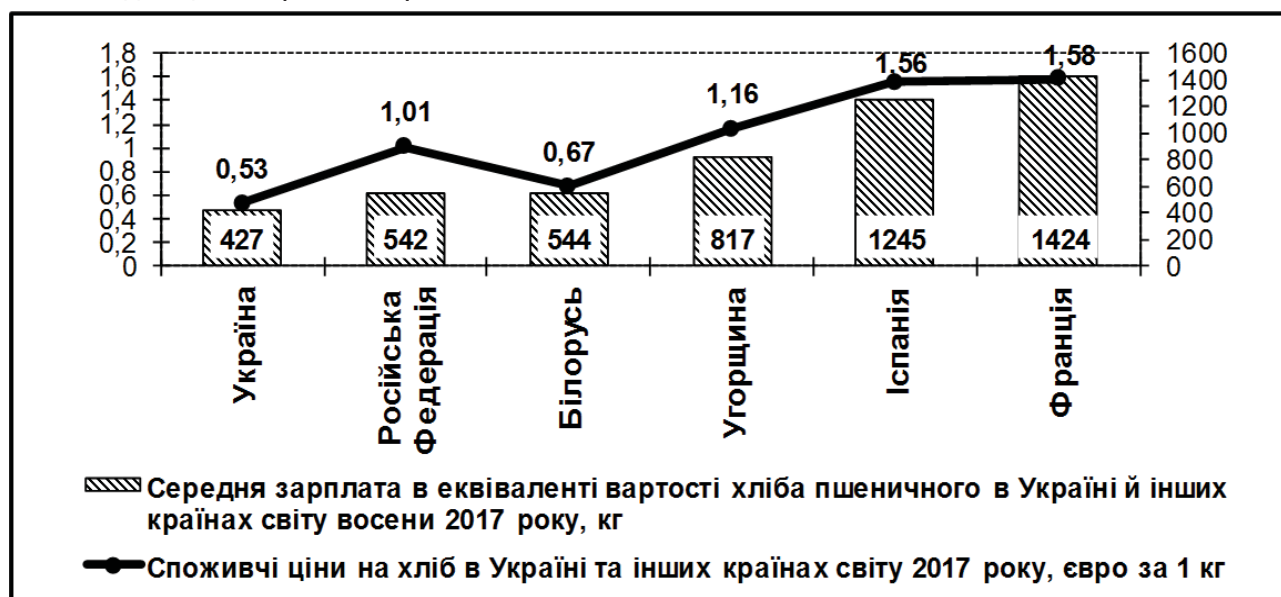
повноважень органів виконавчої влади та виконавчих органів міських рад щодо регулювання цін (тарифів)». Таке цінове регулювання мало певні негативні наслідки для функціонування хлібопекарської галузі. Зокрема рентабельність підприємств після оподаткування була від'ємною (у 2016 р. – мінус 0,8), фактично не відбувався інноваційний техніко-технологічний розвиток підприємств через відсутність інвестицій (зокрема іноземних). Недосконале устаткування хлібопекарських підприємств лише підвищувало витрати на паливно-енергетичні ресурси. Економія грошових засобів здійснювалася за рахунок низької оплати праці персоналу, що зумовлювало високу плинність кадрів. Поступово галузь ставала непривабливою для інвесторів.

Після втрати чинності вищезгаданої постанови (на підставі Постанови Уряду № 394 від 07.06.2017) і відміни державного регулювання цін на хліб та хлібобулочні вироби, з'явилися перспективи покращення стану галузі, активізації її розвитку, у тому числі й за рахунок залучення іноземних інвестицій, оскільки ціна на хліб має сталу тенденцію до зростання через підвищення вартості всіх складових витрат на виробництво. Так, за даними Держстату України, на кінець 2017 р. ціна на хліб з борошна першого сорту зросла на 22,8% (до 13,30 грн), а на хліб житньо-пшеничний – на 25,5% (до 13,0 грн).

Незважаючи на підвищення цін, хліб в Україні залишається найдешевшим серед інших країн світу, при тому що ряд позицій собівартості виробництва (борошно, паливно-енергетичні ресурси, технологічне обладнання) знаходяться на рівні світових цін. Натомість попит на продукцію, який визначається ступенем платоспроможності населення, вказує на те, що рівень середньої заробітної плати в еквіваленті вартості хліба пшеничного в Україні найнижчий порівняно з іншими країнами світу. Так, у 2017 році в Україні цей еквівалент становив 427 кг, у Російській Федерації – 542, Білорусі – 544,

Угорщині – 817, Іспанії 1245, Франції 1424 кг (рисунок). Цей факт є свідченням необхідності підвищення рівня заробітної плати,

відповідно до темпів зростання продуктивності праці.



