

УДК 339.146. 635.21

І. О. Федуняк,
к. е. н., ВП НУБіП України "Бережанський агротехнічний інститут"

ІНТЕНСИФІКАЦІЯ ШЛЯХІВ ПЕРЕРОБКИ КАРТОПЛІ В ОСНОВНИХ ХАРЧОВИХ НАПРЯМАХ

I. Feduniak,
candidate of economic sciences SS of NULES of Ukraine "Berezhany Agrotechnical Institute"

INTENSIFICATION OF THE POTATO PROCESSING METHODS IN THE MAIN FOOD INDUSTRIES

Стаття присвячена ринку картоплі. Визначено, що в умовах необхідності забезпечення продовольчої безпеки картопля є незамінним товаром.

Зазначено, що надзвичайно поширеним способом переробки картоплі є виготовлення чіпсів, але в нашій країні постає проблема розведення відповідних сортів на промисловій основі в необхідних обсягах, для задоволення потреб виробників чіпсів власною вітчизняною сировиною.

Проведено аналіз розвитку приватного ресторанного бізнесу із широким спектром пропозицій. Визначено, що лідером на вітчизняному ринку швидкого харчування залишається компанія МакДональдз. Одним із основних продуктів, який використовується в закладах МакДональдз, є картопля. Дослідження діяльності закладів швидкого харчування дає уявлення про потужність їхнього виробництва, що сприяє розвитку виробничої бази відповідної країни.

Доведено, що розвиток галузі картоплярства, а саме спеціалізованого, здатне задовольнити промисловість якісною продукцією, є необхідною та закономірною вимогою сьогодення.

The article is devoted to the potato market, and it is defined that the potato is an irreplaceable commodity under the condition of ensuring food supply security.

It is specified that the chips production is an extremely populated way of potato processing, but in our country there arises a problem of the relevant potato breeds cultivation on the industrial basis and to the extent, required to satisfy the needs of chips producers with the domestic material.

An analysis is made regarding development of private restaurant business with the wide spectrum of offers. It is defined that the McDonald's company remains to be the leader on the domestic fast food market. The potato is among the main products used in the McDonald's outlets. The research of the fast food outlets gives us an idea of their production capacity, which contributes to the development of the relevant country production facilities.

It is proven that the development of the potato growing industry, the specialized one in particular, can satisfy the industry with the quality products, and is the necessary and well-formed demand of today.

Ключові слова: ринок картоплі, способи переробки, сорти, вітчизняна сировина, заклади швидкого харчування, напівфабрикати, якість продукції, потужність виробництва.

Key words: potato market, processing methods, breed, domestic raw materials, fast food outlets, by-products, quality of products, production capacity.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ

В умовах необхідності забезпечення продовольчої безпеки картопля є цінним продовольчим товаром. Вона використовується на столові, кормові та технічні цілі, оскільки за своєю універсальністю не має заміни. Розпорошеність картоплярства по дрібних приватних господарствах через низьку урожайність та якість дається взнаки, оскільки вони не в змозі забезпечити існуючі переробні підприємства продукцією в необхідній кількості.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Внесок у підвищення ефективної діяльності в галузі картоплярства як у теоретичному, так і в практичному плані здійснили такі вчені, як А. Бондарчук, Н. Буняк, В. Вітенко, М. Власенко, М. Калінчик, А. Кобилкін, В. Кононученко, О. Крупа, В. Куценко, Р. Лавров, О. Маслак, Л. Мех, М. Молоцький, О. Положенець, Є. Ходаківський та ін.

МЕТА СТАТТІ

Віддаючи належне науковому доробку дослідників, необхідно зазначити, що на сучасному етапі розвитку галузі картоплярства залишаються невирішеними такі питання, як збалансування пропозиції протягом року, поліпшення інфраструктури та постачання, а також підвищення конкурентоспроможності галузі на світовому ринку. Невирішеність цих питань зумовила проведення даного дослідження.

РЕЗУЛЬТАТИ

Провідною позицією є вирощування та переробка картоплі на харчові цілі. Для виробництва харчових продуктів важлива умова — вміст сухих речовин, оскільки це забезпечує збільшення виробництва готової продукції на виході.

Цінність картоплі пояснюється наявністю в ній білка (1,5 — 3 %), оскільки його харчова цінність вища від білка в інших сільськогосподарських культурах. Наявності клітковини в картоплі містить калій, який потрібний організму людини для травних процесів і роботи серця. Важливою складовою картоплі є вміст вітаміну С та наявність інших вітамінів. Калорійність картоплі лише вдвічі нижча від калорійності м'яса та яєць та в 2—4 рази перевищує калорійність моркви, капусти і помідорів [1, с. 7].

Із картоплі виробляють напівфабрикати, її сушать та консервують. Такі способи промислової переробки дають можливість 10-ти кратного зменшення транспортних витрат.

