

УДК: 664.856:338.439.5

ВЕРХІВКЕР Я.Г., д-р техн. наук, професор, ДРОЗДОВА В.А., аспірант,
КРІКОПОЛО Г.Г., ІВАШКОВСЬКА К.Г., ГЕРАЩЕНКО А.С., магістри

Одеська національна академія харчових технологій

ДОСЛІДЖЕННЯ КОН'ЮКТУРИ РИНКУ ВИРОБНИЦТВА НЕКТАРІВ ТА СОКОВМІСНИХ НАПОЇВ

У статті розглянуто кон'юктуру ринку виробництва нектарів та соковмісних напоїв в Україні. Проаналізоване питання їх якості та ціни.

Ключові слова: нектари, соковмісні напої, якість, ціна

In article is considered the market condition of manufacture of nectars and juicy drinks in Ukraine. Analysed the question of their quality and price.

Keywords: nectars, juicy drinks, quality, price.

Найбільше споживання соковмісних напоїв та нектарів зареєстровано в Азії. Близько 70% від цього обсягу випивається в Китаї та Індії. Сукупне споживання в Азії соковмісних напоїв на початок 2010 р. обчислювалася 47% від загальносвітового. Другу сходинку зверху за обсягами абсолютного споживання соковмісних напоїв та нектарів в світі займає Північна Америка (США, Канада) з об'ємом в 7.4 млрд. л. Відмінною особливістю ринку сокових напоїв у Північній Америці є вкрай високий (у порівнянні з іншими континентами) показник середньодушового споживання. Тут на людину в 2009 р. припадало по 21.5 л соковмісних напоїв на рік, що більш ніж в 2 рази перевищувало аналогічний показник у Західній Європі (9.4 л / чол. / рік). Ринок соковмісних напоїв та нектарів в Латинській Америці за станом на початок 2010 р. поступався за середньо особовому споживанню ринку США і Канади, який склав 5.1 млрд. л. При цьому середнє споживання соковмісних напоїв в Латинській Америці було вище, ніж в Азії, майже на 4л і становила 8.8 л / чол. / рік. У Західній Європі в 2009 р. обсяг споживання соковмісних напоїв склав 3.8 млрд. л.

Постановка завдання. Метою виконаних у цієї статті досліджень є аналіз розвитку ринку нектарів та соковмісних напоїв в Україні та його порівняння з закордонним. На підставі отриманих даних про змінення ціни на концентрати та плодови пюре обґрунтувати зміни ціни на готову продукцію, надати прогноз розвитку ринку нектарів та соковмісних напоїв в Україні на найближчий час за умови збереження позитивного напрямку розвитку економіки держави.

Результати. Ринок нектарів та соковмісних напоїв в Україні є об'ємним, тому що з врахуванням суміжних сегментів складає приблизно 400-500 млн. літрів в рік, що відповідає \$1—1,5 млрд. Українці споживають у декілька разів менше цього корисного напою, ніж європейці. На вітчизняному ринку нектарів та соковмісних напоїв сформулювалося декілька сталих брендів.

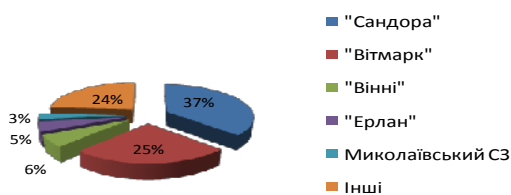


Рис. 1. Частка найбільших компаній в національному виробництві нектарів та соковмісних напоїв

Географічно можна виділити декілька центрів нектаровиробництва, де сконцентровані найбільш показні групи постачальників. Лідери ринку базуються перш за все, в Одеській і Миколаївській областях, значно рідше — на заході України, в центрі, в Донбасі, а також в Чернігівській області. Західна група представлена в основному регіональними виробниками. У центрі — Київ, Житомир і Вінниця.

У якості основної сировини при виробництві нектарів використовуються концентрати імпортного виробництва та вітчизняна сировина асептичного консервування.