Порівняння цін на хліб і середніх заробітних плат в еквіваленті вартості хліба пшеничного в Україні та в інших країнах світу, 2017 р.

Джерело: Розроблено за даними Держстату України.

Стабільність роботи галузі, зокрема щодо підвищення якості хліба і хлібобулочних виробів, нині гальмується рядом проблем.

По-перше, на внутрішньому ринку зберігається тенденція щорічного зменшення частки продовольчої пшениці з борошномельними властивостями, придатної для використання у хлібопеченні.

В Україні п'ятий рік поспіль збирають рекордно високі врожаї – понад 60 млн т зернових, у тому числі пшениці 23–27 млн т, що багаторазово перевищує внутрішнє споживання країни в цій культурі. Натомість, за оцінкою фахівців, пшениця I класу в зібраному урожаї становить не більше 1–2% й використовується зазвичай на насіннєві потреби. Понад 40% врожаю становить зерно II і III класу, яке має хлібопекарські (борошномельні) властивості і повинно направлятися на продовольство, оскільки лише такий клас зерна може гарантувати виробництво якісної продукції (хліба, макаронних виробів, круп та ін.). Однак воно переважно експортується. Крім того, при надходженні на переробні підприємства декларації постачальників зерна не розкривають достовірної

структури поставок пшениці, зокрема щодо частки борошномельних сортів у загальній масі.

По-друге, не сприяє підвищенню якості хлібопекарської продукції чинний державний стандарт на пшеницю (ДСТУ 3768–2010), в якому істотно занижені вимоги до вмісту білка (на 4–5% залежно від класу) та інші параметри. Слід зазначити, що з 1990 року цей стандарт переглядався кілька разів і щоразу показники якості змінювалися в гірший бік. Тобто свідомо було знижено якісні характеристики (табл. 2).

Як свідчать дані табл. 2, погіршення якісних параметрів у ДСТУ 3768–2010 (зменшення масової частки клейковини на 5% і, навпаки, підвищення відсоткових часток пророслих зерен і зернових домішок у пшениці II та III класу) унеможливають отримання якісної хлібобулочної продукції. З року в рік збільшуються обсяги зерна пошкодженого клопом-черепашкою або пророслого, що також знижує хлібопекарські властивості борошна. Лише за останні два роки обсяги такого зерна зросли удвічі.

2. Порівняння якісних параметрів хлібопекарської пшениці за стандартами різних років

Якісний показник	ГОСТ 9353-90 «Пшениця. Требования при заготовках и поставках»	ДСТУ 3768-98 «Пшениця. Технічні умови»	ДСТУ 3768-2010 «Пшениця. Технічні умови»	Зміни якісних параметрів у ДСТУ 3768-2010 відносно ГОСТ 9353-90, %
Масова частка клейковини (не нижче ніж), %				
пшениця II класу	28	27	23	-5
пшениця III класу	23	23	18	-5
Пророслі зерна (не більше ніж), %				
пшениця II класу	1	1	3	+2
пшениця III класу	3	3	4	+1
Зернова домішка (не більше ніж), %				
пшениця II класу	5	5	8	+3
пшениця III(класу	5	10	8	+3

Джерело: Авторська розробка.

Все це змушує виробників до застосування різноманітних поліпшувачів (для відбілювання борошна, збільшення об'єму виробу, сповільнення черствіння тощо), які завозяться в Україну з-за кордону у постійно зростаючих обсягах. Так, у 2016–2017 рр. лише пшеничної клейковини імпортовано 2,0 тис. т із Німеччини, Польщі, Китаю Литви та інших країн, на суму 3,2 млн дол. США, а за січень-лютий 2018 р. її ввезено 242 т на суму 431 тис. дол. Проте застосування харчових добавок і різних інгредієнтів харчових продуктів потребує суворої регламентації та спеціального контролю. Нині на ринку склалася ситуація, коли частина виробників працює за держстандартами (ДСТУ), а інша – за технічними умовами (ТУ), діяльність приватних виробників хліба практично не контролюється. Ліцензування виробництва хліба, хлібобулочних і кондитерських виробів, як законодавча норма, могла б упорядкувати роботу хлібопекарських підприємств щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог та перевіркою технологічних процесів.