Необхідно зазначити, що надзвичайно поширеним способом переробки картоплі є виготовлення чіпсів. На виробництво 1 кг чіпсів витрачається 4—5 кг високоякісних сортів картоплі [2, с. 466]. Перед виробництвом цього продукту необхідно, щоб бульби пройшли відбір і калібрування. Картопля за показниками якості має бути цілою, сухою, неушкодженою, без забруднення, зрілою, зі шкіркою однакового забарвлення.

В умовах сьогодення перед виробниками даного продукту постала проблема нестачі сортів, які б відповідали стандартам для виробництва високоякісних чіпсів. Їх виготовлення забезпечується за рахунок відповідної сировини, яка вирощується у великотоварних компаніях.

Для промислової переробки картоплі, високий вміст сухих речовин і низький вміст цукрів сприяють зниженню калорійності вихідної продукції, адже при обсмажуванні картоплі поглинається менша кількість олії. Компанія "Крафт Фудз Україна" для виробництва чіпсів "Люкс" здебільшого використовує голландські та німецькі сорти, хоча за відповідними показниками набув поширення український сорт "Фантазія", який за якісними показниками переважає сорти іноземної селекції та дедалі більше запроваджується у виробництво продукції й зумовлює витіснення іноземних сортів [3]. Адже для виготовлення чіпсів, вміст сухих речовин у картоплі має становити 18—22 %, а ре-

дукуючих цукрів — 0,4 % сирової маси [4, с. 394]. До українських сортів придатних для виробництва чіпсів, можна віднести також такі, як Темп, Незабудка, Повінь, Зарево, Зов, Обрій, Явір, Дзвін та голландські — Пріор, Кондор, Пікассо, Романа, Агрія, Санте [2, с. 464].

У нашій країні постає проблема розведення даних сортів на промисловій основі в необхідних обсягах, для задоволення потреб виробників чіпсів власною вітчизняною сировиною.

Важлива проблема, яку мають вирішити потенційні виробники картоплі на чіпси — це відсутність спеціально обладнаних сховищ, адже надто висока температура призводить у першу чергу до збільшеного вмісту редукуючих цукрів, гниття бульб і швидкого їх проростання та, як наслідок, завезення імпортової сировини.

Високоякісними вважаються чіпси, що мають відмінні смакові властивості, тобто виготовлені із свіжої картоплі. Тому для створення потенційними виробниками чіпсової картоплі достатнього рівня пропозиції, необхідно забезпечувати переробників свіжою сировиною від урожаю до урожаю, яку слід зберігати при відповідних режимах температури, вологості, вентиляції та освітлення, що забезпечить необхідні показники якості продукції протягом всього періоду.

Можна запропонувати кілька шляхів вирішення проблеми забезпечення переробників сировиною:

1. Державна підтримка будівництва необхідної кількості обладнаних овочесховищ.
2. Розвиток приватних насінневих станцій за умов державної підтримки.
3. Розширення обсягів переробки картоплі в порошок з подальшим виробництвом чіпсів.

Останній спосіб є менш капіталозатратним, але має такий негативний показник, як забезпечення належної якості, оскільки довготривале зберігання потребує застосування певних хімічних препаратів, що і впливає на смакові якості кінцевого продукту.

В умовах сьогодення відбувається швидкий розвиток ресторанних мереж, серед яких виділяють три основних типи (рис. 1).

Ринкові відносини в Україні дали поштовх розвитку приватного ресторанного бізнесу із широким спектром пропозицій. Між цими закладами виникла конкуренція, яка зумовила використання нових нестандартних рішень в обслуговуванні клієнтів на основі закону попиту і пропозиції. Підвищення конкурентоспроможності приватних закладів пояснюється використанням продукції високої якості із відмінними харчовими властивостями. Це зобов'язало державу до посиленого нагляду за якістю продукції і дало поштовх власникам до пошуку оптимальних каналів закупівель сировини.

Останніми роками в Україні, розвиток закладів швидкого обслуговування (фаст-фудів) відбувається швидкими темпами. Нині в таких фаст-



Рис. 1. Типи ресторанних мереж України

Джерело: власна розробка.

фудах, як "Пузата хата" і "Картопляна хата" одним з основних продуктів, який пропонується в меню, є картопля за різних способів приготування. Слід зазначити, що окупність капіталовкладень у закладах швидкого харчування набагато швидша ніж у дорогих ресторанах, що пов'язано із великою кількістю відвідувачів. Адже у фаст-фудах, за нашими спостереженнями, відвідувачі не затримуються більш як 15—25 хв, що і забезпечує високу пропускну спроможність цих закладів.

В основному клієнтів приваблює швидке обслуговування, що дає можливість протягом нетривалого часу отримати замовлені страви. Швидкість обслуговування забезпечується завдяки використанню високоякісних напівфабрикатів. Картоплю, як одну з основних страв, поставляють в заклади в напівготовому вигляді.