Таблиця 1
Середні ціни на деякі види імпортного концентрату на вересень 2009 та вересень 2010 року, тис. EUR за 1 тону (на умовах поставки FOB)

Концентрат	Вересень 2009 рік	Вересень 2010 рік	Ріст, %
Персиковий	1,0	1,3	30
Вишневий	3,0	5,5	83
Апельсиновий	2,5	2,85	7
Яблучний	0,95	1,5	59

Таблиця 2
Середні ціни на деякі види вітчизняної сировини асептичного консервування на вересень 2009 та вересень 2010 року, тис. грн. за 1 тону

Сировина	Вересень 2009 рік	Вересень 2010 рік	Ріст, %
Персикове пюре	4,68	5,40	15
Абрикосове пюре	4,37	4,73	8
Сливеве пюре	2,08	2,70	3,5
Яблучне пюре	1,03	1,78	52
Грушеве пюре	2,14	2,66	24

У зв'язку зі значним ростом цін за рік, низькоціновий сегмент нектарів та соковмісних напоїв тепер орієнтується на 5-7 грн./л. далі, середньоціновий сегмент до 8—11 грн./л, можна виділити, а преміум сегмент і імпорт - від 12—15 до 19 грн./л і вище. Треба відзначити, що ставка на якісний натуральний склад залишається особливістю українського ринку. З кожним роком виробники прагнуть зменшити долю допоміжних речовин, намагаючись наблизитися до складу натурального нектару навіть в низькоціновому сегменті.

Очевидно, що високі споживчі властивості соковмісних напоїв та нектарів (у тому числі порівняно низькі ціни, ефективність в тамування спраги, різноманітність смаків і функціональні властивості) набувають все більшого значення для розвитку попиту на ринках, що розвиваються. Варто відзначити, що за період 2000-2010 рр. категорія соковмісних напоїв за темпами зростання значно випереджала інші категорії. Так, за останні 10 років, сокові напої додали у

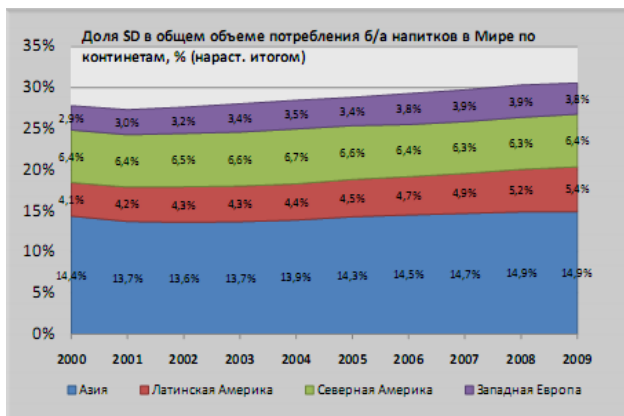


Рис. 2. Динаміка змінення мирового ринку нектарів та сокових напоїв

своєму обсязі 73%, що в 1.7 раза більш, ніж інші безалкогольні категорії напоїв, темп зростання яких за цей період склав лише 42.7%.

У плані тари, яка використовується у виробництві, очевидне зростання популярності ПЕТ і постійні експерименти з формами пластикових пакетів і склотари. Найбільш популярними залишаються тетрапаківські пластикові „куби” і „радянські” банки на

3 дм³. Найчастіше продукція низькоцінового сегменту поступає у банках на 3 дм³ або простих тонких Тетрапакетах по 1—2 дм³. Середньо ціновий сегмент пакується в щільні Тетра - пакети, ПЕТ, рідше в скло місткості 1—3 дм³. Продукція високо цінового сегменту відрізняється шикарним дизайном (з тисненнями, позолотою і ін.) або скляною міні-упаковкою.

Висновки. При аналізі споживання нектарів та соковмісних напоїв у світі за період з 2000 по 2009 роки (рис.2) можна зробити висновок про те, що не зважаючи на світову фінансову кризу ринок цієї продукції продовжує зростати.

