

УДК 637.1

**ДЗЮБИНСЬКА О.В.**

*Луцький національний технічний університет*

**КУКЕВИЧ І.А.**

*Східноєвропейський національний університет ім. Л. Українки  
коледж технологій, бізнесу та права*

## **СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ ЦУКРУ НА РИНКУ УКРАЇНИ**

*В статті висвітлені проблеми та перспективи розвитку ринку цукру, досліджено основні споживні властивості цукру вітчизняного виробництва та оцінено перспективи розвитку українського ринку цукру.*

*Ключові слова:* цукор, якість, ринок, споживні властивості, асортимент.

*Дзюбинська О.В., Кукевич І.А. Потребительские свойства сахара на рынке Украины. В статье освещены проблемы и перспективы развития рынка сахара, исследованы основные потребительские свойства сахара отечественного производства и оценены перспективы развития украинского рынка сахара.*

*Ключевые слова:* сахар, качество, рынок, потребительские свойства, асортимент.

*Dzyubinskay A.V, Kukevich I.A. Consumer properties of sugar. The paper highlights the problems and prospects of the sugar market, the main consumer properties investigated domestic sugar production and assess the perspectives of Ukrainian sugar market.*

*Keywords:* sugar, quality, market, consumer properties range

**Постановка проблеми у загальному вигляді і її зв'язок з важливими науковими та практичними завданнями** Цукрові заводи є однією з найважливіших складових промисловості України. З ними тісно пов'язана діяльність кондитерських, хлібопекарських, спиртогорілчаних та інших підприємств харчової промисловості, а також підприємств машинобудівної і хімічної галузі та енергетичного комплексу. Вони забезпечують роботою значну кількість людей, що має важливе соціальне значення. Крім того, цукор як основний продукт цих підприємств посідає вагомe місце у щоденному раціоні харчування населення. Це свідчить про те, що цукрові заводи відіграють важливу роль в економічній безпеці України, зокрема у продовольчій її складовій, а також про необхідність застосування дієвих механізмів забезпечення якості продукту згаданих підприємств.

**Цілі статті** Метою статті є дослідження проблем розвитку ринку цукру в

Україні, а також забезпечення належних споживних властивостей даного продукту.

**Об'єктом досліджень** є цукор вітчизняного виробництва.

**Виклад основного матеріалу.** Цукор – легкозасвоюваний висококалорійний (375ккал/100г) продукт. Він укріплює нервову систему, швидко відновлює сили, використовується у організмі людини як матеріал для утворення глікогену. Крім того, цукор потрібен для нормального функціонування печінки, мозку, живлення м'язів, особливо серцевого. Але з врахуванням фізіологічних умов засвоювання організму, вживання цукру необхідно обмежувати до 2% від загальної потреби у вуглеводах. Для людей, зайятих важкою фізичною працею, спортом, добове споживання цукру може досягнути 100-120г (проти норми у 60-80 г). частове та надмірне вживання цукру і солодощів у значній кількості призводить до систематичного збудження інсулярного апарату підшлункової залози, може бути причиною його розладу, що призводить до розвитку цукрового діабету, а також є причиною карієсу, гіпертонії, атеросклерозі.

Втім, цукор є не тільки важливішим продуктом харчування, але являється й сировиною для кондитерських виробів, використовується для виготовлення хлібобулочних виробів, молочних продуктів, безалкогольних напоїв та ін.

Споживання цукру в різних країнах формується під впливом ряду факторів: динаміки прибутків населення, змін цін на цукор та інші продукти, зміни структури споживання продовольчих товарів, ступеня використання цукристих речовин, національних або регіональних особливостей харчування тощо. Споживання цукру також залежить від сезону. Воно зростає в літку і восени, коли збільшується потреба в ньому для виготовлення плодкових консервів, соків, напоїв, морозива тощо. Для виробництва цукру використовують цукровий буряк або цукрову тростину.

Історія цукрової промисловості України розпочалася ще за часів Російської імперії. Проте найвищих показників розвитку вона досягла у 80-ті роки ХХ століття. У цей період щорічно вирощувалося 43-44 млн. тонн цукрових буряків на площі понад 1,6 млн. га. Це дозволяло виробляти 6,2—6,8 млн. тонн цукру-піску (у 1985 і 1990 роках відповідно). Оскільки внутрішній ринок споживав не більше 2 млн. тонн цукру, значні його обсяги вивозилися за межі республіки. Основними споживачами виступали Росія, Білорусія і республіки середньої Азії.

На нинішньому етапі функціонування цукрових заводів Україна

характеризується такими тенденціями:

1. Скороченням частки продукції вітчизняних підприємств у світових обсягах виробництва цукру.

2. Зменшенням кількості цукрових заводів та їх сумарної потужності. Витіснення українських цукрових заводів з іноземних ринків, а також економічна криза економіки негативно позначились на потенціалі цукрової промисловості.

Провівши оцінку основних тенденцій розвитку вітчизняного ринку цукру, охарактеризуємо загалом зусилля цукрових заводів, спрямовані на цей ринок. Основою товарної політики цукрових заводів є випуск високоенергетичного продукту, калорійністю 398 ккал. на 100 грам. Основною складовою цукру ринкових кондицій (більше 99%) є сахароза, що належить до великого класу природних органічних речовин - вуглеводів.

Виходячи з наявних виробничих потужностей, вітчизняні цукрові заводи можуть випускати нижчевказані види продукції.

Природний цукор. Унікальний продукт з високим вмістом макроелементів (калій, кальцій, натрій), мікроелементів (цинк, мідь, залізо), вітамінів (PP, B1), незамінних амінокислот (гліцин, лізин, глутамін, аспарагін та ін.), біологічно активних речовин.