Заклади швидкого харчування України обслуговуються виробниками напівфабрикатів, які знаходяться у Києві, Львові та Дніпропетровську.

Найбільше ресторанів швидкого харчування в Україні належить компанії "МакДональдз" — 79 закладів (рис. 2).

Як зауважують українські фахівці, для фаст-фудів картопля в основному поставляється із Польщі, а в Україні вона вирощується в незначних кількостях.

Дрібні фермерські господарства й господарства населення, не маючи змоги продати свою продукцію через низький попит, матимуть значні втрати під час довготривалого зберігання через відсутність спеціалізованих сховищ.

У своїй діяльності компанія МакДональдз підтримує розвиток українських товаровиробників, тобто понад 50 % продукції для компанії виробляють вітчизняні підприємства. Основною стратегією діяльності вона вбачає у постійному збільшенні обсягів продукції для своїх потреб від вітчизняних виробників.

Одним із основних продуктів, який використовується в закладах МакДональдз, є картопля. Незважаючи на великі обсяги виробництва картоплі в Україні, компанія картоплю імпортує, оскільки в Україні на даний момент не створено умов для вітчизняних виробників. Без забезпечення на-

лежних умов вирощування не буде досягнуто високих урожаїв, а дрібний розмір бульб не прийнятний у виробництві картоплі-фрі, оскільки близько 40 % картоплі, яка переробляється, повинна мати довжину бульб більшу 7,5 см [5].

Український ринок із виробництва напівфабрикатів є надто вузьким, тому будівництво спеціалізованого заводу напівфабрикатів є економічно недоцільним. Партнером, який забезпечує фаст-фуди є Польська компанія з виробництва картоплі відповідного сорту, з належними показниками якості. Польські виробники картоплі мають

особливо великі потужності, адже для всіх закладів МакДональдз України лише за п'ять днів завод може забезпечити річний її запас [6]. Компанія Farm Frites Poland займається не тільки виробництвом, але і переробкою картоплі. Тобто це в першу чергу виробництво картоплі-фрі, що передбачає нарізку картоплі на соломку, смаження і заморожування. Варто зазначити, що потужність польського заводу становить близько 200 тис. тонн на рік, а для повного забезпечення фаст-фудів в Україні необхідно замороженої картоплі 6 — 6,5 тис. тонн [7]. Компанія свого часу створена для виробництва картоплі, що надходила на промислову переробку, при цьому вона повинна була відповідати всім необхідним параметрам.

Важливо вказати, що на відміну від чорноземних ґрунтів картоплярських регіонів України, ґрунти, на яких вирощується продукція польської компанії, мають у своєму складі дуже велику кількість каміння. Для цього компанія на основі шотландських технологій запровадила видалення каміння із ґрунту. Як і будь-які інші технології, технологія виведення каміння є капіталозатратною. Провівши певні дослідження, компанія дійшла до висновку, що виробництво картоплі надто мало залежить від вмісту каміння. Основними показниками виробництва є вміст вологи в ґрунті та періоди, протягом яких вирощується даний продукт. Тому основну увагу було приділено системі зрошування для отримання стандартизованих параметрів в будь-який період. Картоплю в даній компанії для МакДональдз вирощують відповідно до стандартів бренду. Поля обладнано приладами, які контролюють роботу поливної системи, діє супутниковий контроль рівня добрив [8].

Виробництво картоплі компанією Farm Frites Poland DWA переведено на новітні технології, тому вона працює досить ефективно навіть в умовах глобальної економічної кризи. За допомогою GPS-навігаторів техніка вносить необхідну кількість мікроелементів у ґрунт, адже точність пересування техніки полем виключає можливість внесення на одне й те саме місце подвійної кількості добрив, що забезпечує однорідний урожай. Компанія також вважає, що впровадження GPS-контролю

за висаджуванням картоплі спрощує подальший її обробіток [7].

Розміри картоплин більшої частини урожаю становлять 10 см, що дає можливість використовувати їх для виробництва картоплі фри великої довжини. Вирощену картоплю перевозять у сховища, де відбувається постійне вентилявання повітря, а температура не перевищує 8 градусів. Це дає можливість запобігти проростанню бульб та зберегти їх первинні якісні характеристики протягом тривалого періоду.

Дослідження діяльності закладів швидкого харчування дає уявлення про потужність їхнього виробництва, що сприяє розвитку виробничої бази відповідної країни. Залучення іноземних інвестиції дає змогу отримання прибутків не тільки компанією ресторанного бізнесу, але і сприяє розширенню діяльності їхніх партнерів, а саме виробників і постачальників сировини. Податки та збори із даних компаній дають можливість суттєвого поповнення бюджету держави.