Низькі якісні показники сортів пшениці стають причиною не лише виробництва неякісного хліба в Україні, а й занижують її експортну ціну. На світовому ринку ціна української пшениці на 10–15 дол. США/т нижча за американську, австралійську та з країн ЄС.

По-третє, окремою проблемою продовольчої системи України є недостатня пропозиція вітчизняного жита для хлібопечення. Низькі врожайність та рентабельність вирощування жита призвели до скорочення площ

посівів і, відповідно, до зменшення обсягів його виробництва всередині країни. Хлібопекарі змушені імпортувати житнє борошно з Білорусі. У 2015/16 МР було завезено 20,6 тис. т, а в 2016/17 МР – 20,8 тис. т житнього борошна [5]. В Україні також повністю відсутнє виробництво твердих сортів пшениці для виготовлення макаронних виробів.

По-четверте, проблеми оновлення матеріально-технологічної бази хлібопекарського виробництва України актуальні як з погляду забезпечення якості хлібобулочної продукції, її конкурентоспроможності, так і енергоефективності. Майже 3/4 основних виробничих фондів хлібопекарської промисловості України морально та фізично спрацьовані. За роки незалежності країни приватні інвестори побудували лише 4 хлібозаводи. У занепаді знаходиться вітчизняне машинобудування, зокрема для хлібопекарської галузі. Наразі пекарі зосереджені лише на дороге імпортне хлібопекарське обладнання європейського, російського й турецького виробництва. Заміна печей кам'яної кладки на сучасні енергоефективні, оснащення їх індивідуальними парогенераторами, використання тепла відхідних газів сприяло б зниженню собівартості виробництва хліба та зростанню конкурентоспроможності продукції, а також значно зменшило б негативний вплив на екологічний стан довкілля.

Хлібопекарська галузь зазнає впливу й інших негативних чинників, зокрема:

мікробіологічне забруднення борошна через недотримання борошномелами техно-

логії мийки зерна, що знижує якість готових виробів;

не застосовуються технології виробництва борошняних сумішей для конкретних видів хлібопекарської продукції;

обмеженість вітчизняного асортименту нетрадиційних (альтернативних) видів хлібопекарської продукції (снеків, повітряного рису і кукурудзи, хлібців тощо), які надходять в Україну переважно за імпортними поставками, а також недостатність пропозиції вітчизняної дієтичної продукції та виробів для людей з особливими потребами (хворих на діабет, целіакію тощо), хлібних заквасок та ін.;

на державному рівні бракує адресної доцільності малозабезпеченим верствам населення як компенсації підвищення цін на хліб, що не сприяє підвищенню рентабельності підприємств галузі;

відсутня на державному рівні фінансова підтримка підприємств хлібопекарської галузі через механізм здешевлення кредитів (часткової компенсації відсоткової ставки залучених коштів на закупівлю зерна, борошна та вітчизняного обладнання);

не проводиться виробнича практика студентів профільних вузів, відбувається руйнування системи підготовки робітничих професій (профтехучилищ), що негативно позначається на укомплектованості штату працівників хлібозаводів пекарями, машиністами, тісторобами та робітниками інших виробничих професій.

Необхідно зазначити, що особливості розвитку хлібопекарської галузі будь-якої країни залежать від ряду стандартних чинників: потреби населення в хлібобулочній продукції; існуючих умов господарювання; методів державного регулювання; ступеня модернізації підприємств та ін. Так, чинники, які нині важливі для розвитку хлібопекарської галузі України, характерні й для інших країн Європи, зокрема, сусідньої Польщі, де ємність ринку хліба і хлібобулочних виробів становить 2275 тис. т. Корінне населення країни, чисельність якого налічує 38,4 млн осіб (2016 р.), переважно споживає свіжовипечений хліб (86% обсягу), тоді як хлібобулочні вироби тривалого зберігання становлять лише 13% ринку. Упродовж останніх кількох десятиліть споживання хліба і хлібобулочних виробів скорочується, а основними чинниками, що стримують зростання цього ринку є зміна стилю життя, зви-

чок та вподобань населення. Останнім часом зростає попит на натуральну та традиційну продукцію: хліб на заквасках, артезіанські види хліба (хліб ручної роботи з натуральних продуктів), регіональні хлібобулочні вироби. Водночас із різноманітністю смаків поляків змінюється й присутність на ринку виробників та інших його операторів: 1) кількість малих пекарень зменшується, оскільки торгові мережі надають перевагу в співпраці новітнім великим індустріальним підприємствам (враховується ціна, якість, гнучкість, обсяг виробництва); 2) торгові мережі стимулюють ринок заморожених напівфабрикатів і виробів, виготовлених за технологією контрольованого вистоювання – цей сегмент зростає із року в рік; 3) ринок інгредієнтів стає щороку конкурентнішим, складнішим і вимогливішим [5].