Являється продуктом здорового харчування, знижує калорійність їжі. Виготовляється за старовинними технологіями з цукрового буряка, не містить сторонніх консервантів, барвників та ароматизаторів. Відповідає високим критеріям якості, доповнює відтінками напої, покращує смак десертів, соусів, сприяє збереженню тривалий час у свіжому вигляді харчових продуктів.

На вигляд це золотисто-коричневі кристали, що володіють повною розчинністю з приємним ароматом. В звичайному стані має міжкристалъну вологість 1,3%, яку набирає з атмосферного повітря, тому на дотик вологий. В упаковці може тверднути, але при її відкриванні за декілька хвилин розсипається.

Вплив «Природного цукру» на організм людини:

- підвищує стійкість до стресів;
- підвищує потенцію;
- знижує рівень холестерину та покращує склад крові;
- підтримує високу розумову працездатність;
- покращує ряд суб'єктивних показників – підвищення уваги, настрою, зниження втомлюваності;
- сприяє адаптації до екстремальних факторів навколишнього

середовища;

- антикарієсна та антисклеротична дія.
- загальнозміцнюючий вплив на організм людини.

Використовується для підсолодження напоїв, приготування соусів, коктейлів, квасу, випіканні кондитерських виробів (тістечка і бісквіти довго зберігають свіжий вигляд), додає нових відтінків та підсилює аромат кави, чаю.

Білий крупнозернистий цукор - харчовий продукт, який являє собою сахарозу у вигляді окремих крупних кристалів, призначений для реалізації в роздрібній торговельній мережі та для виробництва кондитерських та хлібобулочних виробів, безалкогольних напоїв, високоякісних лікерів, шампанського та деяких сортів вин, молочних консервів, продуктів дитячого харчування і біофармацевтичної промисловості.

Крупнокристалічний цукор має розміри кристалів від 2,5 мм до 5,0 мм. Допускається відхил від нижньої і верхньої межі зазначених розмірів на 5 % від маси кристалів цукру.

Складається з великих кристалів, які повільно розчиняються. Використовується для виготовлення фруктових лікерів, коктейлів, пуншів та приготування вершків для чаю і кави. Білий крупнокристалічний цукор надає вишуканості сервіруванню столу.

Білий дрібнокристалічний цукор - сахароза у вигляді дрібних кристалів, перевагою над звичайним є дуже швидке розчинення, перед цукровою пудрою – не збивається в грудки, добра сипучість.

Використовується у приготуванні кондитерських виробів, для посипання тортів, тістечок, печива, фруктів, приготування десертів, фруктових і молочних киселів, коктейлів, прохолодних напоїв.

Дрібнокристалічний цукор виробляють розмірами кристалів від 0,2 мм до 0,5 мм. Допускається відхил від нижньої і верхньої межі зазначених розмірів до 5 % від маси кристалів цукру.

Призначений для реалізації в роздрібній торговельній мережі та громадського харчування, для використання в хлібопекарній та кондитерській промисловості.

Цукор пісок - традиційний вітчизняний продукт вироблений з цукрового буряка. Відповідає європейським стандартам якості.

Желювальний цукор являє собою сахарозу у вигляді дрібних кристалів з добавкою пектину і лимонної кислоти у визначених співвідношеннях.

Використовується для приготування фруктових джемів, желе, варення, конфітурів, інших десертів за унікальною рецептурою – 1:1. Тобто на 1 кг

подрібнених фруктів використовується 1 кг «Желювального цукру», а час приготування готової суміші - 4 хв кип'ятіння.

Застосування желювального цукру має переваги над цукром-піском в тому, що всі необхідні добавки знаходяться в одній упаковці, а незначний час приготування продукту (желе, джем та інше) гарантує зберігання корисних речовин, кольору, запаху тих фруктів і ягід, які використовуються для виготовлення готового продукту. Пектин, який володіє радіопротекторними властивостями, сприяє виведенню із організму людини токсикантів і радіонуклідів, а лимонна кислота в суміші з пектином частково посилює його желюючі властивості і сприяє тривалому зберіганню готового продукту.

Цей цукор має широке застосування як у роздрібній торгівлі так і в переробній промисловості, а саме: для приготування для використання в хлібопекарській та кондитерській промисловості, організації громадського харчування, при виробленні інших желеутворюючих виробів: мармеладу, щербету, забезпечує їх просте та швидке приготування.

**Висновки.** На сьогодні спостерігається досить низька інноваційна діяльність цукрових заводів. Основна частка нововведень має організаційно-технологічний характер. Зокрема розробки, спрямовані на спрощення виробничого процесу, зниження енергомісткості і підвищення якості продукції. Звичайно, це позитивні зрушення, адже значні резерви зростання конкурентоспроможності вітчизняного цукру полягають саме у підвищенні ефективності використання переробних потужностей, заміні застарілих технологій та обладнання. Але, разом з тим, для цукрових заводів доцільним є суттєве поживлення продуктивних інновацій. З їх допомогою підприємства зможуть здійснити диференціацію виробництва. Вона забезпечить можливість маневрування в умовах змінної кон'юнктури та сприятиме зниженню ризиків.

### Список літератури

1. Експертиза товарів: підручник / Т.М. Коломієць, Н.В. Притульська. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 274с.
2. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы : Учебник для вузов / М.А. Николаева. – М.: Издательство НОРМА, 1999. - 283 с.

*Стаття поступила в редакцію 12.02.2014 р.*