Основними причинами цього є зростання потреба людей у натуральних функціональних продуктах та низька якість питної води.

Так як українські виробники нектарів та соковмісних напоїв все більше використовують натуральні складові при виробництві цієї продукції, то можна прогнозувати, що при умові збереження позитивного напрямку розвитку економіки держави ринок нектарів та соковмісних напоїв в Україні буде зростати та має значний позитивний потенціал розвитку.

Поступала 11.2010

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. ДСТУ 4283.12007 Консерви. Соки та сокові продукти. Частина 1. Терміни та визначення понять.
2. ДСТУ 4283.2:2007 Консерви. Соки та сокові продукти. Частина 2. Номенклатура та вимоги.
3. Российский рынок соков, нектаров и сокосодержащих напитков [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.aup.ru/news/2011/01/19/4577.html>.
4. Проблемы сырья переформируют украинский рынок [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.rtp.com.ua/4business/11/609.html/>
5. Украинский рынок соков: ответом на вызовы кризиса может быть только конкурентное качество [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.lol.org.ua/rus/showart.php?id=82096>.

УДК 663.25.084.8

ГУЛИЕВ Ш.Р., канд. техн. наук, генеральный директор ЗАО "Одессавинпром",

ДЕМЬЯНЧУК Б.А., канд. техн. наук, доцент, ведущ. научн. сотр.

Одесский национальный университет имени И.И. Мечникова,

ЗАГОРУЙКО В.А., д-р техн.наук, профессор, чл.-корр. УААН, зам. директора по научной работе НИВиВ "Магарач" УААН

СТАТИСТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПАРАМЕТРОВ ИЗБИРАТЕЛЬНОЙ ИНАКТИВАЦИИ МИКРОФЛОРЫ ВИНМАТЕРИАЛОВ В СВЧ-ПОЛЕ

Предложен метод статистической оценки параметров избирательной инактивации микрофлоры виноматериалов в электромагнитном поле по ограниченной совокупности значений показателя избирательности в виде функции от интенсивности воздействия, с учетом теплообменного процесса в виноматериале.

Ключевые слова: избирательная инактивация микрофлоры, виноматериалы.

The method of statistical estimation of parameters of electoral inaktivacii of microflora of vinomaterialov is offered in the electromagnetic field on the limited aggregate of values of index of electoralness as a function from intensity of influence, taking into account heat-exchange pro-cessa in vinomateriale.

Keywords: electoral inaktivaciya of microflora, vinomaterialy.

Технология микроволновой инактивации виноматериалов, при которой реализуются свойства объемного и избирательного воздействия на составляющие среды в виде виноматериала и микроорганизмов, подлежащих уничтожению в процессе микроволнового нагрева, обсуждается более двух десятилетий. Интерес к этому обычно объясняется наличием выигрыша в эффективности обработки по сравнению с традиционной тепловой, в связи с возможностью избирательного нагрева компонентов из-за отличий их электрофизических параметров, прежде всего, удельной электропроводности и диэлектрической проницаемо-

сти. В последние годы достигнуты новые результаты, получаемые в камерах нерезонансного типа [1].

Существенный вклад в анализ физической сущности механизма избирательного воздействия СВЧ-поля на микрофлору и в математическое моделирование процесса обработки виноматериалов внесен в работе [2].

Однако, в литературе, посвященной задаче оценки ожидаемой избирательности, зависящей от интенсивности воздействия поля, к сожалению, нечасто встречается количественный анализ: а) зависимости температуры нагрева компонентов от их параметров; б) влияния неизбежного процесса теплообмена между компонентами; в) зависимости реализуемых показателей избирательности микроволнового нагрева от интенсивности (нарастающего) воздействия поля, как это наблюдается при применении мощных импульсов малой длительности.

Поскольку указанные зависимости могут быть установлены, как правило, на основе сложных экспериментов, результаты которых наблюдаются лишь на основе ограниченной совокупности полученных данных, то возникает необходимость нахождения стати-