Дослідження свідчать про те, що забезпечення продовольчої безпеки та вирішення проблеми здорового харчування населення кожної країни в сучасних умовах безпосередньо залежить від рівня технічної оснащеності підприємств харчової промисловості, максимальної автоматизації процесів і вдосконалення технологій виробництва продуктів, що неможливо без впровадження інновацій на виробництві. В Україні, незважаючи на складність економічної ситуації, в напрямі інноваційного розвитку хлібопекарської галузі здійснюються певні кроки:

1. Освоюється технологія заморожування хлібопекарської продукції, що дасть змогу підвищити експортний потенціал галузі.

2. Вплив на якість хліба має використання хлібозаводами заквасок на основі штамів «чистих культур». На жаль, більшість підприємств хлібопекарської галузі змушені нині закуповувати спеціальні дріжджові культури за кордоном, що не сприяє продовольчій безпеці держави та зниженню собівартості готової продукції. Інститут продовольчих ресурсів НААН проводить дослідження в цьому напрямі і має ряд напрацювань зі створення лінійки штамів «чистих культур» вітчизняного виробництва. Зокрема утворено закваски на основі пшеничного, житнього та спельтового борошна із залученням різних заквашувальних інгредієнтів, що позитивно впливають на бродильну активність пшеничного тіста, підвищують накопичення двоокису вуглецю у тістовій масі, покращують структурно-механічні властивості пше-

ничного тіста (формувальну та газотримуючу здатність).

3. Перспективним напрямом розвитку хлібопекарської галузі є розширення асортименту заварних видів житнього хліба, розробка технологій виробництва хліба з використанням натуральних харчових добавок та хлібобулочних виробів функціонального призначення для людей зі специфічними захворюваннями. Інститутом продовольчих ресурсів НААН удосконалено технологію безглютенових і безбілкових хлібобулочних та кондитерських виробів для осіб, хворих на целіацію й фенілкетонурію. Встановлено, що для покращання харчової цінності безглютенових хлібобулочних виробів до рецептури безглютенового хліба доцільно додавати до 10% гречаного борошна, до 20 – кукурудзяного, до 25 – рисового, до 15 – пшонаного, до 20 – нутового, до 15% – квасолевого. Розроблено та затверджено нормативну документацію на хліб «Безбілковий» (з додаванням рисового борошна для хворих на фенілкетонурію), «Нутовий», «Квасолевий» і «Пшонаний» (для хворих на целіацію

Список бібліографічних посилань

1. Баланси сільськогосподарської продукції та продовольства / [Ю. О. Лупенко, О. М. Шпичак, В. Я. Месель-Веселяк та ін.] ; за ред. О. М. Шпичака. Київ : ННЦ ІАЕ, 2013. 74 с.
2. Мостенська Т. Л., Кундєєва Г. О. Харчування як складова продовольчої безпеки. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2016. Т. 22, № 3. С. 113-122.
3. Пасхавер Б. Й. Сучасний стан продовольчої безпеки. *Економіка України*. 2006. № 4. С. 43-50.
4. Про затвердження Галузевої програми розвитку хлібопекарської галузі на період до 2015 року: наказ Міністерства аграрної політики України від 20.03.2008 р. № 164. URL : http://www.uazakon.com/documents/date_e3/pg_gtcywj.htm (дата звернення 22.03.2018 р.).
5. Рибчинський Р. Ринок борошна. Перші кроки на міжнародній арені. *Пропозиція*. URL : <http://propozitsiya.com/ua/rinok-boroshna-pershi-kroki-na-mizhnarodniy-areni> (дата звернення 22.03.2018 р.).
6. Саблук П. Т., Лузан Ю. Я. Основні напрями удосконалення державної аграрної політики в Україні. *Економіка АПК*. 2011. № 5. С. 3-16.
7. Сичевський М. П., Дейнеко Л. В. Організаційно-економічна сутність категорії «Продовольча система». *Продовольчі ресурси. Серія Економічні науки*. 2014. № 3. С. 4-9.
8. Скопенко Н. С. Инновационное развитие хлебопекарной отрасли Украины: основные направления, проблемы, риски. *Вестн. нац. ун-та «Львовская политехника»*. 2010. № 684. С. 66-71.
9. Юзефович А. Е. Продовольчі ресурси і соціальний прогрес. *Продовольчі ресурси. Серія: економічні науки*. 2014. № 3. С. 27-32.
10. Galli, F., Venturib, F., Bartolinic, F., Gavada, O., Zinnaie, A., Chiara S. et al.. Shaping food systems towards improved nutrition: a case study on Tuscan Bread Protected Designation of Origin. *International Food and Agribusiness Management Review*. Vol. 20, Issue 4, 2017. URL : <https://ageconsearch.umn.edu/record/264244/files/ifamr2015.0174.pdf> (дата звернення 22.03.2018 р.).