ВИСНОВКИ

Аналіз показав, що діяльність переробних підприємств залежить не від малого бізнесу та господарств населення, а від виробників-гігантів, які здатні забезпечити промисловість продуктами високої якості визначених стандартів. Тому розвиток галузі картоплярства, а саме спеціалізованого, здатне задовольнити промисловість якісною продукцією, є необхідною та закономірною вимогою сьогодення. Маючи необхідні ґрунтово-кліматичні умови, нашій державі вкрай потрібно перебрати ініціативу на себе та підтримати дохідну справу. Адже традиції, які склалися в господарствах населення протягом десятиліть, не спроможні будуть задовольнити переробну галузь та конкурувати зі світовими виробниками.

Література:

1. Картопля / [В.А. Вітенко, В.С. Куценко, М.Ю. Власенко та ін.]; за ред. В.А. Вітенка, В.С. Куценка, М.Ю. Власенка. — К.: Урожай, 1990. — 256 с.
2. Картопля / [А.А. Бондарчук, І.Бугаєва, М.Ю. Власенко та ін.]; за ред. А.А. Бондарчука, М.Я. Малоцького, В.С. Куценка. — Біла Церква, 2007. — Т. 3. — 536 с.
3. Вся правда про картоплю для чіпсів [Електронний ресурс]. Утро. ua. Ежедневная интернет-газета. — Режим доступу: www.utro.ua/ua/zhizn/vsya_pravda_o_kartofele_dlya_chipsov1258985124
4. Зберігання і переробка продукції рослинництва / [Г.І. Подпрятков, Л.Ф. Скалецька, А.М. Сеньков, В.С. Хилевич]. — К.: Мета, 2002. — 495 с. 183.
5. McDonald's в Україні: постійне нарощування використання продукції українського вироб-

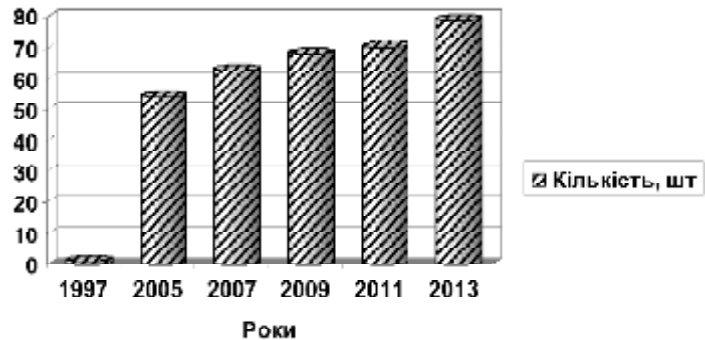


Рис. 2. Динаміка розвитку ресторанів швидкого харчування компанії МакДональдз

Джерело: власні дослідження.

ництва [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.propozitsiya.com/>

6. Всего за пять дней завод в Польше готовит годовой запас картофеля фри для Украины // Факты. — 2009 — 8 апреля.

7. Находясь под пристальным вниманием, фастфуды раскрывают компоненты блюд, а поставщики совершенствуют технологии их производства [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.companion.ua/Articles/Content/?Id=38106>

8. Про компанію [Електронний ресурс]. — Режим доступу: http://mcfood.com.ua/suppliers/show/id_16

References:

1. Vitenko, V. A. Kutsenk, V. S. Vlasenko, M. Yu. (1990), Kartoplia [Potato], Urozhaj, Kyiv, Ukraine.
2. Bondarchuk, A. A. Buhaieva, I. Vlasenko, M. Yu. (2007), Kartoplia [Potato], Bila Tserkva, Ukraine.
3. Morning.ua. Daily internet newspaper (2011), "All the truth about potato for chips", available at: www.utro.ua/ua/zhizn/vsya_pravda_o_kartofele_dlya_chipsov
4. Podpriatov, H. I. Skaletska, L.F. Senkov, A.M. and Khylevych, V.S. (2002), Zberihannia i pererobka produktii roslynnytstva [Storage and processing of crop farming products], Meta, Kyiv, Ukraine.
5. McDonald's in Ukraine (2012), "Permanent increase of employment of Ukrainian production output", available at: www.propozitsiya.com
6. Newspaper Facts (2009), "Vseho za piat' dnei zavod v Pol'she hotovyt hodovoj zapas kartofelia fry dlia Ukrainy" [In the course of only 5 days a plant in Poland prepares a yearly stock of French fries for Ukraine], Facts, Kyiv, Ukraine.
7. Journal companion (2009), "Being under careful attention, fast foods reveal ingredients of their dishes, and the suppliers improve their production technologies", available at: www.companion.ua/Articles/Content/?Id=38106
8. McDonald's in Ukraine (2014), "On the company", available at: mcfood.com.ua/suppliers/show/id_16

Стаття надійшла до редакції 06.03.2014 р.