з сумішшю крохмалів, нутового, квасолевого, пшонаного, гречаного борошна), печиво «Гречане» і «Рисове».

Висновки. Підвищення ефективності діяльності хлібопекарської галузі в продовольчій системі України та її конкурентоспроможності на зовнішніх ринках, оновлення та раціональне використання потенціалу галузі, забезпечення населення країни якісною хлібопекарською продукцією вимагають розроблення Стратегії розвитку хлібопекарської галузі, яка має охопити напрями і заходи вирішення усіх вказаних вище проблем, у тому числі державної підтримки правового й економічного характеру, з перспективою постійного моніторингу та контролю виконання визначених завдань. Однак першочергового вирішення потребують запитання: перегляду і удосконалення нормативної документації на хлібопекарську сировину; стабільного забезпечення хлібопекарської галузі необхідною кількістю якісного хлібопекарського борошна; удосконалення статистичного обліку виробництва хліба та хлібопродуктів; захисту споживачів від неякісної хлібопродукції тощо.

References

1. Lupenko, Yu.O., Shpychak, O.M., Mesel-Veseliak, V.Ya., et al. (2013). *Balansy silskogospodarskoi produktsii ta prodovolstva [Balances of agricultural products and food]*. O.M. Shpychak (Ed.). Kyiv: NSTs IAE [In Ukrainian].
2. Mostenska, T.L., & Kundieieva, H.O. (2016). Harchuvannja jak skladova prodovolchoi bezpeky [Nutrition as a component of food security]. *Naukovi praci Nacionalnogo universytetu harchovyh tehnologij*, 3, Vol. 22, pp. 113-122 [In Ukrainian].
3. Pashaver, B.Y. (2006). Suchasnyj stan prodovolchoi bezpeky [Current state of food security]. *Ekonomika Ukrainy*, 4, pp. 43-50 [In Ukrainian].
4. Pro zatverdzhennja Galuzevoi programy rozvytku hlibopekarskoi galuzi na period do 2015 roku: nakaz Ministerstva agrarnoi polityky Ukrainy vid 20.03.2008 # 164 [On approval of the Industry program for a development of the bakery industry for a period up to 2015: Order of the Ministry of Agrarian Policy of Ukraine from 20.03.2008 No. 164]. *Zakony Ukrainy. Informatsiino-Pravovyj Portal*. Retrieved from: http://www.uazakon.com/documents/date_e3/pg_gtcywj.htm [In Ukrainian].
5. Rybchynskij, R. (2017). Rynok boroshna. Pershi kroki na mizhnarodnij areni. [Market of flour. The first steps in the international arena]. *Propozycja*. Retrieved from: <http://propozitsiya.com/ua/rinok-boroshna-pershi-kroki-na-mizhnarodniy-areni> [In Ukrainian].
6. Sabluk, P.T., & Luzan, Yu.Ya. (2011). Osnovni naprjamy udoskonalennja derzhavnoi agrarnoi polityky v Ukraini [Main directions of improving of the state agrarian policy in Ukraine]. *Ekonomika APK*, 5, pp. 3-16 [In Ukrainian].
7. Sychevskiy, M.P., & Deineko, L.V. (2014). Organizacijno-ekonomichna sutnist kategorii "Prodovolcha sistema" [Organizational-economic essence of the category "Food system"]. *Prodovolchi resursy, Vol. Ekonomichni nauky*, 3, pp. 4-9 [In Ukrainian].

8. Skopenko, N.S. (2010). Innovacionnoe razvitie hlebopekarnoj otrasli Ukrainy: osnovnye napravlenija, problemy, riski [Innovative development of the bakery industry of Ukraine: main directions, problems, risks]. *Vestn. nac. un-ta "Lvovskaja politehnika"*, 684, pp. 66-71 [In Russian].
9. Yuzefovych, A.E. (2014). Prodovolchi resursy i socialnyj progres [Food resources and social progress]. *Prodovolchi resursy*, Vol. *Ekonomichni nauky*, 3, pp. 27-32 [In Ukrainian].
10. Galli, F., Venturib, F., Bartolinic, F., Gavad, O., Zinnaie, A., Chiara S. et al. (2017). Shaping food systems towards improved nutrition: a case study on Tuscan Bread Protected Designation of Origin. *International Food and Agribusiness Management Review*. Vol. 20, Issue 4. Retrieved from: <https://ageconsearch.umn.edu/record/264244/files/ifamr2015.0174.pdf> [In English].

Sychevskiy M.P., Vasilchenko O.M., Kovalenko O.V. Bakery industry of Ukraine: tendencies and problems of its development

The purpose of the article is to assess the state and development trends of the bakery industry in Ukraine, identify its main problems and factors of influence on the domestic food system, determine the directions for further development of the branch.

Research methodology. In the research process the following methods have been used: systemic generalization, analysis and synthesis, calculation and analytical, comparison, graphic.

Research results. The article reveals the main trends in development of the bakery industry in Ukraine and substantiates the reasons and factors that hamper its effective development. There've been proposed directions for the solution of revealed problems. The capacity of the market of bakery products of industrial production has been calculated. There's been established the market share of industry, which is not accounted by statistical reporting. Comparison of prices for bread in Ukraine and other world countries has been conducted. Demand for products, which is mainly determined by the level of solvency of the population, indicates that the level of average wages in the equivalent of the value of wheat bread in Ukraine is the lowest in comparison with other world countries. The article substantiates the need to improve state standards for baking wheat.

Elements of scientific novelty. The main reasons for the low efficiency of the bakery industry with specific measures for their elimination have been identified. It's been established that the priority decisions are required by: revision and improvement of regulatory documentation for bakery raw materials; stable supply of baking industry with necessary quantity of quality baking flour; improvement of statistical accounting of the production of bread and bread products; protection of consumers from low-quality grain products, etc.

Practical significance. The proposed measures of innovative development of the bakery industry will contribute to ensuring the food security of the state, reducing the cost of production and competitiveness of the industry in the domestic and foreign markets. Tabl.: 2. Figs.: 1. Refs.: 10.

Keywords: food system, bakery industry, market capacity, bread, quality, wheat, flour, rye.

Sychevskiy Nikolai Petrovich - doctor of economic sciences, professor, academician of NAAS, director of Institute of Food Resources of National Academy of Agrarian Sciences of Ukraine (4a, Ye. Sverstiuka st., Kyiv)

E-mail: dir@ipr.net.ua

Vasilchenko Alexander Nikolayevich - general director of Association "Ukrkhlibprom" (4a, Ye. Sverstiuka st., Kyiv)

E-mail: dir@ipr.net.ua

Kovalenko Olha Vladimirovna - doctor of economic sciences, senior research fellow, head of the economic research department, Institute of Food Resources of National Academy of Agrarian Sciences of Ukraine (4a, Ye. Sverstiuka st., Kyiv)

E-mail: okovalenko0960@gmail.com

Сычевский Н.П., Васильченко А.Н., Коваленко О.В. Хлебопекарная отрасль Украины: тенденции и проблемы её развития

Цель статьи – оценить состояние, выявить тенденции и проблемы, определить пути дальнейшего развития хлебопекарной отрасли в Украине.

Методика исследования. Используются методы: системного обобщения, анализа и синтеза, расчетно-аналитический, сравнения, графический.

Результаты исследования. Определены основные тенденции развития хлебопекарной отрасли Украины и обоснованы причины и факторы, сдерживающие ее эффективное развитие, предложены направления их решения. Рассчитана емкость рынка хлебобулочных изделий промышленного производства. Установлена доля рынка, которая не учитывается статистической отчетностью. Проведено сравнение цен на хлеб со средней заработной платой в эквиваленте стоимости хлеба пшеничного в Украине и других странах мира. Обоснована необходимость совершенствования государственных стандартов на хлебопекарную пшеницу.

Элементы научной новизны. Выявлены основные причины низкой эффективности хлебопекарной отрасли с конкретными мерами по их устранению. Первоочередного решения требуют вопросы: пересмотра и совершенствования нормативной документации на хлебопекарное сырье; стабильного обеспечения хлебопекарной отрасли необходимым количеством качественной хлебопекарной муки; совершенствования статистического учета производства хлеба и хлебопродуктов; защиты потребителей от некачественной хлебопродукции и др.

Практическая значимость. Предложенные меры инновационного развития хлебопекарной отрасли будут способствовать обеспечению продовольственной безопасности государства, снижению себестоимости продукции и конкурентоспособности отрасли на внутреннем и внешнем рынках. Табл.: 2. Илл.: 1. Библиогр. : 10.

Ключевые слова: продовольственная система, хлебопекарная отрасль, емкость рынка, хлеб, качество, пшеница, мука, рожь.

Сычевский Николай Петрович - доктор экономических наук, профессор, академик НААН, директор Института продовольственных ресурсов Национальной академии аграрных наук Украины (г. Киев, ул. Е. Сверстюка, 4а)
E-mail: dir@ipr.net.ua

Васильченко Александр Николаевич - генеральный директор Ассоциации «Укрхлебпром» (г. Киев, ул. Е. Сверстюка, 4а)
E-mail: dir@ipr.net.ua

Коваленко Ольга Владимировна - доктор экономических наук, старший научный сотрудник, заведующий отделом экономических исследований, Институт продовольственных ресурсов Национальной академии аграрных наук Украины (г. Киев, ул. Е. Сверстюка, 4а)
E-mail: okovalenko0960@gmail.com

Стаття надійшла до редакції 16.04.2018 р.

Фахове рецензування: 27.04.2018 р.

Бібліографічний опис для цитування:

Сичевський М. П., Васильченко О. М., Коваленко О. В. Хлібопекарська галузь України: тенденції та проблеми її розвитку. *Економіка АПК*. 2018. № 5. С. 14-23.

*

УДК 338.5

**Н.М. БУНЯК, кандидат економічних наук,
старший науковий співробітник
І.М. ДАНИЛКО, аспірант***

Організаційно-економічний механізм виробництва добазового насіння зернових КОЛОСОВИХ

Мета статті - розробити ефективний організаційно-економічний механізм виробництва насіння добазових категорій зернових колосових та визначити основи формування його виробничої собівартості.

Методика дослідження. Використано методи: діалектичний метод пізнання для аналізу наукових праць учених щодо проблематики організаційно-економічного механізму; розрахункові методи для визначення обсягів робіт, матеріальних витрат та собівартості продукції за етапами виробництва добазових категорій насіння.

Результати дослідження. Запропоновано організаційно-економічний механізм виробництва добазового насіння колосових, в основі якого лежить оптимізація виробництва та його інноваційний розвиток. Визначено особливості організаційно-економічного механізму виробництва насіння добазових категорій, проведено розрахунок обсягів робіт, матеріальних витрат та виробничої собівартості продукції за етапами виробництва добазових категорій насіння, що дає змогу вирішувати проблему більш раціонального використання трудових ресурсів наукової установи, яка займається виробництвом насіння. Деталізовано аналіз формування матеріальних витрат на кожному етапі відтворення насіння добазових категорій, що забезпечує раціональне формування собівартості насіння зернових колосових та ефективності його виробництва і реалізації.

Елементи наукової новизни. Наведено характеристику складових організаційно-економічного механізму виробництва насіння добазових категорій в системі державної наукової установи. Запропоновано методологію розрахунку виробничої собівартості всіх категорій добазового насіння.

Практична значущість. Обґрунтовано, що досконалий організаційно-економічний механізм виробництва насіння добазових категорій є одним з головних елементів адаптації наукової установи до умов зовнішнього середовища, що забезпечить її успішне функціонування та сталий розвиток у період недостатнього фінансування з боку держави. Табл.: 2. Рис.: 3. Бібліогр.: 22.

Ключові слова: організаційно-економічний механізм, сорт, система насінництва, добазове насіння, собівартість, ціна.

* Науковий керівник - О.М. Шпичак, доктор економічних наук, професор, академік НААН.